

Le vignobles des Corbières

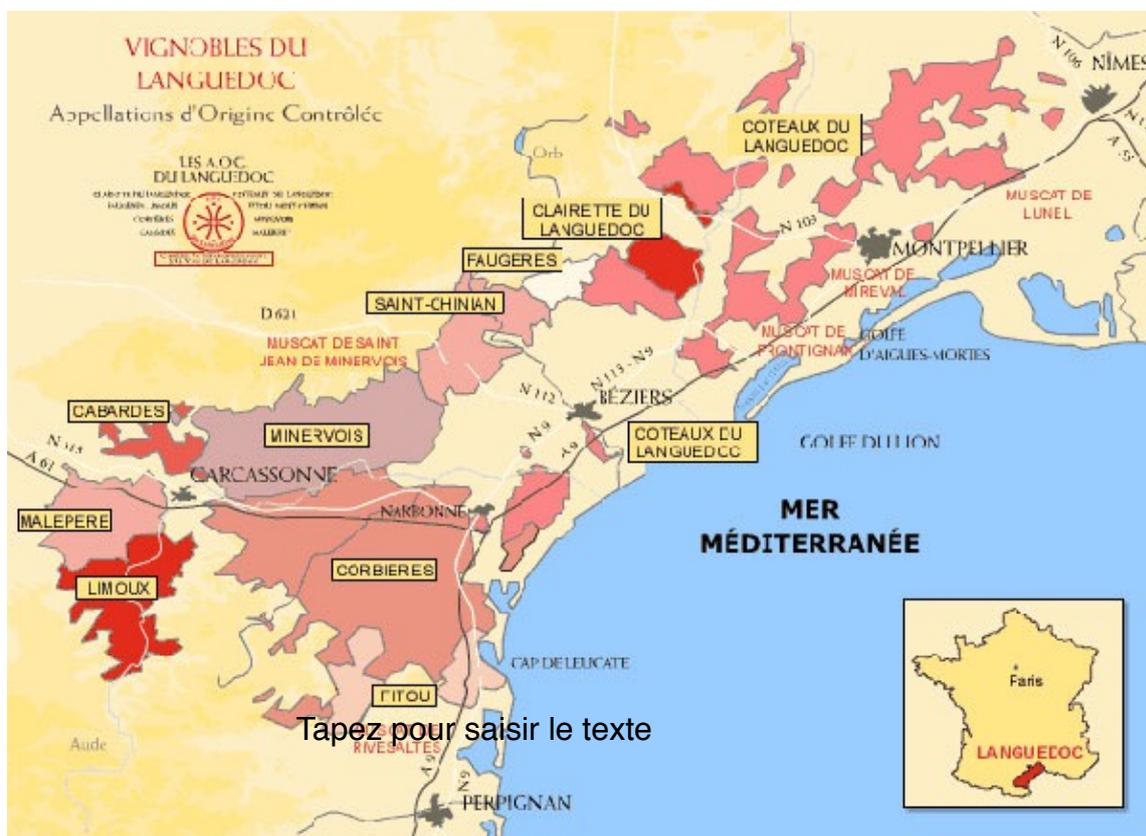


Introduction

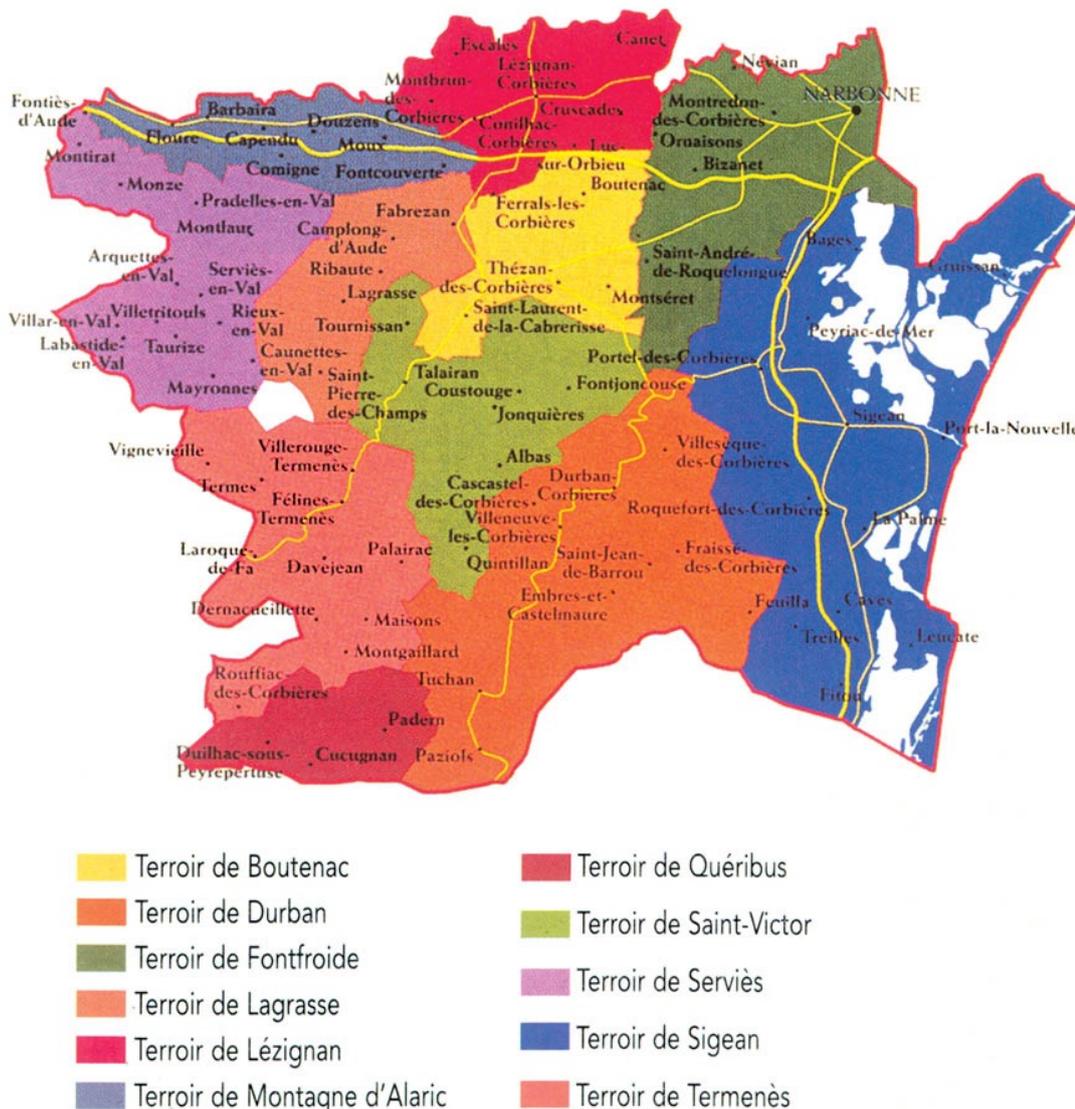
J'ai un petit faible pour l'AOC Corbières puisque j'ai eu la chance de travailler sur le secteur dans les années 1990. Jeune œnologue et jeune mère, je découvrais en même temps un métier et l'apprentissage parentale et les deux me passionnaient. Parcourir le vignoble des Corbières avec ma 205 blanche, rencontrer les vigneron, « escalader » leurs cuves sur des échelles à peine calées, récupérer les précieux échantillons de vin à analyser, m'arrêter à l'ombre d'un figuier pour pique-niquer, repartir chez d'autres vigneron, essayer de comprendre les problèmes syndicaux de l'appellation, prendre le temps d'observer le paysage sur la route, retourner au labo la voiture pleine de cliquetis des bouteilles... Une période de découvertes, pas trop loin de la mer qui m'a vu naître, remplie des arômes des vins nouveaux, prenante parfois mais pleine de promesses.

Chapitre 1. Localisation

L'aire d'appellation couvre 17200 hectares, c'est la plus grande AOC du Languedoc. Elle s'étend des portes de Carcassonne aux étangs de Leucate et de Narbonne aux contreforts des Pyrénées au pied de la Montagne Noire. La grande ville des Corbières est Narbonne. La montagne d'Alaric domine la plaine de l'Aude. Celle-ci est couverte de villages se ressemblant, ici c'est la vigne qui depuis des siècles a façonné le paysage et l'habitat. Un bon observateur voit vite que la plupart des maisons des bourgs avait leur chais. Les grands portails arrondies en bord de ruelle nous rappellent cette histoire préphylloxérique où les caves coopératives n'avaient pas encore vu le jour et où la vigne était une culture plus prospère que le blé. On vivait correctement de la vigne, mais on ne faisait pas non plus fortune à part dans les grandes propriétés. Les villages sont donc simples et fonctionnels. Le café, le grand lavoir, la grande place, l'école toujours au centre et dont on sent qu'elle avait un rôle majeur pour ceux qui aspiraient à autre chose que la vigne, l'église souvent modeste, bien sûr le terrain de boule. Les villages sont nombreux et plus ou moins connus: Lézignan-corbières au plein cœur de la plaine est déjà une petite ville. Boutenac, Ferrals-les-corbières, Moux, Montbrun des Corbières, Lagrasse, Capestang, Luc-sur-Orbieu, Bizanet, Ornaisons, Thézan-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Gruissan... ils sont si nombreux, mais je vous invite à prendre le temps de découvrir cette région qui mérite plus que le détour pour son histoire, son paysage et sa gastronomie.



Carte AOC du Languedoc Source : CIVL



Carte de l'aire de l'AOC Corbières et de ses 11 terroirs
source : CIVL

Chapitre 2 : Histoire

Le territoire de la basse vallée de l'Aude était occupé avant la conquête romaine par les Elisyques, peuplade d'origine ibère dont l'agglomération principale, établie autour de la colline de Montlaurès, est probablement à l'origine de l'actuelle Narbonne. C'est en effet à 4 km de l'oppidum primitif que les romains, dès les années 120 avant notre ère, fondent Narbo, leur première colonie en Gaule qui deviendra au siècle suivant la brillante capitale de la vaste province de Narbonnaise. Les Grecs puis surtout les Romains développèrent la vigne. Le climat y est particulièrement favorable. La Narbonnaise était une zone couverte de vigne. Pour les Romains la vigne ne pouvait pas pousser là où l'olivier ne poussait pas. Dans un premier temps, le berceau du vin de Gaule est donc situé là, dans la Narbonnaise. Alors que la période romaine décline, les différents peuples installés depuis plus ou moins longtemps sur place, récupèrent une partie de la culture romaine par le biais de la religion chrétienne et de la noblesse très actives. Les grandes fêtes populaires, l'écrit, le vin, la monnaie, l'administration s'installent définitivement au sein de l'ex Narbonnaise.

A la fin du V^e siècle, Narbonne et sa région tombent aux mains des Wisigoths et au début du siècle suivant elles constituent la province la plus septentrionale de leur royaume d'Espagne. Narbonne est par la suite rattachée au domaine carolingien, par l'intermédiaire de gouverneurs locaux, puis d'une lignée vicomtale jouissant d'une large autonomie.

Au cours du Moyen-Âge, Narbonne s'affirme à la fois comme une métropole religieuse, spirituelle, intellectuelle et comme une ville marchande et dynamique. Au début du XVI^e siècle, directement rattachée au royaume de France, elle joue dès lors, face à l'Espagne, le rôle de place forte, clef et garde de la province de Languedoc.

L'abbaye de Fontfroide devint une des abbayes cisterciennes les plus prospères du sud de la France. Jusqu'à la fin du Moyen Âge, Narbonne est gouvernée par deux seigneurs : l'archevêque et le Vicomte.

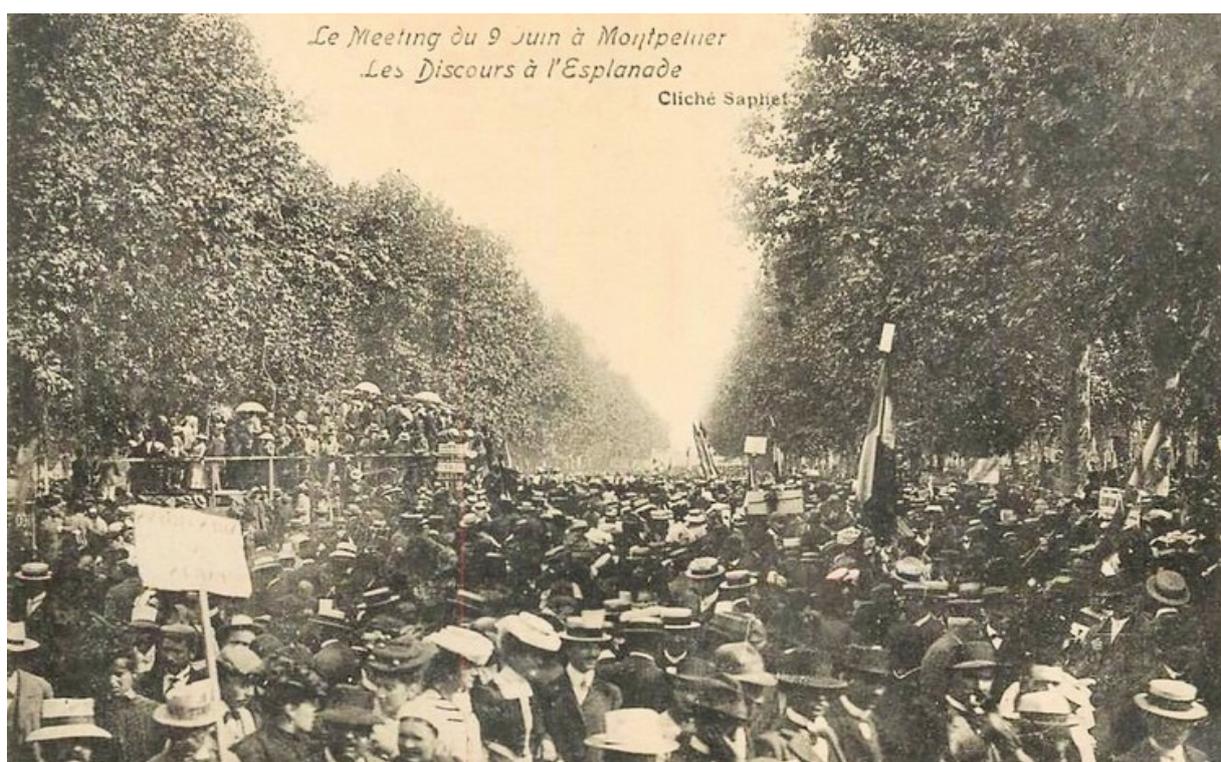
Les évêques locaux, avant même l'inquisition, participeront à la croisade contre les Cathares. Narbonne sera le siège catholique de la croisade. Les Cathares se réfugièrent dans les châteaux les plus reculés de la région mais eurent beaucoup de mal à ne pas périr sous les flammes. C'est assez intéressant que la ville de Narbonne n'aime pas trop communiquer sur ce fait, pas plus que sur les répressions contre les protestants ou sur les émeutes viticoles du 20^e siècle.

Le rattachement de la région à la France suite à l'éradication des cathares et des comtes qui les protégeaient fait perdre au Languedoc son pouvoir politique.

L'arrivée du canal du midi au XVII^e donne un nouvel essor à la ville et à la région qui se remplit de vignes. La Révolution française qui chasse l'archevêque, affaiblie encore le pouvoir de la ville et de la région. Simple sous-préfecture, la ville connaît, au cours du XIX^e siècle un brusque essor économique lié au développement de la viticulture. Entre 1852 et 1878, la surface viticole est multipliée par deux dans l'arrondissement de Narbonne. Les céréales, les moutons et l'olivier sont délaissés, la vigne devient une monoculture. Avec l'arrivée du train, et située à un emplacement stratégique commercialement, la ville devient le centre d'un grand espace viticole et se démarque politiquement du reste de la France. Les vigneron, très nombreux et les commerçants sont républicains. Il s'oppose à Napoléon III, puis se soulèvent contre les Versaillais et mettent en place une commune en mars 1871. Celle-ci sera vite réprimée, mais ce mouvement sera à l'origine d'idées révolutionnaires qui amenèrent le monde du travail à s'organiser et qui permettront la création de la CGT à la fin du siècle.

Un maire socialiste, Ernest Ferroul, dit le « docteur » des pauvres, très proche de la cause du peuple est élu à la fin du XIX^e siècle. Il soutiendra la révolte des vigneron en 1907. Il soutient le serment des comités de défenses des quatre départements en mouvement : Aude, Pyrénées orientales, Hérault et Gard : « Constitués en comité de salut public pour la défense de la viticulture, nous nous jurons tous de nous unir pour la défense viticole, nous la défendrons par tous les moyens. Celui ou ceux qui, par intérêt particulier, par ambition ou par esprit politique, porteraient préjudice à la motion première et, par ce fait, nous mettraient dans l'impossibilité d'obtenir gain de cause seront jugés, condamnés et exécutés séance tenante ». Ce serment quelque peu revendicatif et guerrier inquiète le gouvernement. De nombreuses manifestations dominicales et pacifiques voient le jour. Progressivement tous les vigneron, hommes comme femmes se regroupent arrivant dans la ville par tous les moyens possibles (train, à pied, en charrette). Le 9 juin 1907, Ernest Ferroul, au cours d'une manifestation qui regroupe 600 000 personnes à Montpellier (soit 1/3 de la population des 4 départements), va donner un ultimatum à l'état avec menace d'une grève de l'impôt et de la démission des maires. Il prône la désobéissance civile soutenu par Marcellin Albert personne illustre du mouvement. Le 10 juin, un grand nombre de maire remettent leur démission. Clémenceau jugea la situation inadmissible et envoya 22 régiments d'infanteries et 12 régiments de cavalerie dans le Midi. La gendarmerie reçut l'ordre d'incarcérer les responsables des manifestations. Le sénateur de l'Aude démissionna. Le maire Ernest Ferroul fût arrêté le 19 juin. Cette incarcération est celle prévue de Marcellin Albert, Albert Cathala, Louis Blanc et le médecin Senty du comité d'Argeliers échauffa les esprits. Les 19 et le 20 juin, à Narbonne des fusillades font 6 morts. Marcellin Albert qui a évité l'arrestation rencontre Clémenceau et un accord est passé qui contrariera fortement les vigneron. Marcellin faillit être lynché à son retour. Le 29 juin une loi est votée contre la fraude et le mouvement s'arrêta. Marcellin se réfugia en Algérie mais il mourra dans la misère. Ferroul libéré, créa en septembre 1907 la confédération générale des vigneron. Les ouvriers viticoles refusèrent d'y

adhérer, mais elle jouera réellement un rôle dans la répression des fraudes. Les petits propriétaires se lancèrent dans la création des caves coopératives afin de surmonter la crise.



Chapitre 3: Economie des vins de l'AOC Corbières

L'Aude est un département où la crise économique est importante. Seul 6% des Audois travaillent en agriculture. Depuis les années 2000 de nombreuses terres à vignes ont été arrachées, soit pour être plantées en céréales ou laissées en friche. 44% des exploitations agricoles sont de petites exploitations avec une surface agricole utile inférieure à 9,5 ha. Les grandes exploitations (15%) ont une surface utile moyenne de 80 hectares. En viticulture, la taille des exploitations est plus importante que dans les autres branches agricoles.

La production moyenne est de 400 000 hl/an. Il y a 1 255 producteurs travaillant dans 216 caves particulières et 23 caves coopératives. La coopération est très présente, de part l'histoire locale et les crises majeures qui ont touchées le vignoble. Depuis les années 1990, on assiste à un véritable renouveau de l'AOC, qui n'a obtenu l'appellation que 5 ans plus tôt en 1985. Une démarche active vers la qualité a été mise en place. La qualité des vins et au rendez-vous et certains corbières commencent à avoir des prix assez élevés, mais une grande partie des vins n'est pas vendue à un prix suffisamment rémunérateur pour le producteur. Le réchauffement climatique commence à poser de vrais problèmes de rendement avec des raisins de plus en plus riches en sucre entraînant des problèmes de fermentation alcoolique et une mortalité des plants importants lors des années caniculaires. Certaines caves coopératives vieillissantes auraient besoin de se moderniser pour incorporer les innovations techniques (chai gravitaire par exemple) plus accessibles aux caves particulières dirigées par des équipes de plus en plus formées.

Après la création de l'AOC Corbières-Boutenac, il est possible que progressivement d'autres AOC communales voient le jour. Corbières-Boutenac : L'aire couvre 245 hectares. 5 caves coopératives peuvent en produire mais ne représente que 11% de la production et ils s'y ajoutent 25 domaines particuliers.

Chapitre 4: géographie des terroirs

Le climat :

Le climat est purement méditerranéen. Les étés sont très chauds, la pluviométrie se caractérise par sa forme orageuse. La région souffre fréquemment de sécheresse ce qui peut induire des blocages de maturité. Les vents soufflent en moyenne 300 jours par an, dont plus de 100 jours avec violence. Les orages peuvent créer des crues violentes qui entraînent l'inondation de vignoble des basses plaines. Les dégâts peuvent être importants. Le vent dominant porte le nom de tramontane, c'est un vent sec, froid et violent qui souffle des montagnes pyrénéennes et Languedociennes vers le golfe du Lion.

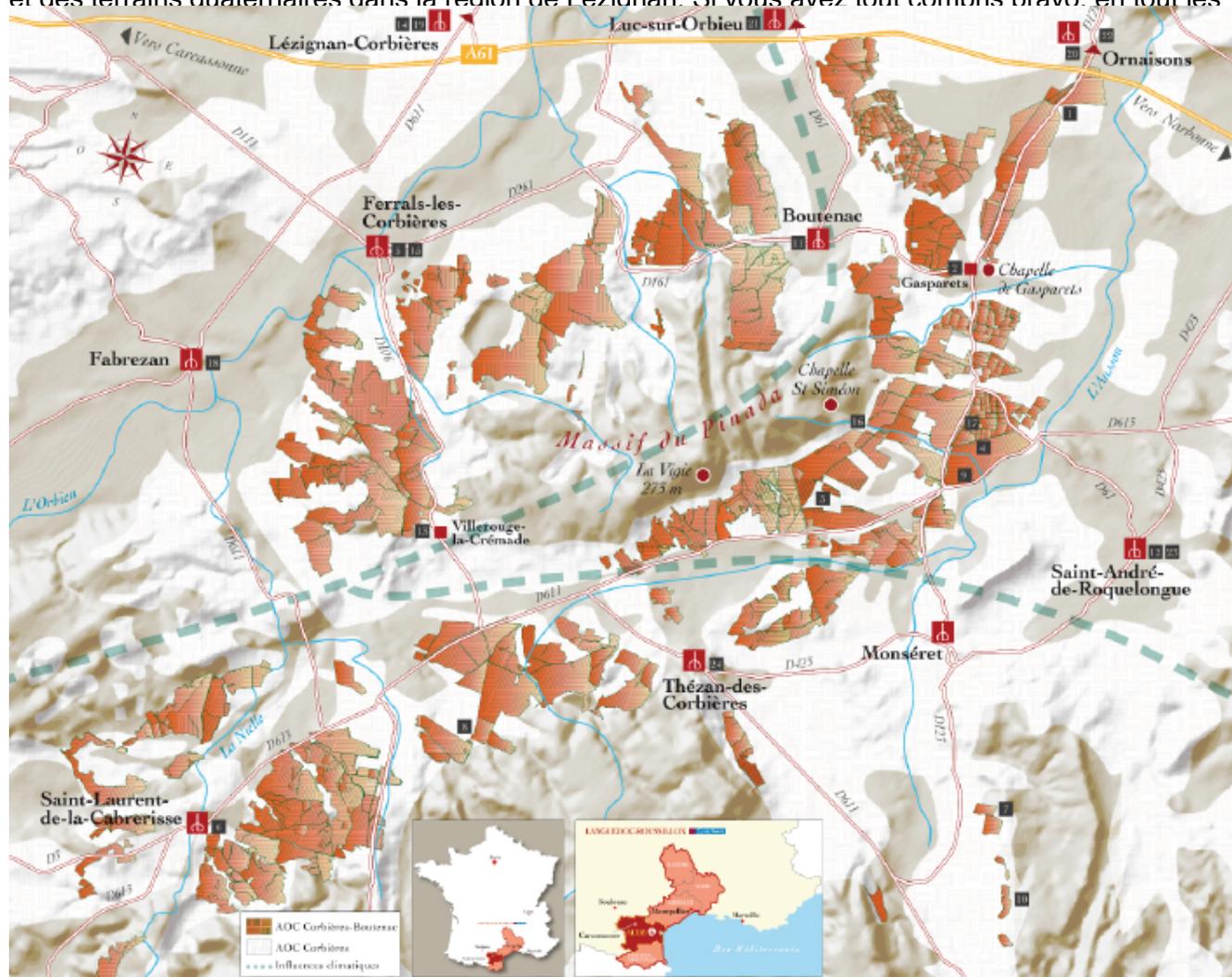
Ce climat limite les maladies cryptogamiques, en particulier mildiou et pourriture et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique. Par contre l'oïdium et le black rot sont présents. En année caniculaire, les vignes peuvent subir des stress hydriques. L'irrigation est autorisée. Le climat induit des taux de sucre très élevés et des acidités totales faibles. Le grenache très présent sur le secteur peut dépasser les 16%alc.vol en potentiel les années chaudes.

Les sols :

La zone d'appellation corbières compte 11 terroirs différents, ayant chacun leur particularité géologique. Aucune autre appellation en France ne comporte une telle variété de terroirs. Dans un vaste carré d'une soixantaine de kilomètres de côté presque toutes les formations géologiques sont représentées. C'est une AOC de rêve pour les géologues !

L'ensemble des de l'AOC Corbières est situé dans la zone sous-pyrénéenne. On y trouve des invasions marines à dépôt calcaires de l'éocène inférieur, le remplissage de matériaux arrachés par

l'érosion aux Pyrénées, le soulèvement du massif du Mouthoumet le long d'une grande faille est-ouest est dont le socle ancien a été mis à nu par l'érosion. La montagne noire et les Pyrénées qui sont très proches se sont comportés comme les mâchoires d'un étau. Une nappe de charriage qui c'était accumulée, a été plissée, comprimée puis expulsée vers le nord sur une dizaine de kilomètres (comme un gâteau à la crème qui s'écoule). Les dépôts ont recouvert la partie est de la région. Après l'érosion, il reste un puzzle disséminé de cette couche. Dans la moitié nord des Corbières, des plis importants ce sont formés, en particulier le mont Alaric qui a crevé une couverture de molasse, laissant apparaître des calcaires marins de l'éocène. La mer miocène a envahi la région de Narbonne pour y déposer des sables plus ou moins argileux. Puis l'Aude et ses affluents ont répandu au quaternaire des couches étendues de terrasses caillouteuses, notamment autour de Lézignan-Corbières et de Narbonne. On trouve des schistes primaires à Villeneuve-les-Corbières, à Cascastel et au nord de Tuchan, des marnes rouges du trias à Saint-Jean-de Barrou, des calcaires marneux sur la bordure maritime de la région de Fitou, des calcaires urgoniens entre les corbières maritimes et la région de Durban, des calcaires récifaux dans la région de Fontfroide, dans le nord ouest de l'appellation, des marnes grises et des bancs calcaires, des sols sableux centre Sigean et Narbonne, et des terrains quaternaires dans la région de Lézignan. Si vous avez tout compris bravo, en tout les



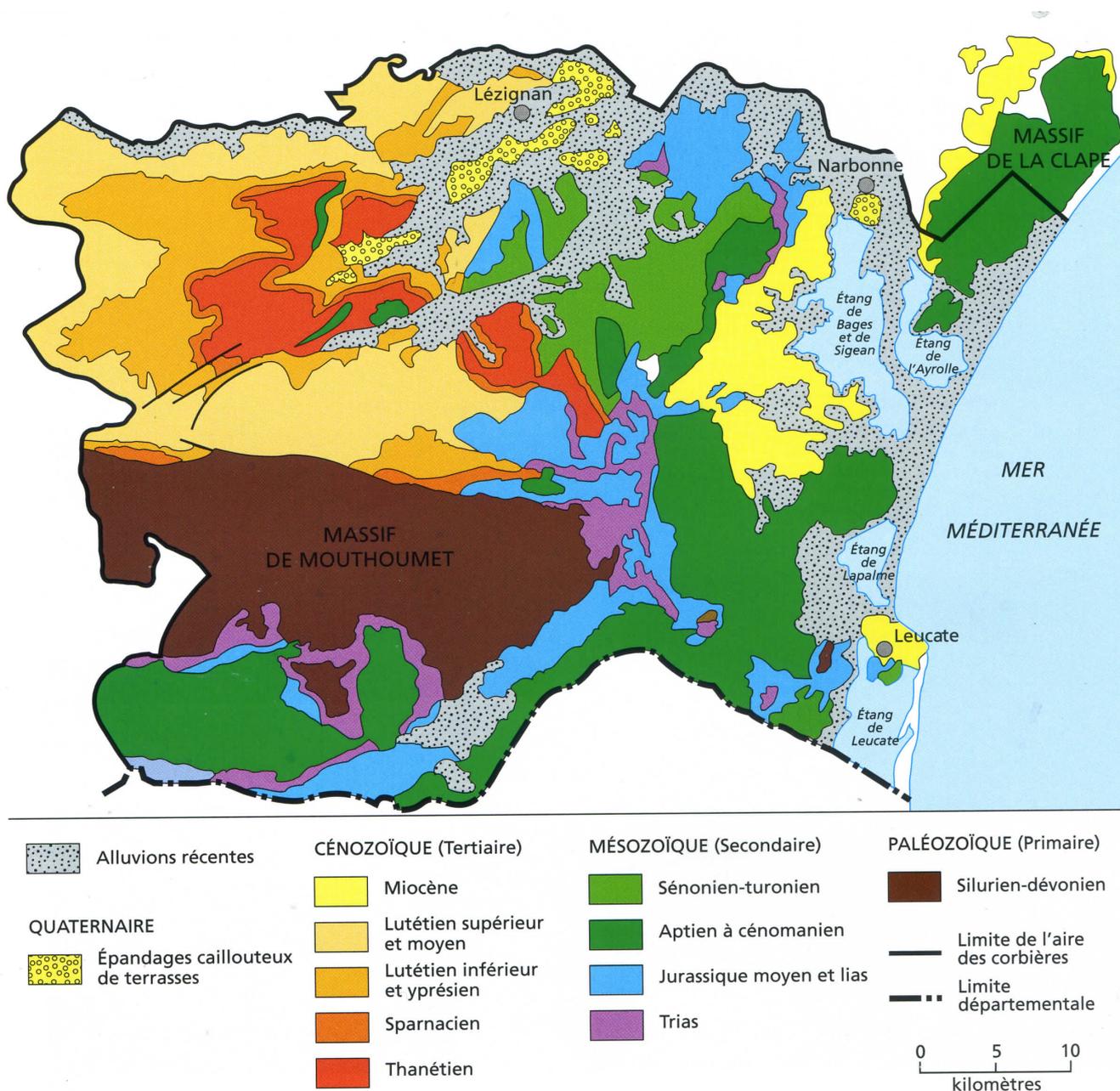
Carte AOC Boutenac

Source : <http://www.cruboutenac.com>

Le terroir de Boutenac

En 2005 l'AOC Corbières Boutenac a vu le jour. Elle se positionne comme un cru qualitatif des Corbières. L'aire de l'AOC est sur les communes de Boutenac, Ferrals-les-Corbières, Fabrezean, Saint-Laurent de la cabrerisse, Thézan-des Corbières, Montséret, Saint André de Roquelongue, Luc-sur-Orbieu, Ornaisons et Lézignan-Corbières. Ce terroir est constitué par une terrasses d'alluvions

anciennes longues de 7 km, large de 800 à 1500 m, et d'une altitude a peu près constante de 80 mètres. Appuyée sur les collines gréseuses de Boutenac qui la protègent des atteintes du vent d'ouest cette couche c'est bien conservée et elle est bien individualisée topographiquement, dominant de 40 à 45 m le lit de l'Aussou qui coule en contrebas dans la plaine. Mais c'est un cours d'eau beaucoup plus puissant, aujourd'hui disparu qui au quaternaire, il y a un million d'années, a déposé ses alluvions et est à l'origine de cette terrasse. Les matériaux qui la constitue sont très variés : limons, éléments calcaires et gréseux et surtout des bancs importants de galets roulés riches en quartz et d'un volume pouvant être important, ces galets roulés donnant à la terrasse sa structure et sa cohésion. Le terroir graveleux, bien ensoleillé, exposé à l'est, est protégé du Cers (vent) et est facile à travailler.



Carte géologique de l'AOC Corbières

Source : Les terroirs du vin Jacques Fanet Edition Hachette
un livre à vous procurer si vous aimez le vin et la géologie. Il est très réussi

Chapitre 5 : Les cépages

L'AOC Corbières produit des vins rouges, rosés et blancs tranquilles. Les cépages autorisés sont :

En rouge :

- Cépages principaux : carignan, grenache noir, lledoner pelut, mourvèdre et syrah
- Cépages accessoires : cinsault, grenache gris, piquepoul noir et terret noir

L'encépagement comporte au moins deux cépages. La proportion de grenache noir, lledoner peut, mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, est supérieur ou égale à 50% de l'encépagement.

La proportion des cépages carignan, piquepoul noir et terret noir est inférieure à 50%. Le législateur a cherché à limiter la proportion du carignan, mais actuellement, de plus en plus de producteurs redécouvrent ce cépage.

La proportion de cinsault est inférieure ou égale à 20%.

Sur le terrain, le grenache gris, le piquepoul et le terres noir restent très minoritaires.

En vin rosé :

- Cépages principaux : carignan, cinsault, grenache noir, lledoner peut, mourvèdre, piquepoul noir, syrah.
- Cépages accessoires : Bourboulenc blanc, clairette, grenache blanc, grenache gris, macabeu blanc, marsanne, terret blanc, terres noir, vermentino.

- L'encépagement doit comporter au moins deux cépages.
- La proportion des cépages grenache noir, lledoner peut, mourvèdre, piquepoul noir et syrah, ensemble ou séparément et supérieur ou égale à 25% de l'encépagement.
- La proportion du cépage cinsault est inférieure ou égale à 75%.
- Le grenache gris est inférieur ou égale à 10% .
- Les cépages accessoires doivent être inférieur à 10%.

Pour résumer, le rosé c'est souvent une majorité de cinsault avec les autres cépages principaux, mais les possibilités offertes sont très variés et il faut mieux demander la fiche technique si vous cherchez à comprendre les liens entre goût des vins et cépages.

En vin blanc :

- Cépages principaux : bourboulenc, grenache blanc, macabeu, marsanne, roussanne et vermentino
- Cépages accessoires : clairette, muscat à petits grains, piquepoul blanc et terret blanc.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieur ou égal à 10% de l'encépagement.

Il y a beaucoup de libertés sur les vins blancs, chaque producteur fait en fonction de l'affinité des cépages avec leur terroirs. On voit qu'il y a moins d'enjeu sur les vins blancs, les Audois naturellement batailleurs ont fait preuve de peu de revendications sur les blancs...

Caractéristiques des cépages rouges principaux :

1. grenache noir :

Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leurs vins les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

En France, on le trouve exclusivement sur le pourtour méditerranéen. C'est le second cépage le plus planté (94 240 hectares en 2009) après le merlot (115 746 ha) et avant la syrah (68 587 ha). Depuis 1958, sa superficie a augmenté de 377%, avec une augmentation très forte entre 1958 et 1977. Sa richesse en alcool y est peut-être pour quelque chose...

Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats.

La taille : Le grenache noir est adapté à la taille en gobelet, à 4 bras et en taille courte. La mécanisation a entraîné le palissage (taille guyot ou cordon de Royat) d'une partie des grenaches. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant long à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 16% alc.vol potentiel. C'est un problème, car les levures peuvent commencer à avoir des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Image du Grenache noir : Son image est contrastée. Malgré son importante superficie, sa propension à faire de l'alcool le pénalise dans une période où l'on recherche avant tout le fruit et la rondeur. Il y a ceux qui l'adorent et ceux qui trouvent qu'à part à Châteauneuf-du-Pape et à Maury, ce n'est pas un cépage particulièrement attractif. Les producteurs l'ont bien compris et on assiste à une diminution du taux de grenache noir dans sa zone de prédilection (vallée du Rhône Sud) au profit de la syrah.

2. Le carignan

Le carignan est d'origine espagnole. Il porte le nom de sa ville d'origine carinena dans la province de Saragosse. Il serait arrivé au Moyen-Âge via les chemins de saint Jacques de Compostelle. Vieux cépage bien travaillé, il a été très développé après le phylloxéra grâce à son aptitude à produire de gros volume et a bien résister au greffage. Depuis les années 1980, il a été très fortement arraché. Heureusement on a redécouvert les qualités des vieux carignans qui donne des vins de garde tout à fait intéressants.

Zone de culture : En France on ne le trouve que sur le pourtour méditerranéen. On en comptait 53 105 hectares en 2009 alors qu'il couvrait encore 207 000 hectares en 1980. C'est un des cépages languedocien qui a subi un arrachage intensif avec l'aramon.

Influence du climat sur ce cépage : Le carignan ne supporte pas les climats froids et humides, par contre il supporte bien la sécheresse et les vents violents. Il a besoin d'étés et d'automne chauds et d'être bien exposé au soleil pour bien mûrir.

Rôle du vieillissement : Le carignan issu de petits rendements profite bien du vieillissement. Il peut paraître dur dans sa jeunesse pour les personnes non habituées à ce cépage.

Mode cultural du carignan : Il faut limiter sa vigueur, ne pas enrichir les sols, faire des tailles courtes. La taille en gobelet lui convient.

Particularité de vinification : Le carignan est vinifié classiquement (fouillage/éraflage) ou en macération carbonique. La vinification classique permet de faire des vins de plus longue garde, la vinification par macération carbonique a pour but d'extraire du fruité.

Type de vins produits : C'est un cépage qui donne des arômes rustiques, un peu austères dans sa jeunesse. En bouche, il est assez vif, tannique avec une amertume assez soutenue. La macération carbonique permet d'extraire des arômes fruités et d'avoir des vins faciles à boire jeune. Pour les vins ayant subi des macérations plus prolongées, il est préférable de l'attendre. En vieillissant il gagne des arômes tertiaires agréables. Il donne des vins assez typés qui s'allient bien avec le fruité de la syrah, le floral du mourvèdre et la chaleur du grenache.

3. La syrah

La syrah vient du Moyen Orient. La culture de la syrah est restée localisée dans les Côtes-du-rhône septentrionales jusque dans les années 1960. Une modification de la législation sur l'encépagement du pourtour méditerranéen, ayant pour objectif de faire disparaître les cépages de mauvaise qualité plantés massivement après le Phylloxéra (aramon, alicante Bouschet...) et de limiter le carignan, a obligé les viticulteurs à replanter des cépages améliorateurs dont la syrah fait partie. Elle est ainsi passée de 1603 ha en 1958 à 44823 ha en 1998, 69891 ha en 2008. Sa superficie a donc été multipliée par 43 en 50 ans.

Zone de culture : La majorité des plantations de syrah se trouvent en France (69891 ha) et en Australie (5000 ha). Elle est peu plantée à travers le monde par rapport à d'autres cépages, comme le cabernet sauvignon (16500 ha) ou le grenache (240000 ha). Depuis les années 1980, sa popularité s'accroît, en particulier sous climat tempéré chaud. En Languedoc-Roussillon, la syrah représente : 16% du total des cépages

Influence du climat sur ce cépage : Dans sa zone nord de culture (Côtes-du-rhône septentrionales), les vins sont plus acides, plus floraux, les arômes sont plus fins, mais ils demandent à vieillir avant d'être consommés, surtout en année fraîche. En année froide, les tanins peuvent manquer de maturité et l'acidité peut être marquée.

Plus au sud, la syrah développe des arômes plus intenses, de fruits mûrs, d'épices, de plantes de garrigue et de tabac. L'association avec le grenache lui donne un côté plus alcoolisé, plus épicé. Elle est moins acide, moins brillante. Elle vieillit plus vite que la syrah plantée plus au nord.

Rôle du vieillissement : L'aptitude au vieillissement de la syrah dépend pour beaucoup de sa concentration et des conditions climatiques du millésime. Les années chaudes, dans le Sud, la syrah risque de manquer d'acidité protectrice, son temps de conservation sera donc raccourci. Plus la macération est prolongée est plus son aptitude à la garde sera long.

Mode culturel de la Syrah : Pour obtenir un vin équilibré, gras et aromatique, le rendement doit être faible, inférieur à 50Hl/ha.

Particularité de vinification de la syrah : Elle est vinifiée classiquement (fouillage/éraflage) ou en macération carbonique. La vinification classique permet de faire des vins de plus longue garde, vinification par macération carbonique a pour but d'extraire du fruité. Aujourd'hui, certains vigneron pratiquent la macération à froid avant le début de la fermentation alcoolique pour extraire plus d'arômes fruités. Lors de la vinification, la syrah a besoin d'être suffisamment oxygénée pour ne pas développer des arômes de réductions type cuir, peau de brebis ou mêmes sardines grillées..Les vinifications doivent être assez longues (au moins trois semaines) pour extraire les tanins, si l'on désire obtenir un vin de garde.

4. Le mourvèdre

Histoire : Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Des écrits du XVI et XVII siècle, mentionne sa présence en Provence, en particulier dans le Var. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté dans cette région viticole. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970.

Assemblage : Le mourvèdre est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois). Lorsqu'il est le cépage majoritaire, c'est toujours dans des terroirs bien particulier comme à Bandol. On le trouve dans différentes AOC du pourtour méditerranéen, souvent en quantité peu importante dans les assemblages.

5. Le cinsault

C'est un vieux cépage méridional. Plantés dans les plaines après le phylloxéra avec des rendements trop élevés, son image c'est ternie. Depuis les années 2000, on redécouvre les qualités du cinsault qui peut être très délicat s'il est bien suivi.

Zone de culture : Le cinsault est localisé autour du pourtour méditerranéen. Il était planté sur 20 800 ha en 2009.

Les AOC françaises qui utilisent le cinsault: Elles sont très nombreuses et se localisent toutes à proximité du pourtour méditerranéen, englobant la Corse, la Provence, les Côtes du Rhône Sud, le Languedoc-Roussillon. Le cinsault doit bénéficier d'un climat doux pour pouvoir mûrir. C'est le grand cépage qui sert à l'élaboration des rosés méridionaux

Influence du climat : Le cinsault, comme le mourvèdre et le carignan ne supporte pas les zones froides et humides. Il s'abrite le long du pourtour méditerranéen. Il supporte bien la sécheresse, mais est sensible à l'oïdium et au mildiou.

Rôle du vieillissement : Le cinsault est plutôt utilisé dans les vins à boire jeune, qu'ils soient rosés ou rouges. Les vieux cinsault peuvent donner des vins de garde intéressants. C'est un cépage peu tannique.

Mode culturel Pour élaborer des vins rosés, il faut augmenter les rendements. Il peut facilement monter à 100hl/ha en plaine, mais dans ce cas le cépage perd sa finesse aromatique. Pour les vins de garde, on le mettra plutôt sur les terres pauvres et chaudes. Il est sensible au vent.

Particularité de vinification du cinsault : Il est vinifié en rosé de pressée direct ou de saignée. En rouge, il est vinifié traditionnellement

Type de vins produits : Il donne des vins peu colorés, plutôt légers à ronds avec des tanins agréables, son nez est discret mais plaisant, sur des notes de fruits.

Chapitre 6 : AOC Corbières et AOC Corbières-Boutenac

10 000 hectares en moyenne sont revendiqués en corbières. Le rendement moyen est de 38h/ha qui n'est pas lié à une contrainte mais à des problèmes d'ordre climatique. Le rendement de base autorisé étant de 50hl/ha. La densité est de 4000 pieds/ha.

L'AOC corbières-boutenac couvre 245 hectares. Il ne concerne que les vins rouges. l'encépagement autorisé est plus restrictif que celui de l'AOC corbières. La syrah y est un cépage accessoire, les deux cépages principaux étant le grenache et le mourvèdre. Le carignan, cépage complémentaire doit être compris entre 30 et 50% de l'encépagement. L'encépagement comprend au moins deux cépages. Le carignan, le grenache noir et le mourvèdre doivent représenter au moins 70%. Un seul cépage ne peut pas dépasser 80% de l'assemblage final. Le rendement de base est de 45 hectolitres/hectare. La densité minimale est de 4400 hectares. Le carignan doit être récolté manuellement. L'ajout de copeaux est interdit. Les vins sont conservés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins deux mois en bouteille.

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Les vins de cette région se caractérisent par leur prix modique. Il figure parmi les vins les moins chers de France, même si le coût des vins haut-de-gamme a fortement augmenté depuis 20 ans. Rouges : Les rouges sont classiquement à base de plusieurs cépages avec fréquemment 1/3 grenache, 1/3 carignan et 1/3 syrah. On trouve aussi des vins avec une majorité de syrah ou de grenache, le carignan a tendance à revenir dans les cuvées haut de gamme. Le mourvèdre reste très minoritaire. Les vins sont alcooleux, peu acides, arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. Les vins sont ronds à charpentés. vins avec un fort pourcentage de grenache noir :

Les vins avec une majorité de grenache sont plus alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux), épicés avec des arômes cerises ou de raisins secs à l'alcool. Les vins avec plus de syrah et de mourvèdre sont plus fruités, moins alcooleux, la syrah peut apporter des notes de réduction, le mourvèdre amène des notes florales et plus de structure tannique, le carignan apporte sa puissance tannique et des arômes de vieillissement intéressants. Il peut donner des vins bien fruités en macération carbonique.

Les rosés : Ils sont ronds, aromatiques, plus ou moins alcooleux. Les cépages utilisés sont ceux autorisés pour les rouges, on retrouve fréquemment du cinsault, du grenache noir et de la syrah. Ils peuvent être vinifiés par saignée ou par pressée. Le temps de macération dépend du cépage, mais ils sont généralement assez courts, car les cépages sont colorés. La vinification est réalisée en cuve, pas de passage en fût. La production de rosé est moins importante qu'en Provence, mais elle reste forte (Listel)

Les blancs : Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée. Les blancs se ramassent assez tôt pour conserver de la fraîcheur, ils sont vinifiés classiquement avec fréquemment des macérations pelliculaires et élevages sur lies. On trouve dans quelques AOC des blancs de bonne garde (Corbières, minervois) qui peuvent être élevés en barriques.

Chapitre 8: Association avec des mets

Les vins des Corbières sont très variés, ils peuvent être ronds, charpentés, rosés, blancs, les possibilités d'association sont donc nombreuses. Ils s'accordent souvent très bien avec la cuisine méditerranéenne, mais pas seulement. Les rouges sont aromatiques et s'accordent bien avec des mets ayant également du caractère. Mais on trouve des corbières très élégants qui pourront accompagner des plats raffinés. L'image du corbières en bouteille consignée est surannée. De nombreux cavistes l'ont compris et mettent ses vins en avant. Evidemment, un vin à moins de 5 euros peut avoir des tanins moins fins qu'un à plus de 10 euros, mais ça c'est valable partout, sauf qu'en Bourgogne pour trouver du vin à moins de 5 euros il faut descendre dans le beaujolais et dans le bordelais il faut s'adresser aux premiers vins des caves coopératives.

Pour les vins rouges :

Ingrédients pouvant entrer sans difficultés dans les recettes : ail, oignons des Cévennes ou de Lézignan, huile d'olive, plantes aromatiques (plus que recommandés), tomates, poivrons, artichauts, carottes, olives noires, épices orientales, ceps et autres champignons forestiers ramassés dans les Pyrénées orientales ou dans la Montagne Noire voire dans la Montagne d'Alaric.

Vin rouges ronds et fruités : cuisine aromatique, volaille, veau, porc, charcuterie, apéritif, fromages variés.

les vins rouges charpentés : agneau, daube, coq au vin, chevreuil, sanglier, lièvre, lapin, faisan, pigeon, bécassine, caille, canard et boeuf.

Le cassoulet et l'aligot produits à de courtes distances iront bien avec les vins ayant une forte proportion de carignan.

Les rosés, ronds et aromatiques, sont surtout utilisés en été dans la région à l'apéritif et avec les entrées, la tapenade, l'anchoïade, la charcuterie locale, mais il peuvent convenir à des viandes blanches, des grillades et la cuisine orientale un peu relevée.

Les blancs accompagnent les moules, les poissons, crustacés. Les corbières blanc sont un peu trop ronds pour aller avec les huîtres mais en le servant bien frais, vous arrivez bien à vous trouver une bouteille qui convienne.

Quelques idées de recettes locales pour vous donner faim, accessibles sur le site : <http://www.belcaire-pyrenees.com/article-32952903.html> :

Carré d'agneau du pays cathare aux herbes fraîches et olives noires (là je sais pas comment je vais résister à l'appel de la recette), Noisette d'agneau du pays cathare aux saveurs de garrigue et fromages de brebis, Epaule d'agneau du pays cathare au vin des Corbières petit salé aux lentilles, pommes de terre cuites au feu de bois (n'oublions pas que l'Audois n'est pas toujours très fortuné), ragoût de pommes de terre audois, saucisson à cuire aux haricots blancs, tarte à l'oignon de Lézignan ou des Cévennes,

Recette du lapin aux Corbières pour 8 personnes

source : <http://jean.balsalobre.pagesperso-orange.fr/cuisine/volaille/lapincorbiere.html>

Ingrédients :

1 beau lapin de 2kg

200 g de lardons fumés

1 bouteille de corbière rouge

1 gros oignons

250 g de pruneaux

thym, laurier, persil

2 cuil. à soupe de farine

3 cuil. à soupe d'huile

sel, poivre en grain

moi j'ajouterai un peu de genièvre car le lapin aime courir sous les genévriers et un peu d'ail mais bon les puristes diront que je suis trop sudiste.

La veille, découpez le lapin en morceaux et mettez les dans un plat creux avec le thym, le laurier, le persil, (les baies de genièvre et l'ail facultatifs). Ajouter l'oignon coupé en rondelles, arrosez-les avec les deux tiers de la bouteille de vin couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. (deux tiers d'une bouteille c'est beaucoup, cela fait pas mal d'acidité, moi je mettrai la moitié de la bouteille, le complément en eau et j'ajouterai une bonne cuillère à soupe de moutarde plus facilement digérable que le vin. Bref en deux mots vous faites mariner le lapin.

Dans une terrine à part, mettez les pruneaux avec un verre du vin et assez d'eau pour les recouvrir, laissez les bien gonfler.

Le lendemain, égouttez les morceaux de lapin et séchez-les. Faites rissoler dans une sauteuse avec l'huile bien chaude les lardons en les remuant (personnellement je trouve que les lardons rendent beaucoup de graisse donc je ne mettrai pas trop d'huile). Retirez les lardons et mettez les morceaux du lapin à la place. Faites bien colorer la viande, saupoudrez ensuite de farine et remuez jusqu'à ce quelle roussisse. Salez ajouter la marinade, couvrez et laissez mijoter pendant une heure. Ajouter les pruneaux égouttés la moitié des lardons, laissez cuire encore 20 minutes, à feu doux et à découvert. La cuisson terminée retirez le thym, le laurier et le persil. servez dans un plat creux et décoré avec le reste des lardons.

Jean ne propose pas d'accompagnement, mais des pommes de terre vapeur ferait tout à fait l'affaire. on en mange beaucoup dans le midi en accompagnement. Vous pouvez ajouter des carottes qui vont bien avec le pruneau. mais là vous êtes libres de choisir la garniture de votre choix

A vos fourneaux et à vos verres. Ceux qui n'aiment pas le lapin peuvent tenter la recette de l'agneau aux olives... la recette est accessible.

J'attends avec impatience vos comptes rendues, moi je vais tester la recette ce week-end.

Bibliographie / Sources :

- Guide des vins hachette 2017
- histoire et avenir des vins du Languedoc- Jean Clavel et Robert Baillaud Edition Privat - 1985
- Itinéraire des vins du Midi Pyrénéen - Christian Béringuier - Ed Université toulouse le Mirail - 1985
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- la vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX^e siècle - D. Fabre et J. Lacroix hachette littérature 1974
- Christian Signol - les vignes de sainte colombe Albin Michel 1996

Source internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Languedoc : www.languedoc-wines.com
- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: www.vinsduroussillon.com
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- France Agrimer : www.franceagrimer.fr
- Wikipedia (histoire chemin de fer, révolte des vigneron du Languedoc)
- <http://www.languedoc-roussillon.cci.fr/sites/default/files/CHIFFRES-CLES%20CCI%20LR%202014-BD.pdf>
- http://www.mairie-narbonne.fr/fr_Histoire-et-patrimoine
- <http://www.belcaire-pyrenees.com/article-argeliers-et-la-crise-viticole-de-1907-123902469.html>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Corbi%C3%A8res_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Corbi%C3%A8res_(AOC))
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tramontane>
- <http://www.lavoultegasparets.com/fr/philosophie?id=5>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Corbi%C3%A8res-boutenac>
- http://events-export.businessfrance.fr/rendezvousdulanguedoc-zurich/wp-content/uploads/sites/230/CIVL_DP-2015_F_HD.pdf
- https://www.google.fr/search?q=commune+de+l%27AOC+corbi%C3%A8res-Boutenac&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b&gfe_rd=cr&ei=UfbrV4btD8rw8AftsJ2YCw
- http://www.aude.gouv.fr/IMG/pdf/PortraitEcoAude_cle24c63f.pdf