

Le vignoble du Languedoc-Roussillon

Résumé

Introduction

Le Languedoc-Roussillon possède le plus grand et le plus ancien vignoble de France. Son histoire complexe, sa position géographique et l'absence de grandes villes au pouvoir fort n'ont pas permis à la région de faire valoir ses avantages pourtant mis en avant à l'époque romaine. De nombreuses crises émaillent ce vignoble, la dernière est liée au changement de consommation engagée à partir des années 1980. Depuis les années 2000, un semblant de renouveau voit le jour, les investisseurs commencent à regarder de près cette région aux terroirs multiples, où la terre est très peu chère et qui n'est jamais bien éloignée d'un aéroport. Montpellier et Toulouse deviennent des villes très attractives et le vignoble commence à en tirer quelques bénéfices.

Chapitre 1. Localisation

Le vignoble s'étend de Perpignan à Nîmes sur le pourtour méditerranéen, et des contrefort des Pyrénées orientales à ceux du massif central (Cévennes, Montagne noire). Il se sépare en deux zones, le Roussillon qui se situe du côté de l'Espagne, encerclé par les Pyrénées et le Languedoc, beaucoup plus étendu. Il est limité par le fleuve Rhône au sud-est et est traversé par le Lot, le Tarn et l'Aude. Le Languedoc contient les départements de la Lozère, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude. Le Roussillon est limité aux Pyrénées orientales. La métropole de Montpellier contient 400 000 personnes. Les autres grosses villes de la région sont Nîmes, Narbonne, Carcassonne, Perpignan et Mende.

Chapitre 2 : Histoire

Les Grecs puis surtout les Romains développèrent la vigne. Le climat y est particulièrement favorable. Le vin, produit commercial, est implanté près des axes de communication (ports essentiellement). Le vignoble sera alors puissant et fera de l'ombre aux vins romains. Après le déclin de l'Empire, et les différentes vagues d'invasion, la part liée à la viticulture décline. Les wisigoths installent leur capitale sur Toulouse au V^e siècle et diffuseront leur culture sur le Languedoc durant un siècle. Ils apprécient le vin et n'empêchent pas sa culture.

Après le départ des wisigoths, le clergé et la noblesse locale vont maintenir le vignoble. La bourgeoisie se développe mais ne porte pas son intérêt sur la vigne comme dans le Bordelais. Le vin facilement produit dans la région, est plus perçu comme une boisson quotidienne. Il conserve une place importante, mais très fortement en dessous de celle que lui accorde le clergé et la noblesse bourguignonne et française.

La puissance des peuples musulmans à partir du VIII^e siècle limite les transports sur la Méditerranée et en particulier la vente de vin. La présence des Pyrénées, des Cévennes et de la Montagne noire, l'absence de cours d'eau importants et facilement navigables limitent le vignoble dans son expansion. On comprend donc mieux pourquoi le grand commerce s'y intéresse peu.

La ville de Montpellier connaît son apogée au XIII^e et au XIV^e siècle, grâce aux commerces des épices.

Éloigné des axes de communication vers les pays du Nord, handicapé par l'insuffisance de la puissance des villes régionales au niveau religieux, politique et commercial, le Languedoc-Roussillon n'a pas pu avoir le soutien historique qu'ont eu d'autres régions (Bordelais, Bourgogne, Champagne), alors que c'est un des vignobles les plus aptes à produire des vins de qualité en France (adéquation entre l'exigence de la vigne et le climat).

La construction du canal du Midi au XVII^e siècle permettra un accès à l'océan Atlantique et de nouveaux débouchés commerciaux. Il permet ainsi d'éviter de faire le tour de la péninsule Ibérique. Le canal latéral de la Garonne ne sera lui construit qu'au XIX^e siècle. Le canal permettra la relance du blé et du vin languedocien.

Les vigneron profitèrent de la pénurie de vins qui fut la conséquence de l'hiver particulièrement rigoureux de 1709 qui décima une grande partie des vignes française. Le recours au vin méditerranéen fut alors abondant et une frénésie de plantation s'empara des viticulteurs, qui se détournèrent des céréales et se tournèrent vers la monoculture viticole. Choix qu'ils eurent à regretter à l'ère phylloxérique.

Les négociants bordelais et anglais, très enrichis par une période de prospérité liée en partie au commerce triangulaire, commencèrent à se tourner vers le Languedoc rendus accessibles grâce au canal du Midi. Un **puissant négoce** s'installa sur **Montpellier** et **Sète**, les liens avec la place Bordelaise étaient très étroits.

À cela s'ajouta, à la fin du XIX^e siècle, le développement du chemin de fer qui permit d'expédier plus facilement du vin aux mineurs et ouvriers du nord de la France et aux parisiens privé de vignoble de proximité suite à l'arrachage de leur vignoble, pour le remplacer par du blé. L'arrivée du chemin de fer va faire décliner l'activité du canal du Midi.

Par contre le train procure de belles années aux Languedociens, le vin n'est pas acheté cher par le négoce, mais les quantités sont colossales. Le vin circule en citerne sur rail partant directement vers Paris et le Nord ou faisant une étape par Bordeaux. C'est une phase d'euphorie qui va être suivie d'une phase de grande dépression.

Le phylloxéra, dans les années 1870, fût terrible pour la région qui tirait presque exclusivement son revenu de la vente de vin. Le négoce face aux manque de production des vignobles languedociens et d'Aquitaine, va réagir rapidement en se tourna vers les colonies françaises. D'immenses vignobles modernes et très productifs furent créés en Algérie, Maroc, Tunisie et même en Italie du Sud, où la main d'oeuvre était bon marché.

Une fois que les vigneron acceptèrent qu'il fallait greffer sur pied de vigne américain résistant, une frénésie de replantation s'empara de ceux qui n'avait pas fuit vers les villes et leurs usines. Les replantations se firent qu'avec des cépages très productif. Le rendement pouvait aller jusqu'à 120 hl/ha (moyenne de 20hl/ha en 1873). Les récoltes étaient abondantes, mais les vins légers et sans saveur. En 1900, une récolte volumineuse entraîna la chute des cours malgré un recours à la distillation. Rajouté au phénomène de surproduction nationale, le cours des vins s'effondra. Il s'ensuivit un soulèvement des vigneron en 1907. Ce mouvement d'une ampleur sans précédent dans l'histoire de la viticulture (500 000 vigneron et vigneronnes), accusait le négoce bordelais et languedocien de fraudes et déstabilisa la région. L'armée fit tirer dans un premier temps sur la foule puis se décida à calmer les esprits en reconnaissant qu'il fallait lutter contre les fraudeurs et mettre en place un cahier des charges retraçant l'origine des vins.

Le redémarrage de la viticulture ne put se faire que grâce à la présence des caves coopératives et du crédit agricole. la coopération fût massive en Languedoc ou de très nombreux villages choisirent de s'unir plutôt que de disparaître. Aujourd'hui encore, la coopération représente 70 % des volumes produits.

Après la crise, le vignoble se porta bien jusque dans les années 1970, période où la demande en vin de table était très forte. Les cépages les plus plantés étaient de gros producteurs. L'aramon, le carignan et le cinsault représentaient 75% de l'encépagement.

Suite à la baisse de la consommation des vins d'entrée de gamme, au début des années 1980, le Languedoc et ses caves subirent une période difficile. Pour survivre, il fallait se moderniser, se

regrouper entre caves coopératives et miser sur la qualité. Mais l'absence de notoriété, le non passage en AOC était un véritable frein au changement.

L'accès au rang d'AOC ne c'est faite qu'à partir des années 80 dans la plupart des sous-régions, sauf pour certaines AOC mieux connues tels que Fitou, Banyuls, Maury. Le passage en AOC ne profita pas dans un premier temps aux vigneron car les vins continuaient à être vendus à un prix très bas avec une image qualitative très altérée. Peu à peu sous l'impulsion de vigneron éclairés et grâce au dynamisme de certaines caves la qualité augmenta. Mais les débouchés n'étaient toujours pas au rendez-vous ou pas au prix qu'il aurait fallu.

Dans les années 1990 et surtout 2000, des investisseurs étrangers commencèrent à s'intéresser de près au vignoble languedocien car la terre ne valait presque rien, le climat était adapté à une production biologique, le réseau autoroutier parfait et le chômage élevé sur zone (ce qui est difficile pour les populations locales mais intéressant pour un entrepreneur).

Chapitre 3. Économie

- 236 500 hectares (2010)
- premier vignoble français en superficie (30%)
- 19 800 exploitations.
- 26% des exploitations viticoles françaises
- taille moyenne des exploitations : 12 hectares
- 1/3 production Française 12 millions hl, dont 1,4 million d'AOP.
- 2500 caves particulières.
- 200 caves coopératives (150 000 hectares de vigne, 15 000 vigneron adhéments)
- 32 300 personnes travaillent dans des exploitations viticoles
- 70 000 personnes en Languedoc-Roussillon dont l'activité est lié au secteur viticole.
- 47% des exploitations font moins de 2,6 hectares qui n'assure que 8% de la production.
- Diminution de 36% du nombre d'exploitations viticoles de 2000 à 2010

Vente (Zone Languedoc) : 63% marché français et 37 % à l'export

Production :

- Caves coopératives : 70 %
- caves particulières et négoce propriétaire : 30 %

Les caves coopératives du Languedoc-Roussillon produisent sur l'ensemble de la région :

- 61 % des AOP
- 85 % de l'IGP pays d'Oc,
- 71 % des autres IGP,
- 52 % des vins de France.

Les caves coopératives très actives développent leur propre organisation pour vendre à une grande échelle et en particulier à l'export (Groupe Val d'Orbieu). Le Négoce, ancien ou plus récent, s'est spécialisé dans les vins d'entrée et moyen de gamme, avec un fort développement des vins de cépages depuis une vingtaine d'années (Jean-Jean, Skalli).

Viticulture biologique :

Le climat favorise la production en agriculture biologique. La région est en avance par rapport aux autres régions de France.

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 (500 à 600 mm pour le Roussillon). 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.

Ce climat limite les maladies cryptogamiques, en particulier mildiou et pourriture et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique. En année caniculaire, les vignes peuvent subir des stress hydriques. L'irrigation a été autorisée. Le climat induit des taux de sucre très élevés et des acidités faibles.

Les sols :

Sur cette grande région, les sols sont très variés, traduisant les mouvements des plaques tectoniques lors de la formation des Pyrénées et des Alpes et la présence de la Méditerranée qui s'est plus ou moins déplacée au cours du temps.

Les sols peuvent être :

- calcaire ;
- argilo-calcaire ;
- terrasses caillouteuses ;
- schisteux ;
- sableux ;
- grès ;
- marnes...

Dans l'implantation de la vigne, il faut être attentif à la disponibilité en eau pour la plante. Le problème de cette région étant d'avoir accès à l'eau durant la période végétative et d'être protégé des vents violents et des grillures.

La variabilité des sols des terroirs languedociens n'a pas été mis en avant jusque dans les années 1990. Une étude poussée des sols a eu lieu et permet de mettre en valeur la particularité qu'ils procurent aux vins. Les nouvelles AOC traduisent ce nouvel intérêt pour les sols : Languedoc-terrasse-de-Béziers, Languedoc-grès-de-Montpellier, Corbières-Boutenac, Minervois-la-Livinière...

Le positionnement en production de masse depuis la fin du XIX^e siècle, a favorisé l'implantation d'immenses parcelles sur les terres alluvionnaires les plus riches et les plus aptes à produire du volume. Les difficultés de commercialisation du XX^e et XXI^e siècles ont conduit et conduisent encore à un arrachage massif des parcelles les moins qualitatives.

Chapitre 5 : Les cépages

On trouve tous les cépages méditerranéens, sur le Languedoc-Roussillon. Depuis une trentaine d'années, on note l'augmentation très importante de la place de la syrah. La diminution du carignan, la disparition de certains cépages comme l'aramon ou l'alicante Bousquet.

En rouge :

- syrah
- grenache noir
- mourvèdre
- carignan
- cinsault

Des nouveaux cépages ont été introduits dans les vins IGP et les vins de France : pinot noir, cabernet sauvignon, merlot avec plus ou moins de succès.

En blanc :

- muscat
- mauzac
- grenache blanc
- marsanne
- roussanne
- bourboulenc
- maccabeu
- vermentino (ou rolle)
- picpoul

nouveaux cépages introduits (IGP, vins de cépage)

- viognier
- chardonnay
- sauvignon

Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

- AOP : 36 % du volume
- IGP : 50 %
- sans IG : 14 %

La diversité des terroirs et la typicité des vins de l'AOC Languedoc se traduisent par la mise en place d'une hiérarchisation sur trois niveaux : l'appellation régionale Languedoc, les appellations sous-régionales, et des appellations communales. Je vous conseille de regarder une carte viticole de la région en même temps que vous lisez le nom des différentes appellations pour bien les repérer dans l'espace.

Les vins d'appellation d'origine protégée (**AOP**) :

Niveau I : AOP/AOC régionale **Languedoc** (2007).

Tous les vins produits dans l'aire d'OC Languedoc (qui comprend également le Roussillon) peuvent être vendus sous le nom « Languedoc ».

Niveau II: AOP/AOC régionale + nom du village

- languedoc-cabrières
- languedoc-la-clape
- languedoc-grès-de-Montpellier
- languedoc-la-mejanelle

- languedoc-montpeyroux
- languedoc-pézenas
- languedoc-pic-saint-loup
- languedoc-quatourze
- languedoc-saint-christol
- languedoc-saint-drezery
- languedoc-saint-georges-d'orques
- languedoc-saint-saturnin
- languedoc-sommières
- languedoc-terrasses-du-Larzac

Niveau III: AOP/AOC sous-régionales

- Clairette du Languedoc
- Corbières
- Faugères
- Limoux
- Crémant de limoux
- Blanquette de limoux méthode ancestrale
- Malepère
- Minervois
- Saint Chinian
- Côtes-du-roussillon
- AOP Rivesaltes

Niveau IV : AOP/AOC sous régionales + nom du village ou crus du Languedoc

- Côtes-du-roussillon-villages-lesquerde
- Côtes-du-roussillon-villages-latour-de-France
- Côtes-du-roussillon-villages-tautavel
- Côtes-du-roussillon-villages-les aspres
- Côtes-du-roussillon-villages-caramany

Niveau V: AOP communales

- collioure
- banyuls
- maury
- saint-chinian-berlou (2005)
- saint-chinian-roquebrun (2005)
- corbières-boutenac
- minervois-la-livinière
- fitou
- cabardes
- muscat de Frontignan
- muscat de Mireval
- muscat de Lunel
- muscat de Saint-Jean de minervoi

Niveau VI : AOP /AOC grand cru

- Banyuls grand cru

Les IGP en Languedoc-Roussillon (ex vins de pays)

Elles sont très nombreuses, les plus connues sont :

- IGP méditerranée
- IGP vin de pays d'OC (vins de cépages, 33 cépages autorisés)

Les Vins de France (ex vin de table)

Le Languedoc-Roussillon reste un grand producteur de vin de France.

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 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.
- **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.
- **Les vins doux naturels** : Le Languedoc est une grande région à muscat (Mireval, Frontignan, Saint-jean-de-minervois, Lunel). Le Roussillon est une grande région de Vin doux naturels rouges (Maury, Banyuls, Rivesaltes). Les raisins, essentiellement muscat et grenache blanc en blanc et grenache noir en rouge, sont ramassés tardivement (12 à 13°C potentiel) puis mis à fermenter. En plein milieu de la fermentation alcoolique, on mute le vin avec de l'eau de vie d'état à 96% alc.vol. Les VDN seront servis frais 8 à 10°C. Ils titrent de 15 à 18% alc.vol. Les VDN peuvent être bus jeunes sur le fruit («blanc» ou «rimage « en rouge) ou mis à vieillir en milieu oxydant («ambré», «traditionnel», «rancio» « hors d'âge». Certains subissent une lente oxydation dans des bonbonnes des verres.
- **Les blancs effervescents** : On trouve de la blanquette et du crémant sur la zone de Limoux qui bénéficie d'un climat plus frais, car situé aux pieds des Pyrénées orientales. Les cépages utilisés sont le mauzac, le chenin et le chardonnay. Les blanquettes sont très aromatiques, les crémants peuvent être très fins. Les cépages sont récoltés assez tôt pour conserver de la fraîcheur. La blanquette est le vin traditionnel à base du cépage mauzac, le crémant est fait selon la méthode traditionnelle pratiquée en champagne. On trouve également de la clairette du Languedoc.

Chapitre 8: Association avec des mets

Les vins s'accordent souvent très bien avec la cuisine méditerranéenne.

Vins rouges : La tomate, l'ail, l'oignon, huile d'olive, les herbes de Provence, l'agneau, la daube, sont faciles à associer avec les vins rouges aromatiques et alcooleux du Languedoc Roussillon. La cuisine maghrébine et asiatique, donnent des associations intéressantes avec les vins du Languedoc Roussillon et du pourtour méditerranéen en général (surtout quand ils contiennent de la syrah et du mourvèdre).

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

Les blancs accompagnent les poissons et crustacés. Le picpoul vif s'associera bien avec les huîtres et les moules.

Le vin doux naturel est fréquemment consommé en apéritif ou pour les entrées (melon, charcuterie catalane).

Les claires, le crémant, la blanquette se prennent à l'apéritif.