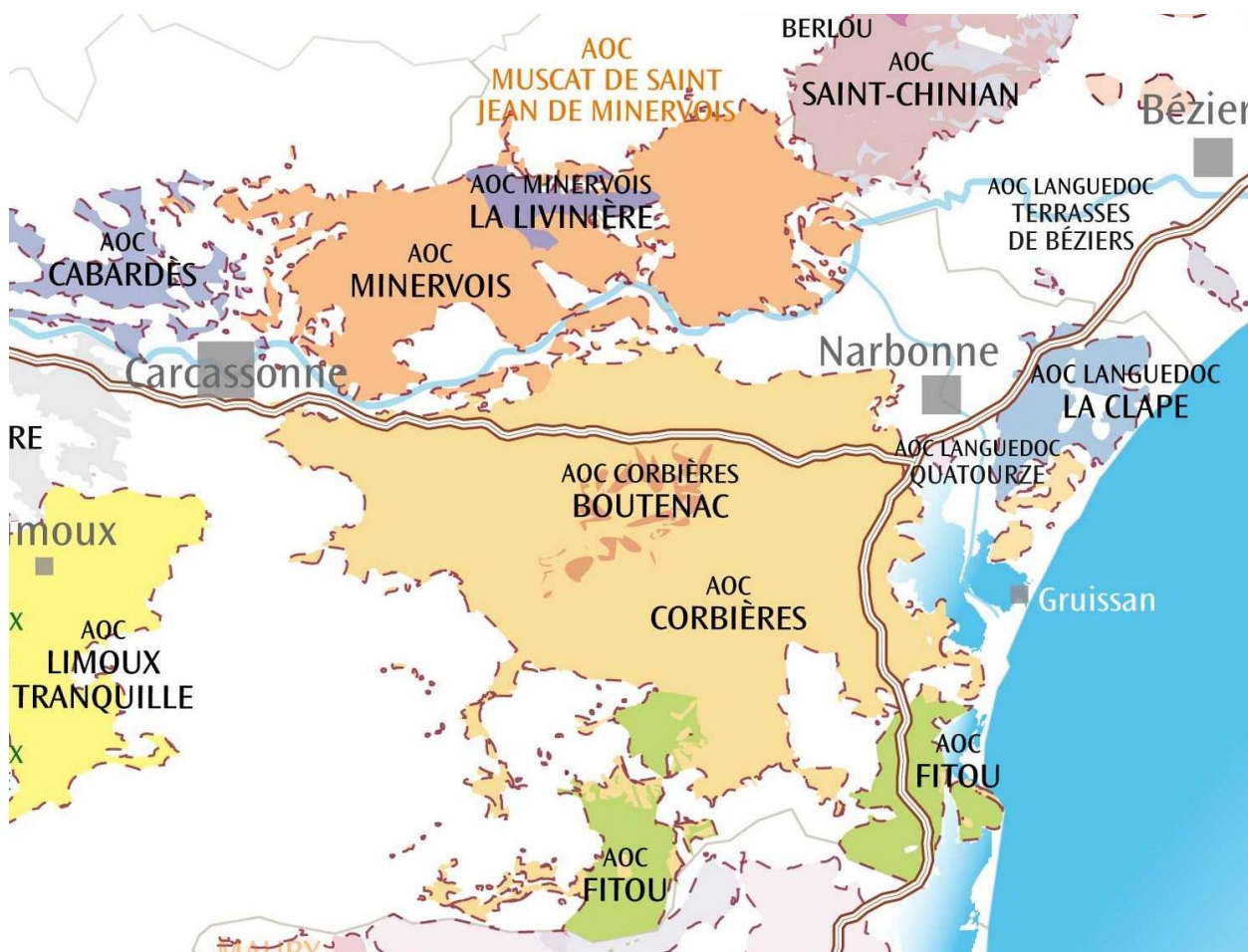


Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Localisation :

La commune de Saint-Jean-de-Minervois est située dans l'Hérault, à l'extrémité nord est de l'appellation minervois, à proximité de la ville de Saint Chinian que l'on rejoint par une petite route sinueuse qui traverse les collines caillouteuses. Le Minervois est situé sur la rive gauche de l'autoroute A13 dans l'arrière pays de Carcassonne et de Narbonne.



sources carte : CIVL

L'appellation d'origine contrôlée Muscat de Saint-Jean-de-Minervois est réservée aux vins doux naturels blancs. Elle date de 1949 ce qui lui confère une place privilégiée du Languedoc. Les raisins doivent être issus de la commune de Saint-Jean-de-Minervois dans l'Hérault et ne peuvent être que du muscat à petits grains blancs.

Histoire :

La culture de la vigne est ancienne, mais était dédiée à une consommation familiale de part l'enclavement de la commune. Sous un climat propice se sont élaborés très tôt en narbonnais des vins issus de raisins naturellement très sucrés. L'amélioration du réseau routier au XVII^e siècle et la création de nouvelles voies de communication (Canal du Midi) facilitera le développement de la vigne. L'implantation du muscat va commencer à la fin du XVI^e siècle d'abord sur de petites parcelles. Au début XX^e siècle, une dizaine d'hectares de vignes de muscat sont présents. Sous l'impulsion du vigneron Edouard Jean, le muscat obtient ses lettres de noblesse, consacré dès 1896 au concours de Montpellier par une distinction pour un vin doux de cépage. Dès lors les vignerons de la commune vont s'orienter vers une production de muscat récompensée par de nombreuses médailles aux concours régionaux.

La commune de Saint-jean-de-Minervois a été créée en 1908 (juste après les émeutes de 1907...), à partir d'un territoire détaché de la commune de Pardailhan, sous le nom de Saint-Jean de Pardailhan. C'est seulement en 1936 (date de création des premières AOC en France), afin de mieux commercialiser sa production viticole, qu'elle a pris le nom de Saint-Jean-de-Minervois. L'état des routes s'étant amélioré entre les deux guerres, il commença à être plus simple de commercialiser les vins un peu plus loin. La reconnaissance de l'AOC en 1949, grâce à trois vignerons produisant 50hl de muscat est à souligner car pour le reste du Minervois il faudra attendre les années 1985 pour accéder au rang d'AOC. La cave coopérative a été créée en 1951. A partir des années 1970, les anciennes garrigues seront travaillées afin d'implanter plus facilement de la vigne dans ces terroirs où chaque cep était planté à la barre à mine.



crédit photo : Jean-luc Pujols

Economie :

Il y a 6 domaines et une cave coopérative qui produisent du muscat de saint Jean sur un peu plus de 200 hectares et qui produisent en tout 6000 hl le rendement étant limité à 30hl/ha. La cave coopérative produit 75% du volume.

Géographie :

Le terroir est une colline calcaire avec très peu de sol. Le vignoble est situé entre 250 et 280 m d'altitude ce qui donne de la fraîcheur au muscat malgré le climat purement méditerranéen. Le vent du nord qui se nomme le Cers apporte également de la fraîcheur. L'été est très ensoleillé, venté et il existe une période de sécheresse. Les pluies sont sous formes orageuses. Le sol très caillouteux est très dur à travailler.

Cépage :

Le muscat blanc à petits grains est connu depuis la plus haute antiquité sur les bords de la Méditerranée. Le groupe des muscats constituait les « Anathelicon moschaton » des Grecs et les « Apianae des Romains » parce que ses raisins étaient recherchés par les abeilles et par les guêpes. Ce sont certainement les Romains qui ont introduits les premiers plants de muscats en Gaule. Au temps de Charlemagne, le muscat était cultivé à Frontignan et exportait. A partir du XII^e siècle le courant commercial de Montpellier facilita son extension. C'est un cépage de vigueur moyenne qui produit peu sur les têtoux et les sols caillouteux. Les rendements sont d'ailleurs limité à 30hl/ha pour assurer la meilleure qualité possible. Le raisin devant titrer 1% alc.vol en potentiel avant mutage. Quand on le conduit avec des plus grands rendements pour faire du muscat sec, les arômes sont nettement moins prononcés. Le cépage est sensible à l'oïdium, au mildiou, la pourriture grise, les vers de la grappe, les guêpes et les abeilles.

La plantation de muscat progresse en France passant de 2 300 hectares en 1958 à 4 639 ha en 1988 et 7671 ha en 2010. Dans le monde entier la production est de 31 183 ha.

Dans l'AOC muscat de Saint Jean de minervois, les vignes doivent être conduites en gobelet. L'irrigation est interdite et les vendanges sont manuelles.

Elaboration du muscat en vin doux naturel

Le vin doit titrer au moins 15%alc.vol et une richesse en sucres de 125g/l au minimum. L'enrichissement est interdit (ajout de sucre ou de moût). Le vin est obtenu par mutage du moût en cours de fermentation. L'alcool utilisé est de l'alcool neutre vinique de 96% alc.vol. Cet alcool pur doit représenté entre 5 et 10% du volume du vin final. L'opération de mutage doit être réalisé au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte. L'élevage se fait à l'abri de l'air afin de conserver les arômes de fruits.

Alliance des mets et des vins :

Le muscat est un cépage très aromatique et il peut être sous forme plus ou moins sucré. Vous pouvez choisir entre le muscat sec, le muscat moelleux ou le VDN. Le VDN est le plus sucré on lui préférera donc des recettes qui contiennent peu de sucres et qui apportent de l'acidité.

On pourra tenter les apéritifs sous toutes ses formes : verrines variées, légumes crus accompagnés de sa sauce roquefort, houmous, Pitas végétarienne, taboulé libanais, tapenade aux olives vertes lucques du minervois... mais également le foie gras, les pains de poissons, pains de crustacés, tartes salées, le boudin noir, fricassée de volaille, colombo de poulet, brochette de poulet au curry, noix de saint Jacques au lard et châtaigne, côte de cochon mignonnette aux baies roses, poêlée de fraises, fraise à la chantilly, vacherin au marron, charlotte au fruits jaunes, charlotte à la poire, tarte à l'ananas, ananas à la chantilly, salade de fruits exotiques, salade de fruits rouges, salades de fruits jaunes, sorbets variés sans oublier la chantilly.

Bibliographie :

- Madame Miguel du Domaine Barroubio
- Précis d'ampélographie pratique Pierre Galet 1991
- Histoire et avenir des vins en Languedoc Jean Clavel / Robert Baillaud Privat 1985
- Les vins doux naturels de la méditerranée A.Leygnier, P.Torrès, JM Goyhenex
- http://www.barroubio.fr/class_.htm
- <http://www.saintjeandeminervois.com/galerie-photo.html>
- <http://www.languedoc-wines.com/>
- <http://www.muscat-saintjeanminervois.com/>
- <http://www.languedoc-wines.com/fr/qui-sommes-nous>