

# Le vignoble des Corbières

## 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 Narbone aux contreforts des Pyrénées au pied de la Montagne Noire.

## Chapitre 2 : Histoire

Les Grecs puis surtout les Romains développèrent la vigne. Le climat y est particulièrement favorable. La Narbonnaise était une zone couverte de vigne. 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.

A la fin du V<sup>e</sup> siècle, Narbonne et sa région tombent aux mains des Wisigoths. Narbonne est par la suite rattachée au domaine carolingien. 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<sup>e</sup> 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.

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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.

Un maire socialiste, Ernest Ferroul, dit le « docteur » des pauvres, très proche de la cause du peuple est élu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il soutiendra la révolte des vigneron en 1907. Le 29 juin 1907, après les émeutes, une loi est votée contre la fraude et le mouvement s'arrête. 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

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. Le réchauffement climatique commence à poser de vrais problèmes.

## Chapitre 4: géographie des terroirs

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 et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique. 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. 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.

## 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 pelut, mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, est supérieur ou égale à 50% de l'encépagement.

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.

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.

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 :

Vous le verrez sur le cours sur Vacqueyras.

### 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.

**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.

**Particularité de vinification :** Le carignan est vinifié classiquement (foulage/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 facile 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.

**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 (foulage/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.

Les autres cépages ne sont pas à revoir pour cette saison.

## **Chapitre 6 : AOC Corbières et AOC Corbières-Boutenac**

10 000 hectares en moyenne sont revendiquées 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.

## **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 a revenir dans les cuvées haut de gamme. 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.

## 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<sup>e</sup> 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](http://www.languedoc-wines.com)
- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: [www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)
- France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://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.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](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](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](http://www.aude.gouv.fr/IMG/pdf/PortraitEcoAude_cle24c63f.pdf)