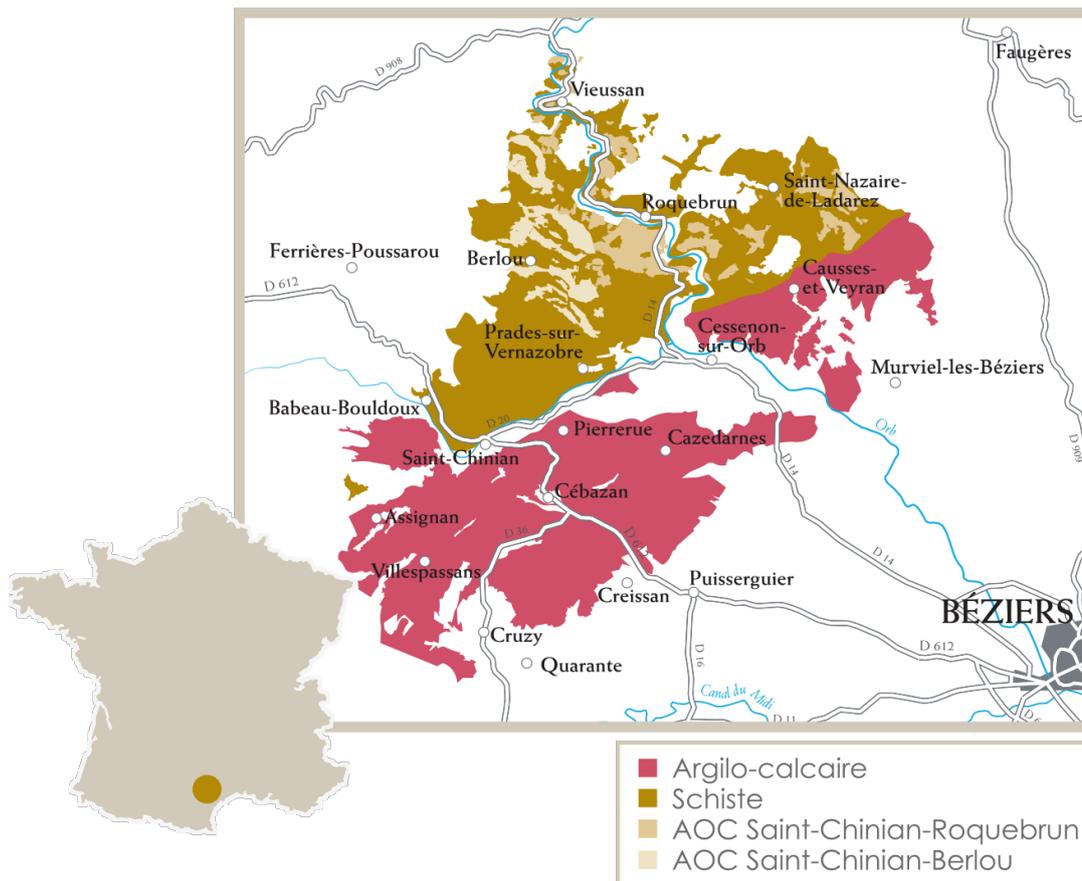


Vignoble de Saint-Chinian

Localisation

Le vignoble de l'AOC Saint-Chinian se situe en région Occitanie, dans le Languedoc au sein du département de l'Hérault, sur les contreforts de la Montagne noire, au nord-ouest de Béziers. C'est une AOC sous-régionale située sur 20 villages : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de Ladarez, Vioussan et Villespassans. On trouve également deux AOC communales : Saint-Chinian Roquebrun et Saint-Chinian Berlou



source carte : maisons des vins de Saint-Chinian

Histoire

On trouve de la vigne sur le secteur dès l'Antiquité. Une abbaye bénédictine dédiée à saint Anian est à l'origine du village de Saint-Chinian. La vigne va s'y maintenir et se développer. On trouve également des moulins et des teintureries. Au X^e siècle, pour se protéger des invasions, des murailles sont érigées. La vie de la ville est organisée par l'abbé.

Au XIV^e et XV^e siècle, des tensions s'insinuent entre les religieux de l'abbaye et la population. L'abbé Renaud de Vallon, fût chargé de démocratiser la vie dans le village, mais les revendications vis-à-vis des religieux persistent. Progressivement la population augmenta, des tanneurs s'installèrent, les fermes grossirent. La production de laine devint plus intensive. Au siècle suivant, le protestantisme menaça les abbayes locales. En 1536, la ville fût détruite par le baron de Faugères, calviniste, puis à nouveau en 1578, lors d'émeutes paysannes. Le village fini par trouver son équilibre et prospéra au XVII^e siècle grâce à la vigne, à l'olivier, au tisserands, aux cardeurs et aux teinturiers. Les tisserands et les manufactures commerçaient sur le bassin

méditerranéen et avec l'Orient. Mais au XVIII^e siècle, la concurrence avec les tisserands et manufactures de draps anglais et espagnols mis en difficulté la région.

La peste, les difficultés commerciales des manufactures et les grands gels de 1709 et 1741 fragilisèrent l'économie locale. Mais grâce au canal du Midi, inauguré en 1681, les vins trouvent un débouché vers l'océan atlantique. Bien sûr sous la coupole du négoce Bordelais et leurs privilèges en matière de vins. Durant cette même période les Hollandais, désireux de se passer de la pression du négoce de Bordeaux achète du vin partant du port de Sète. La production se diversifie, des alcools, des eaux de vie, des liqueurs sont élaborés à partir du marc. Les Hollandais soutiennent le commerce local. Mais le siècle d'or néerlandais (1584-1702) prend fin sous la jalousie et la combativité des Anglais et des Français. En 1776, Turgot, contrôleur général des finances, secrétaire d'état à la marine, soutenu par les armateurs et les négociants de la place des Chartons, opposés à la Jurade de Bordeaux qui eux veulent à tout prix maintenir leurs privilèges, arrivent à faire lever les taxes touchants les vins languedociens afin de faciliter le commerce à l'export.

Durant la Révolution française, la population de Saint Chinian se souleva et se rallia aux idées révolutionnaires. Les biens d'église furent vendus. L'opposition entre laïcs et cléricaux restera très forte jusqu'à la première guerre mondiale.

En 1875, une inondation de très forte intensité détruisit un grand nombre d'habitations et ce qui restait du tissu industriel local localisé en bordure du Vernazobre. La ville devint très dépendante de la viticulture qui prospérait au début du XIX^e siècle.

En 1793, la population du village comptait 3223 personnes. Suite à l'engouement pour la viticulture le chiffre passa à 4284 habitants en 1861. La ligne de chemin de fer passant dans Saint Chinian facilita le commerce des vins locaux. En 1891, après le passage du phylloxéra la ville a perdu 900 habitants (3424 habitants).

Les tensions avec le port de Sète et le négoce sont alors très présentes à cause de la pression du vignoble algérien. Les Français s'installent en Algérie en 1830. En 1850, le vignoble algérien couvre 800 ha et ne suffit pas aux besoins des populations non musulmanes. Du vin languedocien, dont du Saint-Chinian, sont expédiés en vrac en quantité importante. Suite à la crise de l'oidium qui s'abat sur le vignoble français en 1854, l'Etat français décide de favoriser l'accroissement du vignoble algérien. On passa ainsi à 3500 ha de vignes en 1854 puis 18 000 en 1861. Mais cet accroissement ne dérangeait pas le Languedoc qui continuait à envoyer via le port de Sète 479 000 hl de vin et 25 000 hl d'eau de vie en 1866. En 1878, le phylloxéra ravage le vignoble français. L'Etat français pense que le mal est définitif et va mettre en place une politique de remplacement en Algérie. Une propagande active à destination des viticulteurs français ruinés et du négoce est mise en place. L'Etat français transfère des fonds très importants au Crédit Foncier d'Algérie et à la Banque d'Algérie. Les aides sont accordées trop facilement et sans vraiment tenir compte des difficultés liées à ce type d'installation suite à l'urgence de la situation. Il s'ensuivra un grand nombre de faillites des nouveaux installés.

En 1879, le port de Sète importe 746 000 hl de vins algériens et n'en exporte plus que 316 000 hl. En 1888, le port importe 4 000 000 hl.

De plus le phylloxéra finit par atteindre l'Algérie et il faudra replanter sur pieds greffés le jeune vignoble. En 1914, 7 ans après les émeutes de 1907, critiquant la concurrence déloyale et les fraudes mises en place par les négociants français, le vignoble algérien couvre 148 000 ha. La mise en place des AOC françaises ne va pas freiner cet élan. Le vignoble algérien couvre 400 000 ha en 1936. L'idée est de produire des vins très colorés avec le cépage teinturier alicante boucher et très alcoolisés avec le grenache noir complétés par du carignan. Le vin Algérien sert de vin médecin servant à rehausser la couleur et le degré d'alcool des vins de plaine produit en languedoc à base d'aramon gros producteur. Les producteurs languedociens ont pourtant réagi en 1929 pour empêcher les nouvelles plantations en Algérie et déclencher des arrachages. Pourtant en 1959, le port de Sète importe 15 millions d'hectolitres de vins. Après 1962, le vin algérien sera remplacé par le vin italien produit dans des régions très pauvres ou la main d'œuvre coûte très peu chère. Il faudra attendre 1990 pour que le port de Sète retrouve une timide vocation exportatrice.

La cave coopérative de Saint Chinian fut créée en 1937 pour faire face aux difficultés rencontrées. En 1945, l'économiste Jules Milhau, maire d'une commune locale, demande aux vignerons de miser sur la qualité et des rendements bien plus faibles que ceux en vigueur afin de se détacher de cette image de mauvais vins. Le VDQS cotes de l'Orb et du Vernazobre est créé, son nom sera changé pour celui de Saint-Chinian. En 1954, après le passage des deux guerres et le début de l'exode rural, il ne reste plus que 2056 habitants. La caves coopérative de Berlou voit le jour en 1965 et celle de Roquebrun en 1967. En 1982, le VDQS est transformé en AOC sous-

régionale pour les rouges et les rosés. Il faudra attendre 2004 pour les vins blancs. Les efforts qualitatifs entrepris permettent la création de deux AOC communales : saint Chinian-roquebrun et saint Chinian-Berlou.

Economie

Aire totale classée en AOC : 6000 ha - Aire en production en 2018 : 3100 ha

Nombres de caves particulières : Environ 100

Nombres de caves coopératives : 9 (représentant 350 adhérents) : Saint Chinian, Berlou, Roquebrun (600 ha), Cessenon (1937, 750 hectares, 150 adhérents), Quarante, les coteaux de Rieutort (1938, 750 ha), les vigneron du pays d'Ensérune (1937, 3200 ha, 650 adhérents)

4^e appellation du Languedoc après les AOC corbières, AOC minervois et AOC languedoc

82 % de vins rouges, 13% de vins rosés et 5% de vins blancs.

circuit de distribution : 30%vente directe, GMS, 30% export, 10% restauration

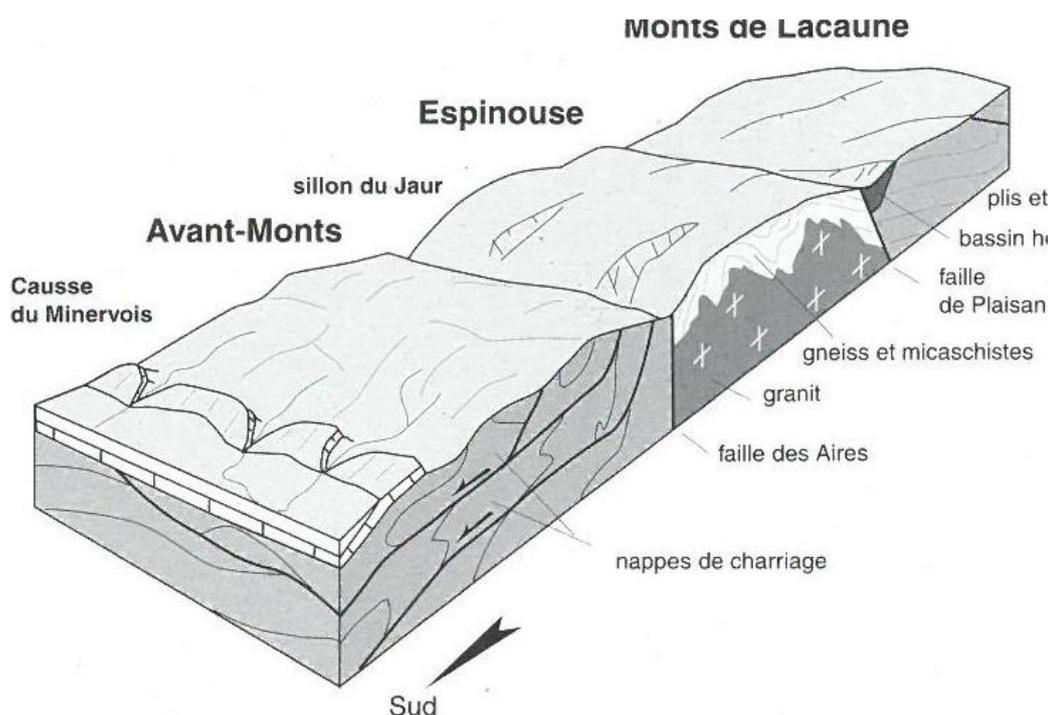
Saint-Chinian Roquebrun : 400 hectares sur schistes - vins rouges exclusivement (1 cave coopérative, 9 caves particulières)

Saint-Chinian Berlou : 250 hectares sur schistes - vins rouges exclusivement 51 cave coopérative - 5 caves particulières).

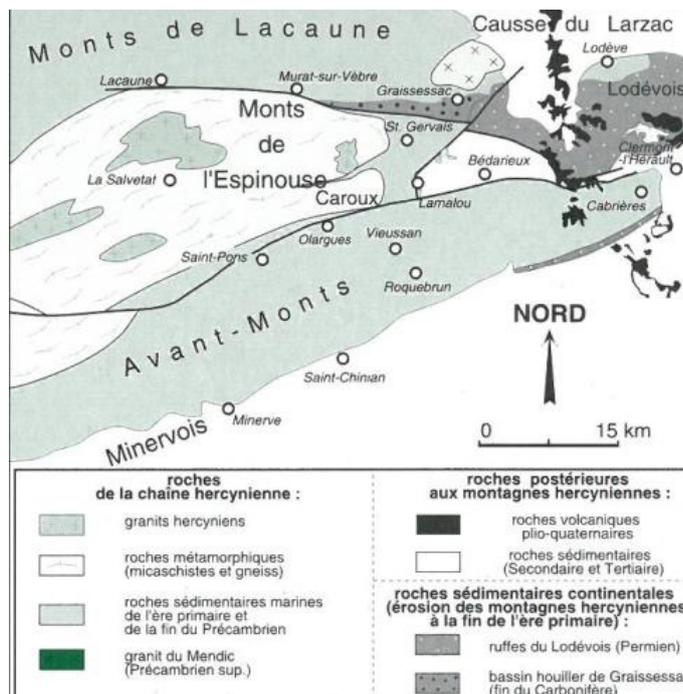
Géographie viticole :

Géologie : Situé au nord-ouest du département de l'Hérault, le vignoble recouvre les pentes sud-est de la Montagne noire. Son altitude est comprise entre 100 et 350 m d'altitude. Le terroir du Saint-Chinian est partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobre. Au nord, les schistes et les grès dominent et peuvent occuper 90 % du volume du sol dès 40 cm de profondeur. Ce type de sol très acide retient peu l'eau et la vigne doit s'adapter aux grandes sécheresses. Au sud, c'est le calcaire déposé par la mer au secondaire qui se marie à la bauxite et à l'argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne. Dans les bas de pente ou les combes, les sols sont profonds, de texture limono-argileuse. La quantité de sable et de cailloux varie selon la roche mère, le grès ou la marne.

Le vignoble est dominé au nord par les schistes, qui produisent des vins fruités, souples et généreux et au sud par les calcaires, dont sont issus des vins corsés, longs et typés. La plaine alluviale du Vernazobre donne des vins plus légers que ceux des coteaux.



Carte : Mont de Lacaune massif de l'Espinousse
Source : <https://www.minervois-caroux.com/fr/decouvrir/faune-et-flore/un-peu-de-geologie.html>



Carte : Avant-Monts
 Source : <https://www.minervois-caroux.com/fr/decouvrir/faune-et-flore/un-peu-de-geologie.html>

De formation ancienne et complexe, les roches du Haut-Languedoc, ont une longue histoire. La chaîne hercynienne qui s'est constituée entre -330 et -300 millions d'années, soudera entre eux les différents continents du globe pour former un super continent appelée la Pangée. Sur le secteur, on retrouve trois régions naturelles distinctes : Les monts de Lacaune (à voir absolument pour ceux qui aiment randonner, pédaler ou juste flaner), l'Espinouse et le Caroux qui surplombe le vignoble de Saint Chinian et les Avants-Monts où est situé le vignoble ainsi que celui du minervois. Dans les Avants-Monts, les roches sédimentaires de l'ère primaire (entre -540 et -330 millions d'années, cambrien à Carbonifère inférieur), schistes, grès et calcaire, contiennent parfois des fossiles marins, dont les trilobites. Leur disposition est complexe : Elles ont été déplacées d'au moins plusieurs dizaines de kilomètres (nappes de charriage) et souvent complètement retournées et mises à l'envers, les roches les plus anciennes coiffant maintenant les plus jeunes. Deux failles séparent les différentes régions. La zone de charriage est très remaniée. Au nord de Saint Chinian, la route de Saint-Pons-de-Thomières, traverse des roches plus anciennes. Les schistes et les grès de l'Ordovicien sont dominés par des quartzites puis par des calcaires du Cambrien plus ancien. Dans les Avants-Monts, schistes, grès et calcaires de l'ère primaire sont très souvent à l'envers et empilés en plusieurs nappes de charriage.

L'AOC Saint-Chinian Berlou, répartie sur 5 communes, Berlou, Cessenon sur Orb, Roquebrun, Predes sur Vernazobres et Vioussan, est nichée sur les derniers contreforts des Cévennes dans la bande la plus étroite du versant méditerranéen, face à la mer. Le vignoble s'étend sur 250 ha sur des sols schisteux, exposés au sud entre 150 et 400 m.

L'AOC Saint-Chinian Roquebrun est situé sur 4 communes: Cessenon sur Orb, Roquebrun, Saint-Nazaire de Ladarez et Vioussan. Elle a une superficie de 400 ha sur un terroir de schistes, bien à l'abri de la montagne Caroux. La récolte manuelle est obligatoire.

Climat : C'est un climat languedocien, typiquement méditerranéen, marqué par des étés aussi chauds que secs et des jours de pluie peu nombreux. Le déficit hydrique dure du 15 mai au 15 août, soit 90 jours en moyenne. Il existe deux maxima de pluie, l'un étalé au printemps, l'autre plus fort et plus aigu en automne. Le nombre de jours de pluie, lié surtout aux fluctuations du Marin (vent de la mer) est relativement faible (80 jours par an). La moyenne annuelle des températures est supérieure à 14°C. Le vent est présent sur le secteur et limite les maladies cryptogamiques.

Les cépages :

La syrah est très présente dans l'AOC Saint-Chinian. Elle a été très implantée à partir des années 1990 dans un souci qualitatif. On trouve également du grenache noir, du mourvèdre, du cinsault, du carignan et du lledoner Pelut.

En blanc, on trouve : grenache blanc, marsanne, roussanne, rolle en cépages principaux et en cépages complémentaires : viognier, carignan blanc, maccabeu, bourboulenc et clairette.

Saint-Chinian Roquebrun : Syrah, grenache, mourvèdre doivent représenter 70 % minimum de l'encépagement. Le carignan et le mourvèdre sont limités à 30 % maximum. La production est faite de vins rouges uniquement

Saint-Chinian Berlou : encépagement de 30 % minimum de carignan (max 40 %) et 70 % maximum de syrah, grenache et mourvèdre. Ce sont des vignes qui ont plus de dix ans. La récolte manuelle est obligatoire. Seuls les vins rouges sont autorisés.

Types de vins :

Les vins blancs présentent une bonne complexité aromatique. Les arômes fruités d'agrumes et d'abricots, se mélangent aux notes épicées et grillées. Sur les schistes, les vins sont un peu plus vifs et on a fréquemment des notes d'anis et une sensation minérale. Le rendement est faible pour un blanc, il est limité à 45hl/ha.

Les vins rosés, souvent à base de syrah, cinsault et grenache noirs sont en général bien ouverts sur des arômes floraux et fruités, ronds en bouche et chaleureux. le rendement de base est de 50hl/ha.

Les vins rouges doivent avoir un degré minimum de 12% alc.vol et un rendement de base 45 hl/ha qui n'est pas atteint en année chaude. Ils ont souvent une gamme aromatique particulière qui les caractérisent, rappelant les fruits noirs, le foin, le tabac, les épices, les notes animales associées à une note particulière plus minérales que fruités. Ce sont des vins qui ont souvent une personnalité affirmée, aux arômes complexes, plus minéral que fruité, difficile à décrire mais reconnaissable. Ce caractère peut se retrouver même sur les terres de grès et de calcaire mais en moins fort que sur les schistes. L'effet millésime est sensible. Les rendements sont extrêmement faibles car l'accès à l'eau est difficile pour les ceps et le climat local chaud.

Saint-Chinian Berlou et Roquebrun : Taille courte en gobelet ou cordon de Royat - Vendanges manuelles - Rendement maximum : 40 hl/ha - Elevage jusqu'au 1er décembre suivant l'année de récolte

Alliance mets et vins :

Les vins rouges de Saint-Chinian s'apprécient particulièrement sur les plats du pourtour méditerranéen ou les plats ayant une saveur assez relevée s'adaptant aux arômes des vins. L'agneau, le lièvre, le lapin, les volailles accompagnées de sauces épicées, de pruneaux, d'oignons et d'ails, les currys, les tajines conviennent très bien aux rouges. Si vous n'ait pas trop viandes actuellement pas de souci, vous pouvez trouver de très bonnes associations avec des plats de légumes et de légumineuses cuisinées à l'huile d'olive et aux épices.

Recettes pour se donner faim et faire des repas à thème :

1. Parillada d'agneau miel soja, Copeaux de courgettes sautés au wok

Vin conseillé : un Saint-Chinian rouge

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

Ingrédients

800 g de gigot d'agneau en gros cubes

300 g de courgettes en copeaux

100 g de tomates séchées

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de sauce soja

Poivre

Marinade : 10 cl d'huile d'olive, 20 g de miel, 8 cl de jus d'orange, Poivre, 1 gousse d'ail hachée,

8 cl de sauce de soja, 1 cuil. à soupe de gingembre haché, thym

Piquer les cubes d'agneau sur une brochette ou sur une branche de romarin.

Préparer la marinade en mélangeant les ingrédients.

Saler et poivrer les brochettes d'agneau, les arroser de la marinade. Laissez mariner l'agneau quelques heures au frais en retournant de temps en temps les brochettes.

Egoutter et faire griller les brochettes.

Sauter au wok les courgettes ou à la poêle sans matière grasse pendant 1 min.

Piquer à l'extrémité des brochettes les courgettes et les tomates séchées.

Assaisonner les courgettes avec l'huile d'olive et la sauce soja.

2. Tajine de canard confit aux fruits secs

Vin conseillé : Saint Chinian rouge charpenté

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients

4 cuisses de canard confites

10 cl d'huile d'olive

100 g de navets

100 g de carottes

4 gousses d'ail en chemise

250 g d'oignons

1 tomate

1 citron confit

1 bâton de cannelle

2 anis étoilés

30 cl de bouillon de volaille

50 g d'abricots secs

50 g de figues sèches

50 g d'amandes entières

Coriandre

Éplucher et tailler les légumes : les carottes en bâtonnets, les navets en rondelles, les oignons émincés, le citron confit en fins quartiers et la tomate en lanières.

Dans une cocotte en fonte, colorer à l'huile d'olive la peau des confits de canard et les retirer. Faire revenir ensuite carottes, navets, oignons, ail, cannelle, anis, citron confit. Ajouter après légère coloration (10 min) le bouillon de volaille, réduire le jus de moitié.

Disposer dans un plat à tajine les légumes, les fruits secs parsemés et le jus réduit.

Ajouter les lanières de tomate, la coriandre concassée.

Disposer dessus les cuisses de canard et cuire à couvert au four 180 ° C pendant 40 min.

Vous voulez d'autres recettes? : https://www.saint-chinian.pro/fiches-recettes_1%2Cfr%2C8%2C19.cfm

Bibliographie

- <https://www.youtube.com/watch?v=0FQ96q15Twk> (inondation 1875)
- <http://www.saint-chinian.com/33,35/>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Chinian>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Chemins_de_fer_de_l'Hérault](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chemins_de_fer_de_l'H%C3%A9rault)
- aintchinian.fr/decouvrir-st-chinian/son-histoire
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/7922>
- <http://www.foncalieu.com/?age-verified=f3f0639ad9>
- <https://www.sud-et-bio.com/viticulture/amont/fermes-demonstrations/scav-les-caves-du-pays-de-quarante-et-du-pays-d-heric>
- https://www.saint-chinian.pro/fiches-recettes_1%2Cfr%2C8%2C19.cfm
- <http://www.cavescooperatives.fr/article-27957362.html>
- http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/caves_cooperatives/article.htm
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Anne_Robert_Jacques_Turgot
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Si%C3%A8cle_d%27or_n%C3%A9erlandais
- https://www.minervois-caroux.com/images/newsletter/2015-006_juin/avants_monts.jpg