

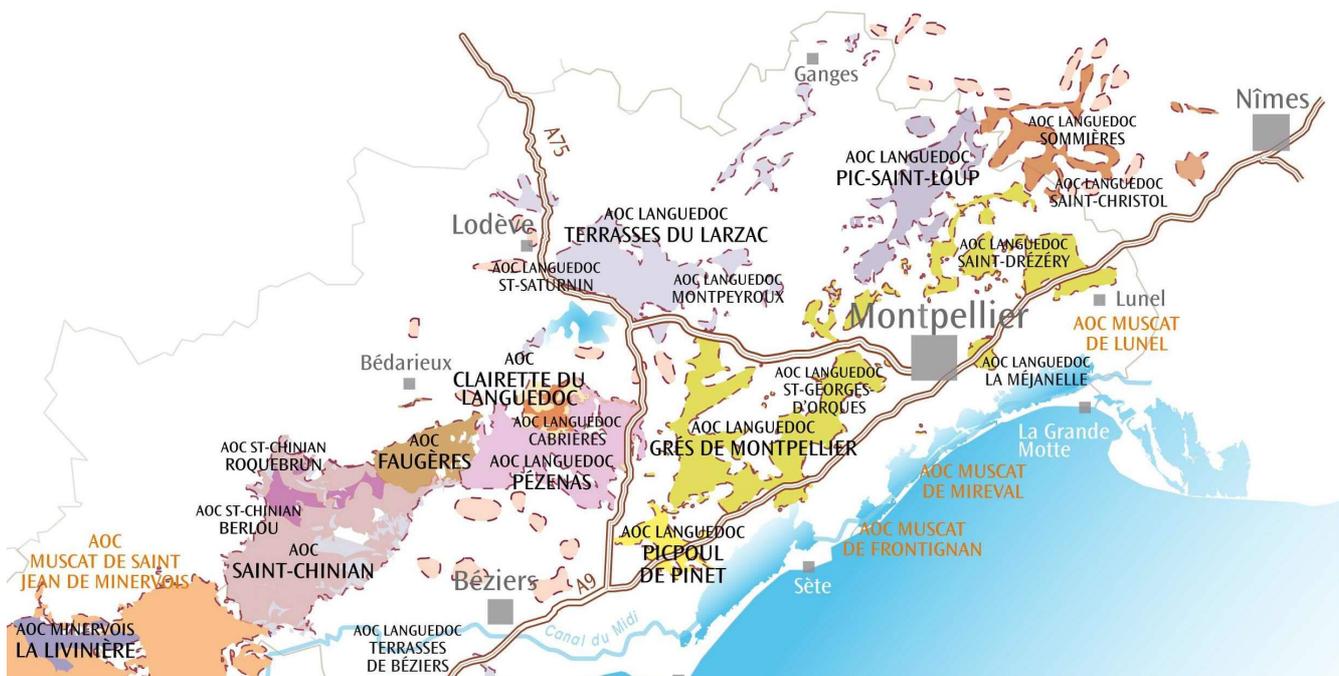
Vignoble des Grès de Montpellier

Objectifs de ce cours :

- Pouvoir localiser les vignobles autour de la ville de Montpellier ;
- Comprendre pourquoi la renommée de cette région est en forte augmentation actuellement ;
- Comprendre l'influence jouée par certaines personnalités syndicales, scientifiques ou politiques impliquées dans le développement économique de la ville de Montpellier, de la région Languedoc-Roussillon et dans les interprofessions viti-vinicoles languedociennes ;
- Nommer les cépages rouges languedociens et comprendre les typicités des vins produits.
- Vous donnez envie d'aller visiter Montpellier et les vignobles des coteaux et des plaines de l'Hérault et d'associer les vins languedociens avec la cuisine locale.

Localisation

Le vignoble de la dénomination « grès-de-montpellier » de l'AOC languedoc se situe en région Occitanie, dans le Languedoc au sein du département de l'Hérault, situé autour de la ville de Montpellier sur une longueur de 30 km de long. Il couvre 46 communes et seulement 310 ha sont revendiqués dans cette dénomination sur 1000 ha possibles. Parmi ses communes on trouve : Aumelas, Assas, Gignac, Lunel, Mauguio, Montpellier, Saint-Christol, Saint Drézéry, Saint-Georges d'Orques ou Vérargues. La dénomination est entourée par le vignoble de l'AOC pic-saint-loup au nord-est, des AOC muscat-de-lunel, muscat-de-mireval, muscat-de-frontignan au sud, AOC picpoul-de-pinnet au sud-ouest, les dénominations languedoc-pézenas, languedoc-cabrières, languedoc-montpeyroux et l'AOC terrasses-du-larzac à l'ouest.



Localisation de la dénomination géographique « grès-de-montpellier » de l'AOC languedoc.

Source carte : CIVL

Histoire

La ville de Montpellier apparaît tardivement, au Moyen-Age mais la vigne a été cultivée sur le secteur par les Grecs qui ont établi leur comptoir du côté de Lattes. Un musée archéologique dynamique retrace l'histoire de Lattara, situé à 5km de Montpellier.

Les croisades et l'ordre de Saint Jean de Jérusalem

La période des croisades permet au Languedoc de nouveaux échanges commerciaux avec la Méditerranée orientale. La construction d'Aygues Mortes en 1248 par Saint Louis, en est un des symboles ainsi que l'apparition des ordres militaires, comme les Templiers qui eurent une implantation locale forte, en particulier à Saint Gilles dans le Gard. En 1307, lors de la décision de Philippe le Bel de supprimer l'ordre des Templiers, un peu trop puissant à son goût, l'ensemble de leurs biens immobiliers fût confié à l'ordre de Saint Jean de Jérusalem. Cet ordre développa les vignobles de Faugères, de Saint Christols et des Costières de Nîmes. Des négociants de Montpellier et de Narbonne s'installèrent sur l'île de Rhodes pour leurs affaires (étoffes, épices et vins). Le mourvèdre aurait été introduit en Languedoc à cette période.

Arnaud de Villeneuve, la fine de Faugères et Jacques Cœur

Au XIII^e siècle, le médecin de la faculté de Montpellier, Arnaud de Villeneuve (1235/1311), étudia les textes arabes concernant les alcools. Il mit au point un alambic permettant de produire de l'eau de vie dont il se servit comme médicament. Le Languedoc deviendra le plus grand centre d'élaboration d'eau de vie français du XVII^e au XVIII^e siècle (qui s'en rappelle encore?).

Un grand personnage, Jacques Cœur (né entre 1395 et 1400/ mort en 1456), Grand Argentier du royaume de France, sera également receveur général du Languedoc et l'organisateur des grandes foires languedociennes. C'est un des acteurs du renouveau du vignoble languedocien à cette période. Il s'installera dans un premier temps sur Montpellier sur ordre du roi Charles VII avant de lui préférer Marseille. Le siège des coteaux du Languedoc s'installera dans l'ancienne demeure où résidait Jacques Coeur afin de revaloriser l'image des vins du Languedoc.

Le port de Cette (Sète) et le canal du Midi

Alors qu'en 1600, les ports languedociens exportent surtout du blé, dans les années 1650, sur 12 bateaux sortant des ports de Saint Gilles, Lunel, Lattes Mèzes, Agde et Carbone, 10 sont chargés de vin.

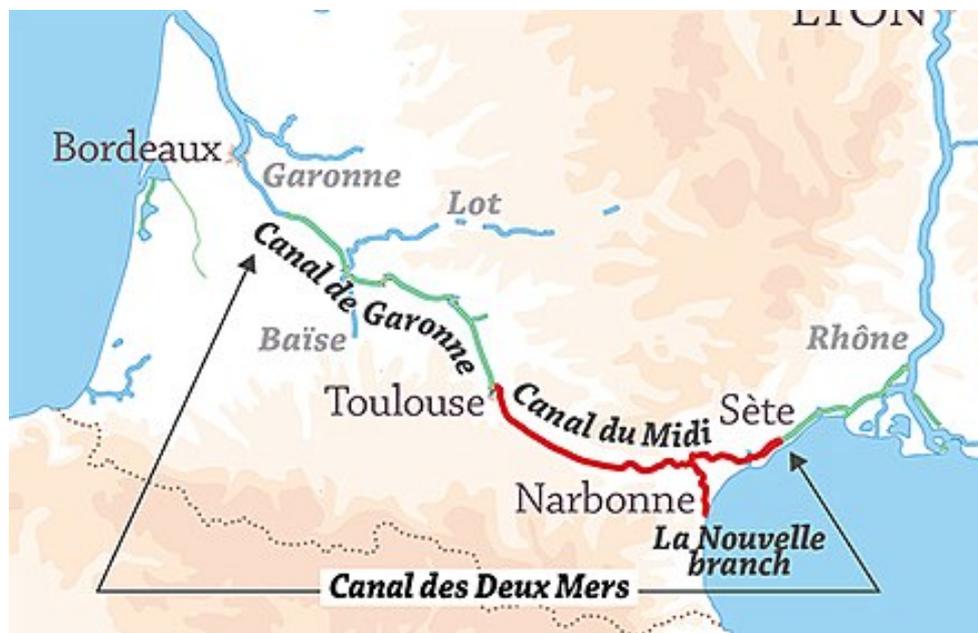


Portrait de Colbert par Philippe de Champaigne
Metropolitan museum of art
Source : wikipedia

En 1666, Colbert signa la convention autorisant Paul Riquet à réaliser le canal des deux mers. 12 000 personnes de tous corps de métiers travaillèrent durant 14 ans entre Toulouse et Cette pour construire le canal. Paul Riquet mourra ruiné, sans avoir vu fonctionner son canal! Celui-ci fût inauguré en 1681. En parallèle le port de Cette (Sète) est construit et commence à énerver les responsables du port de Marseille qui vont faire pression auprès du roi de France afin de limiter son activité portuaire à certains produits.

Suite à la forte demande commerciale des Hollandais et d'autres pays comme l'Allemagne, le vin languedocien s'exporte vers l'Atlantique, via le canal du Midi. Mais les fraudes étant nombreuses (en particulier coupage à l'eau et tromperie sur la quantité du contenant), le conseil d'état émit en arrêt en 1729 afin de favoriser la qualité et l'image languedocien. Parmi les 11 articles de l'arrêt, certains sont très intéressants et montre la créativité des négociants quand ils s'en donnent les moyens.

Dans la région de Montpellier et de Béziers, en plus de vins blancs, rosés et rouges, il est produit des vins blancs de qualité à base de muscat et clairette. le Picardan est alors très réputé. Mais également de l'eau de vie, des liqueurs et du vert de gris appelé « verdet » (colorant, très apprécié en Europe, non consommable, à base de vin rouge, de marc languedocien et de plaques de cuivre provenant d'Allemagne puis du Maroc).



Canal des deux mers

Sources : https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_des_Deux-Mers



Jonction du canal du Rhône à Sète

Source : <https://webzine.voyage/canal-du-rhone-a-sete-midi/>

Le canal du Rhône à Sète débute en 1773, à la demande des États du Languedoc afin d'améliorer les voies commerciales depuis la vallée du Rhône vers le Sud-Ouest. En 1811, une partie du canal est ouverte au commerce. Le port d'Aigues-Mortes, ensablé va alors redevenir fonctionnel. Sète sera relié à Beaucaire en 1828. Il relie également le canal du Midi au sud de l'étang de Thau.

Le protestantisme et la ville de Montpellier

Montpellier a joué un rôle important dans le protestantisme français. Le développement de la vente de vin et de spiritueux vers la Hollande n'y est pas étranger.

Le phylloxéra, la crise de 1907, la guerre de 14/18 et le vin algérien

Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra, la région profite de la demande forte de vins languedociens. L'arrivée du train et la forte activité du port de Sète en tant que port exportateur de vins est favorable à la région.

Le phylloxéra puis le vin d'Algérie transitant par le port de Sète, qui devient un port importateur, va fortement freiné l'activité régionale en direction de l'export.

Les vigneron préfèrent quitter les coteaux pour aller produire des vins dans la plaine. Régulièrement des personnalités alerteront la profession sur la nécessité de produire une gamme large de vins et en particulier de mettre en avant les vins de coteaux beaucoup plus qualitatifs.

Après le phylloxéra

En 1922, après la chute de la demande en vin pour les hommes au front durant la première guerre, le ministre de l'agriculture demande aux préfets locaux d'inciter différents responsables viticoles languedociens à travailler à mettre en place les délimitations d'origine, en insistant sur l'importance financière de cette démarche. Mais la période est à la production de vin de table et les travaux importants à entreprendre ne sont pas forcément l'impératif du négoce et des grandes domaines.

Paul Coste Floret, ingénieur de l'école des arts et manufacture et viticulteur à Servian écrit de nombreux ouvrages pour l'obtention de vins de qualité en Languedoc. Il incite à produire des vins fins et sur l'importance de l'acidité pour la conservation des vins.

A la fin de la guerre, il faut reconstruire les organisations avec des nouvelles personnalités car de nombreuses personnes issus du milieu syndical et agricole ont collaboré avec les nazis. Philippe Lamour proposa la création d'une confédération générale de l'agriculture rassemblant le crédit agricole, la coopération agricole, la Mutualité sociale et Mutualité économique et le syndicalisme agricole. C'est ainsi que les premiers VDQS (vin de qualité supérieur) méridionaux vient le jour après-guerre. Philippe Lamour créa le « paysan du midi » un journal bimensuel avec des articles de fonds sur la viticulture. Il se battit contre la monoculture en Languedoc et incitait à une production de qualité.

Jules Milhau : Fils de vigneron Causses et Veyras en Saint Chinian, Jules Milhau est considéré comme un grand économiste rural de l'après-guerre. Il fonda la cave coopérative de Saint Chinian, fut maire de son village pendant 30 ans et mis en place le cru Saint Chinian. Professeur à la faculté de droit et à l'ENSA de Montpellier, il essaya à plusieurs reprises de valoriser les vins de coteaux. Il essaya de fédérer les différents VQDS du Languedoc sous le nom commun de Languedoc et ce fût un échec. Il mit en avant les qualités du carignan s'il est produit en terre maigre. Il demandait de le limiter à 50% de l'encépagement de l'appellation coteaux du Languedoc.

Le carignan figurait parmi les 150 cépages présents en Languedoc au XVIII^e siècle. Il a connu ensuite un grand essor, avec l'aramon et le terret-bourret pour produire de l'eau de vie du Languedoc très demandées jusqu'en 1850. Alors que l'aramon fut planté dans les plaines de l'Hérault, le carignan se trouvait sur les coteaux et les plaines de l'Aude moins riches que celles de l'Hérault. La dominance de ses trois cépages élimina progressivement un grand nombre d'autres cépages locaux.

Après le grand gel de 1956, au lieu de replanter le vignoble détruit en cépages améliorateurs, le professeur de viticulture Jean Branas, très connu à l'époque, insista auprès des autorités et de la profession sur le fait que le Languedoc devait produire des vins d'entrée de gamme et qu'il était conseillé de replanter des cépages gros producteurs. Il demanda quand même à éliminer l'aramon mais insista sur l'importance de la plantation du carignan. Monsieur Branas était également producteur de vin en Médoc. Son conseil n'était donc peut-être pas très objectif, car le bordelais n'a jamais eu intérêt à ce que le vignoble languedocien vienne lui faire ombrage.

Coopération

La coopération a joué un grand rôle dans la région de Montpellier comme ailleurs dans le Languedoc. La marche vers la qualité est passé par la formation des dirigeants et des coopérateurs et par une modification de la manière de rémunérer ses derniers. Aul ieu de les payer au degré/hecto ce qui favorise la production d'un grand volume de vins peu qualitatif, on est passé à une rémunération variable en fonction de la qualité du raisin. plus le raisin est qualitatif, plus la rémunération est importante.

Années 1980

Jean Clavel : Petit-fils d'un des militaires (17^e régiment d'infanterie) ayant eu l'ordre de tirer sur la foule durant les événements viticoles de 1907 et d'un autre viticulteur ayant refusé de passer à la coopération. Viticulteur dans l'Hérault à Assas (domaine Clavel, transmis à son fils <https://www.vins-clavel.fr/>). Syndicaliste viticole depuis la fin des années 1950. Président du syndicat des coteaux du Languedoc, a eu pour mission de faire passer l'appellation VDQS en AOC. Grand militant pour que les viticulteurs soient mieux formés et produisent des vins de qualité sur les terroirs les plus qualitatifs, pour l'introduction de cépages améliorateurs (syrah,

mourvédre) et pour la mise en place de l'AOC languedoc. Il a écrit plusieurs ouvrages sur les vins du Languedoc dont le « 21^e siècle des vins du Languedoc » (voir bibliographie à la fin de ce cours).

Le rôle des grandes entreprises Languedociennes et toulousaines - IBM : Au plus fort de son activité IBM Montpellier accueillait 3 300 salariés et faisait travailler 10 000 sous-traitants. Le syndicat des coteaux du Languedoc va viser cette clientèle, en particulier les cadres non natifs de Montpellier, ne connaissant pas les vins locaux, afin de leur faire découvrir la qualité des vins du Languedoc. IBM ayant un autre pôle sur Toulouse, cette connaissance va se développer là-bas. Ces cadres vont avoir des relations avec d'autres cadres venus s'installer pour travailler chez Airbus. Puis quand ils vont retourner sur Paris, ils vont être les ambassadeurs des vins du Languedoc.



Georges Frêche en 2010
source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Georges_Fr%C3%A4che

Georges Frêche : (1938-2010). Homme politique de gauche (parti socialiste), né à Puylaurens dans le Tarn est spécialisé en histoire du droit (droit romain, histoire du droit et des idées politiques). Il a été maire de Montpellier de 1977 à 2004 (27 ans), président de Montpellier agglomération de 1977 à 2010, Président du conseil régional du Languedoc-Roussillon de 2004 à 2010. En plus, il a été député pendant 20 ans entre 1973 et 2002 et conseiller régional pendant 37 ans ! De tempérament houleux, en conflit régulier avec le parti socialiste dont il a été exclu en 2007, pour des propos diffamatoires envers des Harkis et sur la proportion élevée de noirs dans l'équipe de France de football, Georges Frêche était très impliqué dans le devenir des vins languedociens. Il a été un des grands promoteurs de la dénomination « grès-de-montpellier » qui mettait en valeur sa ville. Durant son mandat à la région, Georges Frêche va inciter la profession vitivinicole à mieux se structurer, à anticiper les crises et à miser sur la qualité. Une interprofessionnelle régionale « Intersud » regroupant tous les vins produit par le Languedoc-Roussillon voit le jour et l'AOC languedoc est créée en 2007, alors qu'il est encore en poste à la région.

Pour les curieux de politique :

- Des Harkis contre Georges Frèches 2 min : <https://www.youtube.com/watch?v=kKV-6Qngvtk>
- George Frêche et exclusion du parti 2 min : <https://www.youtube.com/watch?v=13RCqZgEZWM>
- Le DOC - Georges Frêche, quel héritage 10 ans après sa mort ? 36 min : <https://www.youtube.com/watch?v=EGZjxjK>

Années 2010 :

En 2012, le syndicat des « grès-de-montpellier » et la ville de Montpellier se sont associés pour fabriquer une bouteille syndicale gravée sur le modèle d'une bouteille bourguignonne et dotée d'un flash code. On assiste à partir des années 2010 à une forte montée de la renommée des vins du Languedoc. De très nombreux (et nombreuses) cadres supérieures décident d'investir ou de se reconverter en tant que viticulteur sur les terres languedociennes proche de Montpellier. La terre y est peu chère, la mer et la montagne sont à proximité, on trouve des facultés de qualités pour les grands enfants et un aéroport qui permet de voyager facilement pour régler ses affaires professionnelles.

Années 2020

Montpellier Méditerranée Métropole a décidé de la création d'un pôle vin afin de concrétiser l'ambition de devenir une capitale du vin à l'échelle nationale et internationale. On observe que certains domaines pouvant prétendre à l'AOC Dès de Montpellier préfèrent rester en AOC Languedoc ou bascule en IGP quand il désirent faire des des assemblages non compatibles avec les règles de l'AOC.

Le rôle des cavistes : En 1980, le cavistes de la métropole de Montpellier ne vendait pas plus de 10 à 20% de vins locaux. Les vins du Bordelais, et de Bourgogne et de Champagne étaient vu comme des vins de référence. En 2022, c'est l'inverse, les vins languedociens sont les vins les plus mis en avant.

Economie

Dénomination Grès de Montpellier

- Aire en production en 2022 : 310 ha revendiqués sur 1000 ha possibles
- Nombres de caves particulières : NC
- Nombres de caves coopératives : 6
- Volume vinifié par la coopération : variable selon les années
- 100% de vins rouges.
- Rendement autorisé de 45hl/ha - seuil maxi 54 hl/ha
- Nombre d'exploitations en AB : Forte représentation variable selon les années

Métropole de Montpellier :

31 communes de la métropole ont une activité viticole. 200 vignerons sont installés dont 54 sont des viticulteurs indépendants, les autres étant des viticulteurs coopérateurs. 1/3 de la surface est dédiée à l'agriculture et la viticulture y représente 70%. On est pas loin de la monoculture autour de Montpellier ! Il est bon de rappeler que boire c'est bien, mais pouvoir produire pour se nourrir localement c'est bien aussi ! La plaine de l'Hérault est une plaine fertile où les céréales pourraient retrouver plus d'ampleur.

Géographie viticole :

Géologie : L'étendue de l'aire est discontinue (3 sous-régions) est présente des terrains variés. Les reliefs plus ou moins vallonnés, le vignoble, parallèle à la côte, s'étend sur trente kilomètres de part et d'autre de la ville de Montpellier. Le paysage est généralement ouvert, marqué par l'urbanisation, et la mer Méditerranée est visible de tous les points hauts. Abris des vents du nord, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 700 millimètres, de l'influence maritime et connaît une température moyenne élevée. On trouve des sols calcaire du kimméridgien plus ou moins recouvert de galets calcaires, mais également des sols argile-sableux dans les zones plus près de la plaine de l'Hérault.

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 :

Le carignan a été largement introduit au XVIII^e siècle au moment de la production des eaux de vie languedocienne. Il donne de très bons résultats en vieillissant sur les terres pauvres qui maîtrisent sa vigueur. Le grenache est bien représenté. La syrah a été très implantée à partir des années 1990 dans un souci qualitatif. Le mourvèdre trouve ici les bonnes conditions pour mûrir et il fait souvent partie des assemblages.

Au niveau du décrets, les règles d'assemblage sont plutôt compliqués :

- La syrah, le grenache et le mourvèdre sont considérés comme des cépages principaux. Le carignan et le cinsault sont des cépages accessoires.
- 2 cépages principaux sont obligatoire dans l'assemblage.
- Les cépages principaux doivent représenter au moins 70% de l'encépagement.
- La syrah et le mourvèdre, ensemble ou séparément, doivent représenter au moins 20%.
- Le grenache noir doit au moins représenter 20% ou 10% de l'encépagement, selon que le carignan soit présent ou pas.
- Le cinsault et le morastel ne doivent pas dépasser, chacun, plus de 10% de l'encépagement.

Conditions de productions particulières à la dénomination « Grès de Montpellier »:

- Entrée en production des vignes : 5^e année
- L'irrigation est autorisée.
- Elevage : 15 mai de l'année suivant la récolte

Matériel interdit :

L'emploi de vinificateur continu, de cuve à remontage automatique, de cuve à recyclage de marc, d'érafloir vertical centrifuge, d'égouttoir à vis et de pressoir continu, est interdit.

Types de vins :

Les vins rouges sont obtenus par vinification traditionnelle. Ils doivent avoir un degré minimum de 12% alc.vol et un rendement de base 45 hl/ha qui n'est pas atteint en général, au vu de la faible pluviométrie. Ils se caractérisent par une faible acidité et une richesse en alcool. Les tanins et l'amertume sont plus ou moins prononcés selon les millésimes et la manière de travailler. Ils ont souvent une gamme aromatique particulière qui les caractérise, rappelant les fruits noirs, le foin, le tabac, les épices et les notes animales. Ce sont des vins qui ont souvent une personnalité affirmée. L'effet millésime est sensible.

Alliance mets et vins :

Les vins rouges des Grés de Montpellier 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'aimez pas trop la viande 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 :

Petits pâtés de Pézenas : Véritable curiosité culinaire à découvrir absolument, le pâté de Pézenas fait la fierté de la ville depuis le 18^{ème} siècle. Petit pâté à la viande au goût sucré/salé et épicé dont la recette aurait été transmise à la ville de Pézenas en 1768 par le cuisinier indien d'un lord anglais venu en villégiature. Inspiré des pâtés à la viande sucrés/salés très appréciés au moyen-âge, le pâté de Pézenas apporte une touche d'exotisme et de fraîcheur avec son mélange d'épices et de zeste de citron, ainsi que beaucoup de gourmandise avec sa forme de "bobine" qui en fait une délicieuse bouchée croustillante. **Ça vous tente ?** : <https://www.escapadeslr.com/recettes-de-cuisine-petits-pates-de-pezenas-669.html>

Tielle sétoise : petite tourte à base de poulpe et de sauce tomate légèrement relevée. **Miam?** : <https://www.tourisme-sete.com/specialite-gastronomie-tielle.html>

Rables rôtis à l'ail et aux herbes de garrigues : <https://www.saveursdesdeuxsud.fr/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis.htm> . Il est conseillé du rosé de Provence, mais laissez tomber et passez sur un faugères rouge pas trop tannique.

Pastilla d'agneau : Là c'est une recette pour les biens motivés, mais cela à l'air fort bon : <https://www.saveursdesdeuxsud.fr/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis.htm>

Coque saint Aphrodise : C'est une spécialité de Béziers qui se présente sous la forme d'une brioche très moelleuse aromatisée à la fleur d'oranger et au citron : Dédicace spéciale pour Sandra de Chancelade : **On veut bien tester** :) : <http://la.biterroise.over-blog.com/2014/04/coque-saint-aphrodise.html>

A vos fourneaux et racontez-nous vos expériences!

Bibliographie

Des livres :

- Le négoce des vins en Languedoc Stéphane le Bras Edition Perspectives 2019 Presses universitaires François Rabelais
- Le 21^e siècle des vins du Languedoc Jean Clavel Editions Causse 1999
- Des vins en Languedoc Jean Clavel / Robert Baillaud Privat 1985
- Guide hachette des vins 2021 et 2022

Des lectures sur internet :

- https://www.legifrance.gouv.fr/loda/article_lc/LEGIARTI000021231607/2009-10-31
- <https://www.montpellier.vin/les-caracteristiques/>
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/13711>
- <https://languedoc-wines.com>
- <https://www.montpellier3m.fr/actualite/le-vin-une-ambition-capitale-pour-montpellier#:~:text=Montpellier%20M%C3%A9diterran%C3%A9e%20M%C3%A9tropole%20abrite%20sur,la%20ville%20et%20la%20campagne.>
- https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/20220301-dp_salon_de_lagriculture.pdf
- <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/montpellier-ibm-va-supprimer-emplois-400-salaries-sont-inquiets-1898728.html>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Georges_Fr%C3%A9che
- <https://www.lesechos.fr/2006/07/languedoc-la-viticulture-sorganise-pour-sortir-de-la-crise-575482>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Languedoc_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Languedoc_(AOC))
- <https://www.vitisphere.com/actualite-58088-naissance-dune-bouteille-syndicale-pour-les-vins-des-gres-de-montpellier.html>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_des_Deux-Mers
- <https://www.sud-et-bio.com/viticulture/amont/fermes-demonstrations/scav-les-caves-du-pays-de-quarante-et-du-pays-d-heric>
- <http://www.cavescooperatives.fr/article-27957362.html>
- http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/caves_cooperatives/article.htm
- https://www.minervois-caroux.com/images/newsletter/2015-006_juin/avants_monts.jpg
- https://www.inao.gouv.fr/show_texte/3018

Des vidéos :

- Des Harkis contre Georges Frêches 2 min : <https://www.youtube.com/watch?v=kKV-6Qngvtk>
- George Frêche et exclusion du parti 2 min : <https://www.youtube.com/watch?v=13RCqZgEZWM>
- Georges Frêche, quel héritage 10 ans après sa mort ? 36 min : <https://www.youtube.com/watch?v=EGZjjxFjtK>
- L'AOC grès de Montpellier : le directeur – 2min : <https://www.youtube.com/watch?v=9hs0oCXD0g0>
- L'AOC grès de Montpellier : La genèse 1min : <https://youtu.be/69Aqb1DZEx0>
- Montpellier : au cœur du plus grand vignoble du monde : 4min : https://www.youtube.com/watch?v=Y_dREMGn0-E
- Vinification au chemin des rêves 11 min : <https://youtu.be/-Mk0x5za5nY>
- Connaître les grands vignoble de l'AOC grès de Montpellier 1min : <https://youtu.be/xaFOeHVmknw>
- Témoignage de Jean Clavel : Histoire du Syndicat Languedoc : 36 min : <https://www.youtube.com/watch?v=sKV1ut2r2Y0>
- La route du vin du Languedoc-Roussillon : 50 min : <https://www.youtube.com/watch?v=SY5BsHisEDk>

Des podcasts :

- <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/sur-la-route/sur-la-route-d-un-vin-nouveau-dans-le-languedoc-roussillon-1944845>
- <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-fabrique-de-l-histoire/vin-2-4-2572987>