

Le vignoble du Languedoc-Roussillon



SPV



École du vin Muscadelle www.ecole-muscadelle.fr

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, avec un lien historique à la Catalogne 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 région présente un arrière pays très peu peuplé, avec des zones de montagnes et de causses,, des zones de plaines et une grande ouverture en bord de mer. Les zones de bord de mer sont les plus peuplées. La métropole de Montpellier contient 400 000 personnes sur 31 communes. Les autres grosses villes de la région sont Nîmes, Narbonne, Carcassonne, Perpignan et Mende. 2,7 millions d'habitants y résident. Le recours à l'immigration a été important pour le travail dans les vignes et dans les usines à partir des années 1962. C'est la troisième région touristique de France, mais la première pour le camping (19,5 millions de nuitées)! De 1975 à 2006, la population a très fortement augmentée. L'espérance de vie des femmes est plus faible dans le Languedoc que dans le reste de la France, le taux de mortalité est également plus élevé. L'indice de vieillissement, en 2013, était de 118 pour le Languedoc pour 99 pour la France. Le PIB par habitant est de 23 566 euros alors qu'il est de 31 420 euros en France.



source : © communautés européennes

Le taux de pauvreté est de 15,9% en Lozère et est compris entre 19 et 21% pour les autres départements. L'Aude étant le plus pauvre. Le taux de pauvreté national est de 14,4%. C'est la deuxième région de France la plus pauvre après le Nord-Pas-de-Calais. Les agriculteurs qui ont été à la base de l'histoire de la région ne représentent plus que 2,1% de la population. Il y a 21% d'ouvriers. La Lozère est le département dont la part des agriculteurs (10,2%) et de l'industrie (8,3%) reste la plus importante de la région. Le taux de chômage est de 13,9% en 2013, les zones d'emplois d'Agde /Pézenas (17,5%) d'Alès (16,5%), de Sète (15,8%) , de Narbonne et Béziers (15,2%) , de Perpignan (15,1%), de Clermont l'Hérault/Lodève (14,8%) sont les plus touchés. La zone qui s'en sort le mieux étant la Lozère (6%). Pour vous donner un repère, le taux de chômage en France est de 10,4% au quatrième semestre 2014. La région est au 3° rang pour la part des résidences secondaires, après les PACA et Rhône-Alpes. L'Hérault (36,3%) et les Pyrénées-orientales (27%) devançant très fortement la Lozère (5,3%).

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° 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° 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.

Le Languedoc est confié par Charlemagne aux Comtes de Toulouse qui avec le temps deviennent un peu trop puissants et commencent à déranger le royaume de France désireux d'accroître son territoire. Le catharisme donnera une raison valable d'envahir la région et de l'annexer, une fois le dernier cathare bien brûlé ou repenti.



Brûlerie de cathares sous l'oeil bienveillant du clergé et du royaume de France
source : <http://cecnelli.unblog.fr>



Le Languedoc au XIX^e siècle

Encore sous influence toulousaine et remontant vers l'Ardèche et la Haute Loire
 source : La vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX^e siècle
 d.Fabre et j.Lacroix - Hachette littérature

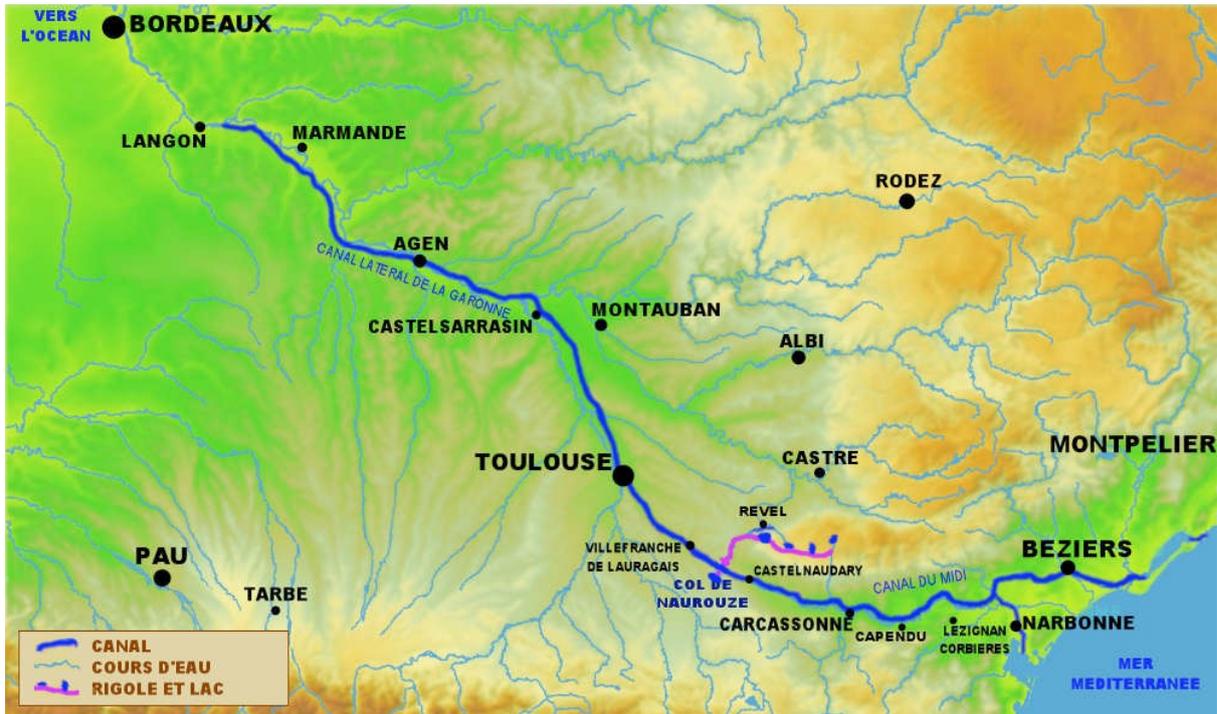
Du XII^e au XV^e siècle la ville de Toulouse va grossir, elle sera la 4^e du Royaume avec 40 000 habitants. La période est marquée par la puissance de la religion catholique, la noblesse et les disettes et famines. Toulouse connaîtra son apogée grâce à la culture du pastel au XV^e et XVI^e siècles.

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.



Canal du midi et canal latéral à la Garonne
source : http://sitepasite.free.fr/dordogne/autre_canal_midi.html

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.

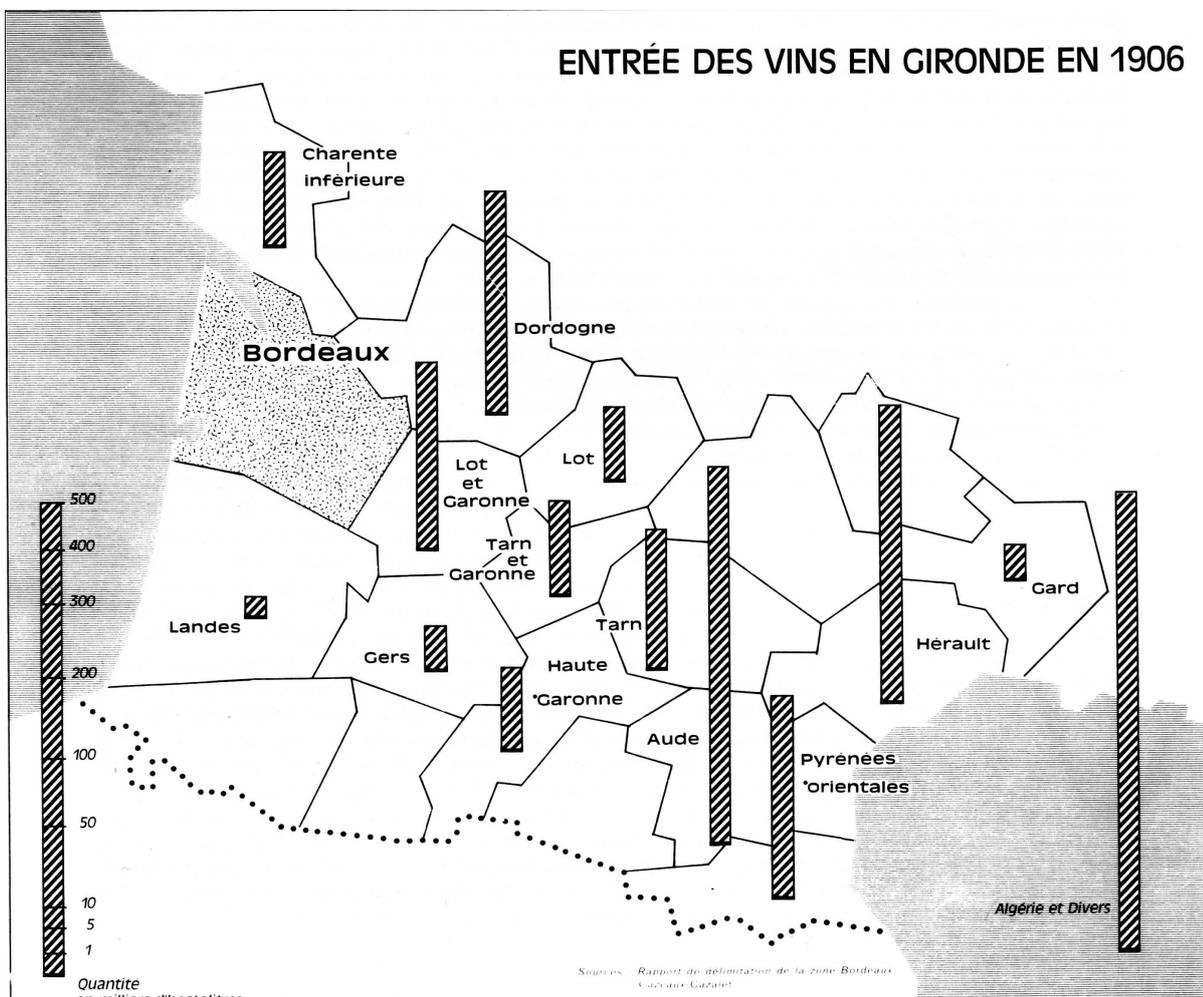
Les négociants bordelais et anglais, très enrichis par une période de prospérité liée en partie au commerce triangulaire, commencèrent à se tourner vers le Languedoc rendus accessibles grâce au canal du Midi. Un puissant négoce s'installa sur Montpellier et Sète, les liens avec la place Bordelaise étaient 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, d'autant que Napoléon III avait confié en 1858, la gestion du canal à la compagnie des chemins de fer du Midi, qui préférait avant tout développer le rail! Les taxes pour transport par le canal était alors plus élevées que par le train. Un redémarrage s'amorce à la fin de la première guerre mondiale. L'arrivée des bateaux à moteurs relance l'activité, mais le rail et le transport par route sont de terribles concurrents, d'autant que le canal est de taille étroite. Le trafic de marchandise cessera en 1970.

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 suite à l'arrivée des champignons et pucerons en provenance des Amériques.

Le phylloxéra, dans les années 1870, fût terrible pour la région qui tiré 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 et s'en s'embarrasser de questions sociales ou de vue à long terme. 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 à cette époque.

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.



vins et vignobles du bordelais Philippe Roudié
presse universitaire de Bordeaux

Observer ci-dessus la carte des achats de vins réalisés par la place Bordelaise en 1906 juste avant les émeutes. Nous l'avons étudié pour le cours sur le Pessac-Léognan, mais elle est également utile ici.

La mise en place des AOC ne favorisa pas le vignoble languedocien, mais calma les esprits et le crédit agricole permit aux viticulteurs de s'endetter pour redémarrer leur activité. L'exode rural s'intensifia sur la région.

Durant un temps les Languedociens purent travailler dans les usines, tanneries et mines que l'ère industrielle favorisaient. Rapidement la concurrence d'autres régions ou étrangère freina cette possibilité d'emploi.

Le redémarrage de la viticulture ne put se faire que grâce à la présence des caves coopératives. Elle 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.



Cave coopérative de Saint-Mathieu de Trévières,
le plus grand producteur de l'AOC pic-saint-loup.
Photo : I.Roberty

Après la crise, le vignoble se porta bien jusque dans les années 1970, période où la demande en vin de table était très forte. Ainsi en 1970, la région produisait 30 millions d'hectolitres et dégageait un chiffre d'affaire de 10 milliards de francs. 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. Les conflits furent nombreux dans les syndicats, en particulier en Corbières où l'aire était très grande. Difficile de se moderniser quand on a pas l'argent pour investir dans les vignes ou dans les chais et pas le niveau d'étude qui facilite les processus de changements.

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).

Le premier domaine qui marque vraiment cette nouvelle vague et le domaine Daumas-Gassac, qui a montré aux Bordelais et au monde entier que oui, il était possible de produire de très bons vins localement. Le couple Guibert s'installe à Aniane, petit village de l'Hérault en 1970. Aimé Guibert est issu d'une riche famille millavoise spécialisée dans la mégisserie et la ganterie. Il connaît donc bien la région. Il crée leur vignoble avec l'aide de conseillers du moment très réputés (Henri Enjalbert, géographe viticole, Emile Peynaud, oenologue conseil, tout deux professeurs à Bordeaux). La première vinification aura lieu en 1978. Le savoir faire en communication des Guibert fera le reste et commença à intéresser le monde fermé des revues viticoles américaines et anglaises.



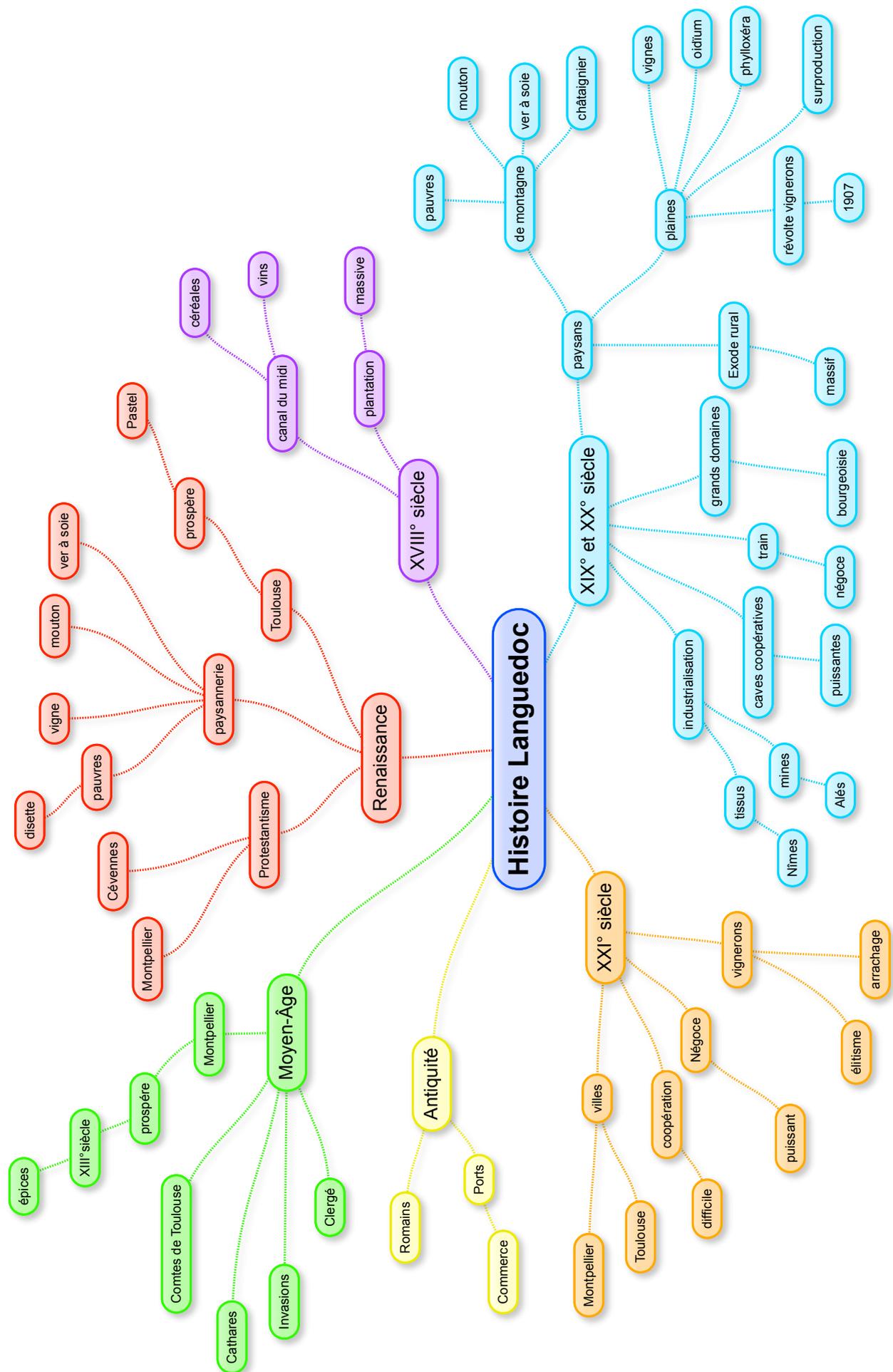
Aimé Guibert

source photo : http://www.ventsud.com/Tourisme/Deguster/Aime-Guibert-tire-sa-reverence-Pas-ses-vins-_185.html

D'autres ont suivi. Les fils et filles de vigneron se sont formés aux métiers du vin, certains sont sortis de la coopération, ont réparé les vieux chais abandonnés depuis des dizaines d'années et ne jurent que par la qualité de vie et du vin, en ayant les yeux tournés vers l'avenir et l'export. Des cadres supérieurs se reconvertissent dans la vigne, les négociants achètent de larges surfaces à bon prix.

Ce phénomène est de plus en plus marqué sur certaines zones, en particulier pour les vignobles proches de Montpellier (pic-saint-loup, terrasses-du-Larzac), qui permettent de se penser paysans tout en conservant les avantages de la proximité d'une grosse métropole dynamique, équipé d'un très bel aéroport et d'une vie culturelle et étudiante riche.

Néanmoins, les inégalités sociales restent très fortes, une grande partie des vigneron coopérateurs sont vieillissants et seront prêts à vendre au plus offrant. A l'avenir, on va assister à une très forte diminution des vigneron (encore) avec des tailles des exploitations qui ne va cesser de s'accroître. L'ère de l'industrialisation branchée de la viticulture languedocienne est en marche. Déjà on observe de plus en plus de tuyaux d'irrigation dans les parcelles, la prétaille mécanisée se répand, les vieux gobelets sont arrachés, le palissage devient la règle. Les vins seront bons, souvent bien moins traités et plus sains que dans les régions océaniques. Pour avoir des vins avec des personnalités différentes il faudra comme ailleurs accepter d'y mettre le prix. Aux vigneron languedociens de savoir jusqu'où ils peuvent aller avec les tarifs et surtout de se souvenir qu'au cours des siècles, c'est toujours unis qu'ils ont surmonté les périodes difficiles.



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 vignerons adhérents)
- 32 300 personnes travaillent dans des exploitations viticoles
- 9 exploitants sur 10 apportent la totalité ou une partie de leur vendange en coopération.
- 70 000 personnes en Languedoc-Roussillon dont l'activité est liée au secteur viticole.
- niveau de formation en augmentation : 45% en 2010 ont un niveau bac ou supérieur au bac (29% seulement en 2000).
- 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.

- 1 234 exploitations sont en bio.
- 15 997 hectares sont certifiés bio
- 4 574 hectares sont en conversion
- 51% à l'export
- Favorise circuits courts

Modification de la superficie en vigne dans le Roussillon :

- 76000 ha en 1882
- 42000 ha en 1891
- 72000 ha en 1935
- 24000 ha en 2010

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.

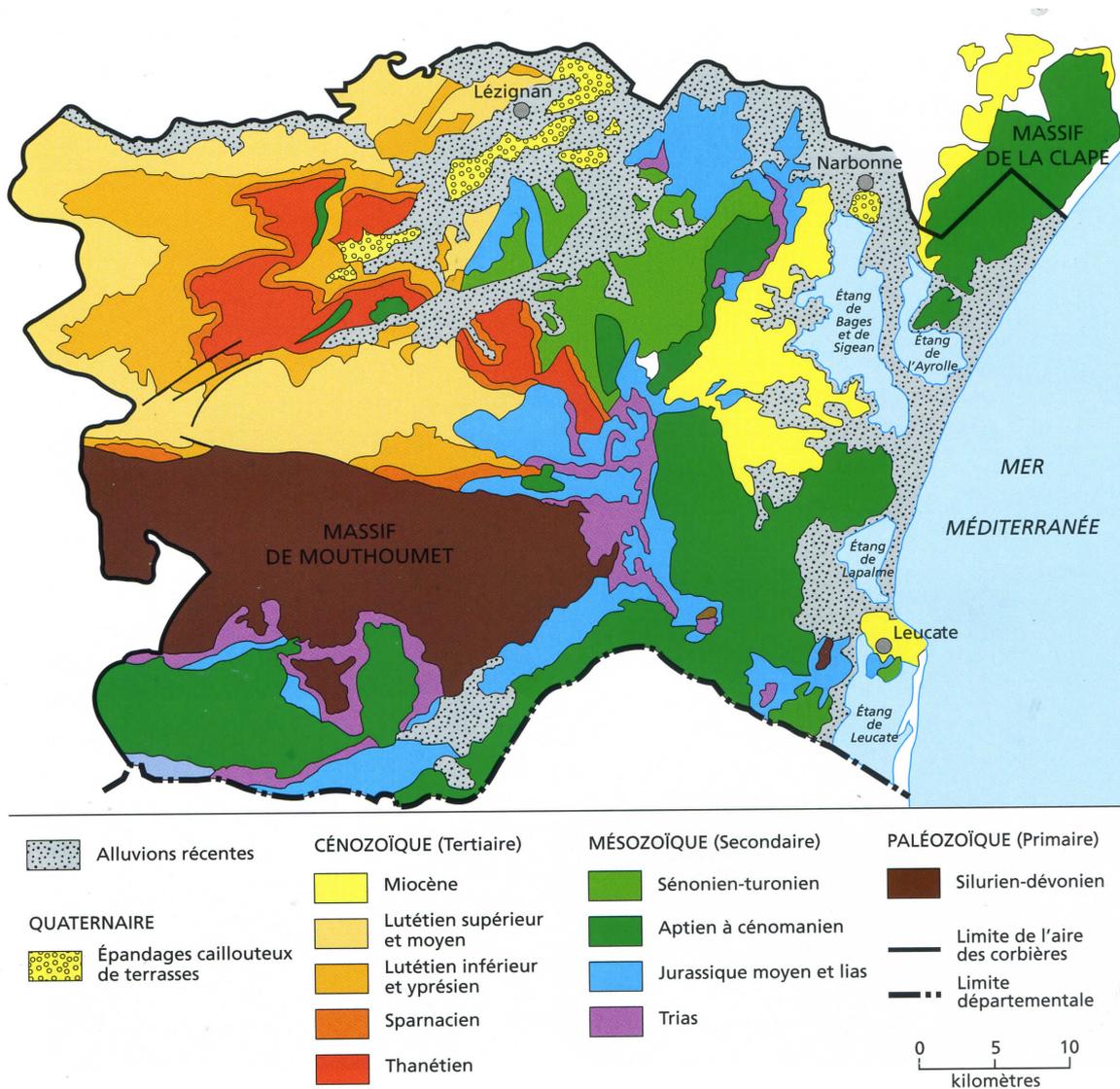
Les sols peuvent être :

- 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...

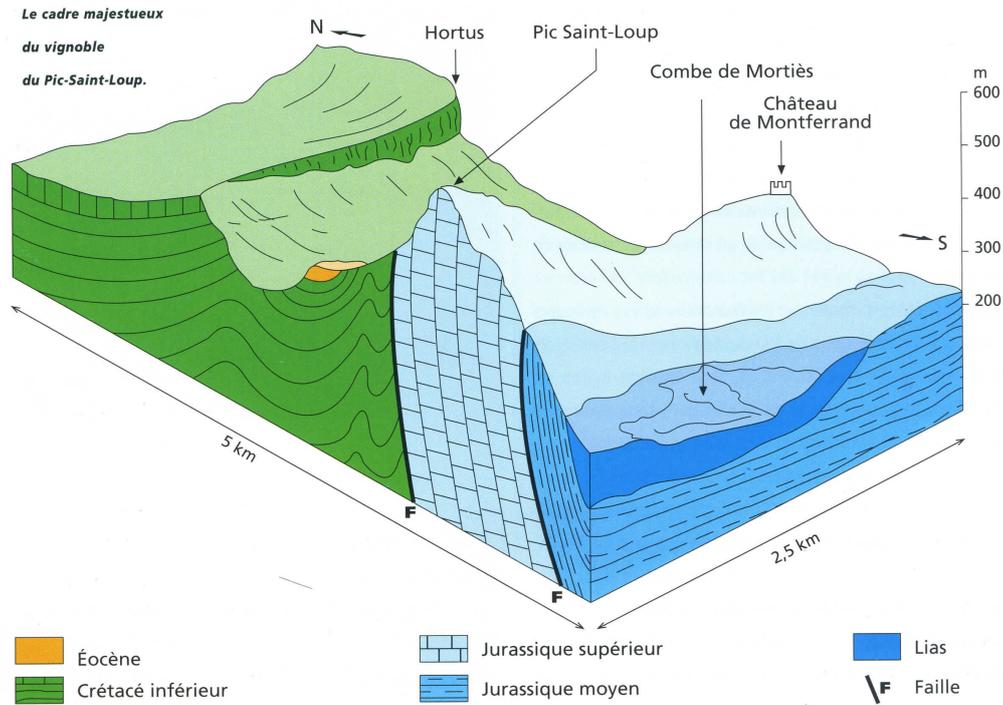
Le positionnement en production de masse depuis la fin du XIX^e siècle, a favorisé l'implantation d'immenses parcelles sur les terres alluvionnaires les plus riches et les plus aptes à produire du volume. Les difficultés de commercialisation du XX^e et XXI^e siècles ont conduit et conduisent encore à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



La géologie de l'AOC corbières

Source : Les terroirs du vin . Jacques Fanet Hachette 2001

Observez bien sur cette carte la diversité des sols des Corbières. Si en France on accorde une telle importance à la notion de terroir en Champagne, Bourgogne et dans le Bordelais, il faut admettre que les terroirs languedociens n'ont pas fini de faire les délices des amateurs.



La géologie de l'AOC pic-saint-loup

Source : Les terroirs du vin . Jacques Fanet Hachette 2001

Notez ici la présence d'une faille et le passage à la presque verticale des couches du jurassique qui forme la pointe du Pic Saint Loup. Une partie de l'aire non figurée ici, est plus basse et plus plane. On le voit ci-dessous, photographié du haut de la colline dominant le village de Corconne.



Cave coopérative la Gravette et vignoble de plaine de l'AOC pic-saint-Loup
photo : I.ROBERTY

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

Cépages rouges

1. Le grenache noir

Histoire :

Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leur vin les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

Climat : Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats. En Espagne, les sols d'altitude (jusqu'à 700m) compensent les excès de chaleur de la plaine.

La taille : Le grenache noir est adapté à la taille en gobelet, à 4 bras et en taille courte. La mécanisation a entraîné le palissage (taille guyot ou cordon de Royat) d'une partie des grenaches. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant long à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 15,5% alc.vol. C'est un problème, car les levures peuvent commencer à avoir des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Type de vin : Le vin de grenache est typique, car très alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux). Il atteint facilement les 14% alc.vol. Peu acide, il a tendance à vieillir assez vite, tendant vers le rancio. Il présente des arômes de raisins macérés dans l'alcool, d'épices. Il est souvent associé à d'autres cépages afin de l'équilibrer comme la syrah ou le mourvèdre (fruit), le carignan (tanins) ou le cinsault (acidité). Il donne des vins rouges de structure ronde. En poussant les macérations, on obtient des vins charpentés. Il est plus chaleureux que subtil. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur (cas des années chaudes en particulier comme 2003 ou 2005). Il donne de très bons résultats lorsqu'il est vinifié en vin doux naturel (Maury, Banyuls, Rivesaltes).

2. Le mourvèdre

Histoire : Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Des écrits du XVI et XVII siècle, mentionne sa présence en Provence, en particulier dans le Var. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté dans cette région viticole. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970.

Assemblage : Le mourvèdre est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois). Lorsqu'il est le cépage majoritaire, c'est toujours dans des terroirs bien particulier comme à Bandol. On le trouve dans différentes AOC du pourtour méditerranéen, souvent en quantité peu importante dans les assemblages.

Mets et vins : Les vins de mourvèdre sont typiquement des vins méditerranéens, ronds à charpentés, plus ou moins fuité. Les associations possibles ressemblent à celle des vins des syrahs du sud, bien que les plats aient moins besoin d'avoir une personnalité affirmée, car le mourvèdre est moins intense et moins musqué. Les plats à base d'oignons, herbes de Provence, ail, de poivrons, d'huile d'olive, de champignons, d'olives noires, de cerises noires, de framboises, de pruneaux lui conviennent. Selon la viande utilisée, on choisira un vin plus ou moins charpenté

ou à la personnalité plus ou moins expressive. Risotto aux truffes, ravioli aux cèpes, tians à la provençale, aubergines grillées, lapins aux olives, grillades d'agneau, estouffade à la provençale, daube provençale, rôti de porc à la sauge, bœuf aux poivrons, sauté d'agneau, poisson au vin rouge.

Si le vin est jeune et a un profil charpenté, il faut penser à le carafer et réserver un autre vin pour l'apéritif (muscat, rosé ou blanc par exemple)

3. La syrah

Origine :

L'origine de la syrah est restée longtemps mystérieuse. En clonant son ADN on a découvert qu'elle est récente et issu d'un croisement réalisé en côtes du Rhône nord entre la mondeuse blanche (mère) et le dureza (père). La culture de la syrah est restée localisée dans les Côtes-du-rhône septentrionales jusque dans les années 1960. Une modification de la législation sur l'encépagement du pourtour méditerranéen, ayant pour objectif de faire disparaître les cépages de mauvaise qualité plantés massivement après le Phylloxéra (Aramon, Alicante Bouschet...) et de limiter le Carignan, a obligé les viticulteurs à replanter des cépages améliorateurs dont la syrah faisait partie. Elle est ainsi passée de 1603 ha en 1958 à 44823 ha en 1998, 69891 ha en 2008. Sa superficie a donc été multipliée par 43 en 50 ans.

Zone de culture :

En 2015, la syrah couvrait 190 000 ha sur un ensemble de 31 pays. C'est le 8° cépage le plus planté au monde. Depuis les années 1980, sa popularité s'accroît, en particulier sous climat tempéré chaud. On en trouve aussi en Suisse (Valais), en Italie (Toscane), en Californie (Napa et Sonoma), en Afrique du Sud, en Argentine et au Mexique.

Les AOC françaises et IGP qui utilisent la syrah :

Elles sont très nombreuses et se localisent toutes à proximité du pourtour méditerranéen, englobant la Corse, la Provence, les Côtes du Rhône, le Languedoc-Roussillon. La Syrah doit bénéficier d'un climat doux pour pouvoir mûrir et son implantation géographique en dépend. Elle n'est plus plantée au-dessus de Lyon à l'Est. À l'ouest, elle est limitée par l'influence océanique et se limite autour de Toulouse (Gaillac). Dans les IGP (ex vins de pays), on trouve de la syrah dans de très nombreuses IGP de sa zone de culture, seule ou en assemblage. Avec le réchauffement climatique la syrah tend à remonter vers le nord de la France dans les IGP et est à l'essai dans certaines AOC.

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 cultural de la Syrah :

Pour obtenir un vin équilibré, gras et aromatique, le rendement doit être faible, inférieur à 50HI/ha. En Australie le rendement étant excessif, la plantation de syrah a longtemps souffert de sa mauvaise réputation qualitative. Elle a un débourrement assez tardif (une semaine avant le

carignan). Elle a tendance à être vigoureuse. Il faut donc la contraindre pour l'aider à faire moins de feuilles et de rameaux et plus de fruits. Ses rameaux sont longs, pouvant casser sous l'action du vent. Il est donc nécessaire de la palisser. Elle est sensible à la chlorose, la sécheresse, à la pourriture grise, aux acariens et aux vers de la grappe. C'est une bonne productrice, elle craint l'éraflage et la surmaturité. Les grains sont de tailles moyennes, d'un noir bleuté avec une pruine abondante. La peau est fine, mais résistante, la chair est ferme, juteuse, bien sucrée et relevée avec un goût agréable (le jus de syrah est nettement meilleur que celui du carignan ou du cabernet sauvignon).

Particularité de vinification de la syrah :

Elle est vinifiée classiquement (fouillage/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, les vigneron les plus avertis pratiquent la macération à froid avant le début de la fermentation alcoolique pour extraire plus d'arômes fruités. C'est également le cas avec le merlot.

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.

Comment reconnaître la syrah ?

C'est un cépage qui donne des arômes fruités, floraux, avec des notes de cuir, de miel, d'épices (cannelle) et de tabac, avec souvent beaucoup de personnalité. En bouche, on reconnaît l'acidité liée au climat (en région septentrionale). Les tanins qui laissent l'impression d'un thé infusé longuement assez fondu.

Type de vins produits :

Les vins peu extraits, sont ronds fruités et peuvent être bus jeunes. Les vins plus extraits, en particulier ceux produits en année froide, peuvent être un peu durs de part leurs tanins et leur acidité. En vieillissant, ils s'arrondissent.

Alliance mets et vins :

Catalyseurs d'alliance pour les deux vins : Cassis, prunes, framboises, pruneaux, figues sèches, cerises à l'eau-de-vie, noisettes grillées. Ail, thym, menthe, romarin, laurier, pain grillé, vanille, cannelle, jus de viande, jus de gibier, oignons grillés, lard salé, olives vertes, truffes, cacao, poivre.
 Syrah peu extraite : Poulet rôti, blanquette de veau, Daube de bœuf, Saint Nectaire
 Syrah extraite et élevé en fût de chêne : Côte de bœuf aux grains de cassis et à la moelle, gibier à poil en sauce poivrade, agneau grillé, gigot d'agneau, Bécasse, truffes sous la cendre.

Vidéo syrah : 2 min : <https://www.youtube.com/watch?v=6Z5SE-dqxuY>

4. Le carignan

Origine : 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 carignan 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 pour bien mûrir. Il a besoin d'avoir une exposition qui lui permette d'être bien exposé au soleil.

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.

Mode cultural du carignan : Il faut limiter sa vigueur, ne pas enrichir les sols, faire des tailles courtes. La taille en gobelet lui convient.

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, 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 subit 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.

Alliance mets et vins : Des plats relativement gras et typés sont à favorisés pour les vins charpentés dans les AOC fitou ou côtes du Roussillon. La cuisine méditerranéenne, l'agneau, le lièvre, le lapin, le pruneau lui conviennent bien. Les vins plus légers, plus ronds s'associent assez facilement avec un grand nombre de plats.

4. Le cinsault

Origine : C'est un vieux cépage méridional. Plantés dans les plaines après le phylloxéra avec des rendements trop élevés, son image c'est ternie. Depuis les années 2000, on redécouvre les qualités du cinsault qui peut être très délicat s'il est bien suivi.

Influence du climat : Le cinsault, comme le mourvèdre et le carignan ne supporte pas les zones froides et humides. Il s'abrite le long du pourtour méditerranéen. Il supporte bien la sécheresse, mais est sensible à l'oïdium et au mildiou.

Rôle du vieillissement : Le cinsault est plutôt utilisé dans les vins à boire jeune, qu'ils soient rosés ou rouges. Les vieux cinsault peuvent donner des vins de garde intéressants. C'est un cépage peu tannique.

Mode cultural Pour élaborer des vins rosés, il faut augmenter les rendements. Il peut facilement monter à 100hl/ha en plaine, mais dans ce cas le cépage perd sa finesse aromatique. Pour les vins de garde, on le mettra plutôt sur les terres pauvres et chaudes. Il est sensible au vent.

Particularité de vinification du cinsault : Il est vinifié en rosé de pressée direct ou de saignée. En rouge, il est vinifié traditionnellement

Type de vins produits : Il donne des vins peu colorés, plutôt légers à ronds avec des tanins agréables, son nez est discret mais plaisant, sur des notes de fruits.

Alliance mets et vins : des viandes blanches, du poisson, des plats méditerranéens non gras, apéritif et entrée pour les rosés.

Tableau récapitulatif

Cépages	Caractéristiques principales
Grenache noir	
mourvèdre	
Syrah	
Carignan	
Cinsault	

à compléter par vos soins

2. Les cépages blancs

La région méditerranéenne a une faible production de vin blanc sec par rapport à celle en rouge et en rosé, car la demande commerciale est faible sur ce type de vin et le climat ne favorise pas la fraîcheur dans les vins blancs. Il n'y a pas de production de liquoreux et seulement quelques vins mousseux, la blanquette et le crémant de Limoux, la clairette et le crémant de Die ainsi que la clairette de Bellegarde. Par contre la production de vin doux naturel est assez importante en particulier dans le Roussillon puis le Languedoc. Le muscat, le grenache blanc et le maccabeu sont les grands cépages des vins doux naturels. Le grenache blanc, le maccabeu, la marsanne, la roussanne, le vermentino, le bourboulenc, le mauzac et le piquepoul se trouvent dans les vins blancs secs.

1. Muscat à petits grains

C'est un cépage très ancien, remontant à la période grecque antique. Il fut implanté dans Languedoc par les Romains. Sous Charlemagne, Frontignan exportait déjà ses vins de muscat. Les grappes sont de taille moyenne, longues, étroites, cylindrique et compactes. Les baies sont sphériques, d'une belle couleur blanc ambré, la peau est épaisse se couvrant de points roux à maturité. Sa chair est juteuse et très aromatique, avec des arômes caractéristiques. Il est de maturité de 2^e époque, soit ni précoce, ni tardif. Il a un débourrement précoce, une production moyenne. Dans les sols pierreux, il produit peu. Il est limité à moins de 30Hl/ha pour la production des Vin doux naturels et il titre alors dans les 14% alc.vol en puissance. Sur les rendements plus élevés comme pour la clairette de Die méthode ancestrale, le rendement est voisin de 60hl/ha et

les arômes muscatés seront plus discrets. Le muscat est assez sensible aux maladies cryptogamiques et les guêpes et les abeilles en sont friantes. La production en France de muscat à petit grain était de 2 300 ha en 1958, de 4 639 en 1988 et de 7 620 en 2010. On note donc une progression régulière, le muscat étant très apprécié dans les vins doux naturels méditerranéens. Le cépage s'adapte à tous les types de sol, mais est plus ou moins bien réussi selon les lieux, le rendement et la douceur du vigneron ou de la vigneronne. Il y a muscat et muscat, il faut privilégier les muscats élégants. Il faut éviter de le ramasser trop mûr car il perd de sa finesse aromatique.

C'est le vin parfait pour l'apéritif. Sa personnalité affirmée rend difficile les associations avec des mets, mais ce n'est pas grave car il se suffit à lui-même. Le melon lui convient très bien, mais aussi les fromages à pâtes bleues pas trop fort.

2. Grenache blanc

C'est un des grands cépages blancs du pourtour méditerranéen. Il appartient à la même famille que le grenache rouge. Il est d'origine espagnole. Il se localise sur le pourtour méditerranéen. Il ne peut pas quitter les régions chaudes. C'est un cépage qui est très sensible à la coulure. Il couvrait 4 976 hectares en 2009. On le trouve dans de nombreuses AOC du pourtour méditerranéen. Il est très souvent associé au macabeu, à la marsanne, la roussanne ou au vermentino. C'est le cépage qui sert à produire les vins doux naturels blancs. Il supporte bien l'oxydation.

IGP et Vins sans IG : le grenache blanc peut se retrouver dans de nombreux vins IGP ou vin de France sur tout le pourtour méditerranéen.

Type de vins produits : il donne essentiellement des vins doux naturels sur le fruit ou oxydatifs. Il sert également à la production des vins blancs secs méditerranéens, en particulier dans le châteauneuf-du-Pape blanc. Les vins sont des vins peu acides, assez alcoolisés et le grenache blanc doit être associé à d'autres cépages pour avoir un peu plus de vivacité.

3. Marsanne et Roussanne

Marsanne est inséparable de Roussanne et la sonorité de leur nom est proche, pour cette raison, je les appelle les jumelles. On les trouve essentiellement dans la vallée du Rhône et le pourtour méditerranéen. Roussanne plus indépendante apprécie la Savoie où elle donne des vins plus frais qu'en vallée du Rhône.

Marsanne : Elle est vigoureuse, peu difficile à cultiver. Elle n'aime pas les temps trop humides, ni trop ventés. Elle donne facilement des rendements de 50 à 60 hl/ha. On la trouve surtout dans la vallée du Rhône nord, assemblée seulement à sa jumelle, mais elle est souvent majoritaire dans l'assemblage. C'est le cépage des AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, saint-joseph et saint-péray. Elle ne se situe pas sur les mêmes terroirs que la syrah. Dans les dernières décennies, elle a été fortement plantée en Languedoc-Roussillon où elle est associée à de nombreux autres cépages (roussanne, macabeu, vermentino, grenache blanc, bourboulenc...). Le vin de Marsanne est plus léger, plus bouqueté et moins fin que celui de Roussanne. Peu acide, il vieillit plus rapidement. Le passage en barrique est possible. En Hermitage, elle est sur de petites aires vinifiées en vin de paille. À Saint-Péray, elle produit des vins tranquilles et effervescents. Le nez, discret, évoque les fleurs (aubépine, violettes et acacia) et des fruits blancs. En vieillissant, elle acquiert des notes de miel.

Roussanne : Roussanne donne des vins aux arômes intenses (miel, abricot, aubépine) et élégants. Elle a grâce à son acidité, une bonne aptitude à la garde. Elle est difficile à cultiver (rendement faible, maturité tardive pour la vallée du Rhône Nord, sensible à la pourriture et à l'oïdium), pour cette raison, elle avait presque disparu (10 hectares en 1958, 1307 ha en 2008). Aujourd'hui, elle est fortement plantée en Languedoc-Roussillon et en Provence où le climat lui convient bien.

Dans les AOC saint-Joseph et Crozes-Hermitage, elle ne représente qu'une faible partie de l'assemblage. À Saint-Péray, elle est recherchée pour son acidité et ses arômes. Elle apporte

une touche aromatique et fraîche au Chateauneuf-du-Pape. En Savoie, elle donne un vin reconnu portant le nom de Chignin-Bergeron.

Type de vin : sec (Roussanne), rond (Marsanne), de garde (Saint-joseph, Hermitage), effervescent (saint-Péray).

Association avec des plats :

Jeunes : Feuilletés en apéritif, poissons de rivière (truite, sandre), tarte au saumon

À maturité : cassolette de crustacées, gratin de queue d'écrevisse, poissons en sauce, viandes blanches, riz de veau, rôti de porc, Saint-marcellin, picodon, rigotte, tourteau farci, loup flambé au fenouil, artichauts à la barigoule

Dessert : dessert à base de pêche jaune, d'abricot, d'amande, de noisettes, d'amandes fraîches, miel, citron.

4. Clairette

C'est un cépage provençal. Il est cité par Olivier de Serre sous le nom de Clerete au XVI^e siècle. On trouve de la clairette dans le Languedoc-Roussillon, en Provence et dans la Drôme jusqu'à Die dans les endroits bien exposés ou cette vigne tardive peut mûrir. C'est un cépage très vigoureux, qui s'accommode des terres maigres. Le cépage est sensible au vent, à la coulure, au mildiou, à la pourriture et au vers de la grappe, mais résistant à l'oïdium. Le vin obtenu est alcoolique si les rendements sont inférieurs à 50hl/ha. Et elle peut donner du 12%alc.vol sur des rendements à 100hl/ha, ce qui fait qu'elle a été beaucoup utilisée dans les vins de pays et dans les vins de table. Le cépage madérisé assez rapidement et était utilisé pour l'élaboration des vermouths dans la région de Sète au XIX^e siècle. La clairette est beaucoup moins présente aujourd'hui, il y en avait 14128 ha en 1958 et 2405 ha en 2010. Elle est dominante ou en monocépage dans les AOC coteaux de Die, Clairette de Die et crémant de Die. C'est un cépage qui a peu d'acidité, qui madérisé facilement et qui est peu aromatique, c'est pour cette raison qu'on lui adjoint du muscat et de l'aligoté dans le crémant de Die. Le muscat l'aromatise et l'aligoté l'acidifie.

5. Macabeu

C'est un cépage typique du pourtour méditerranéen. Il est d'origine espagnole, il est là-bas très implanté en Catalogne et dans la région du Rioja. C'est un très vieux cépage, il est possible qu'il soit originaire d'Asie Mineure. Il murît assez tard. Il ne supporte que les emplacements assez protégés, ni trop sec, ni trop humide. C'est un cépage vigoureux qu'il faut savoir maîtriser. Il donne des vins peu alcoolisés, peu intense mais assez élégant (fruits exotiques, floral). Il est très sensible aux maladies cryptogamiques. Il sert à l'élaboration des vins doux naturels, il est alors associé au grenache blanc. On le trouve de nombreuses AOC méridionales produisant des vins blancs. Implantation : on le trouve essentiellement sur le pourtour méditerranéen. Il couvrait une superficie de 2 628 ha en 2009, mais 7 621ha en 1988 et 4379 en 1958. Son évolution est donc en dent de scie.

6. Bourboulenc

C'est un cépage méditerranéen. Il est de maturité tardive et se conduit en taille courte. C'est une variété tardive et peu aromatique qui apprécie les terroirs secs et chauds. En plaine, il est trop vigoureux. Il est souvent associé à d'autres cépages, en particulier au grenache blanc. Bien conduit il donne des vins intéressants et floraux peu alcoolisés.

7. Vermentino (ou rolle)

Il est d'origine italienne où il est là-bas beaucoup planté en Ligurie, Sardaigne et Toscane. On le trouve également en Corse où on le nomme vermentinu. En 2011, il était planté sur 4297 hectares

en France. Il a progressé car en 1958, on n'en trouvait que 2 106 ha. C'est un cépage vigoureux, sensible au vent qui se limite aux régions méditerranéennes. Il apprécie les sols secs, assez maigres. Il se conduit en taille courte. Il craint la pourriture grise. Il donne des vins assez aromatique avec des arômes de fleurs (Aubépine), de pomme et d'amande. Il donne des vins frais, délicats et aromatique, assez gras mais pouvant manquer de fraîcheur.

8. Piquepoul blanc

C'est un cépage méditerranéen qui pourrait être originaire du midi. Il est présent autour de l'étang de Thau depuis l'Antiquité. Au XVII^e siècle, il est cité comme l'un des six grands cépages blancs du Languedoc. Il était utilisé avec la clairette pour élaborer du vermouth avant la seconde guerre mondiale. Aujourd'hui on le trouve dans les AOC Cotes du Rhône, châteauneuf-du-pape, languedoc et bien sur picpoul de Pinet. C'est un cépage tardif, qui apprécie les climats secs, il est sensible à l'oïdium. Il est à la base de vin vif, agréable, discret, présentant des arômes floraux. Il est consommé avec les coquillages et les poissons méditerranéens. Dans les assemblages, il apporte l'acidité qui peuvent manquer aux autres cépages.

Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

Depuis 2009 les vins de cette région, sont répartis en trois catégories, les vins à appellation d'origine protégée (**AOP**) qui correspondent aux AOC et aux AOVDQS (appellation d'origine vin de qualité supérieure), les vins à indications géographiques protégées (**IGP**) et les vins sans indication géographique (**sans IG**).

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

L'appellation Coteaux du Languedoc a été remplacée en mai 2007 par l'AOC Languedoc qui s'étend le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne noire et des Cévennes. 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 correspondant aux régions pédo-climatiques, 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. De nombreux changements sont en train de se produire, de nouvelles dénominations ou AOC voyant le jour, on peut donc s'y perdre.

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

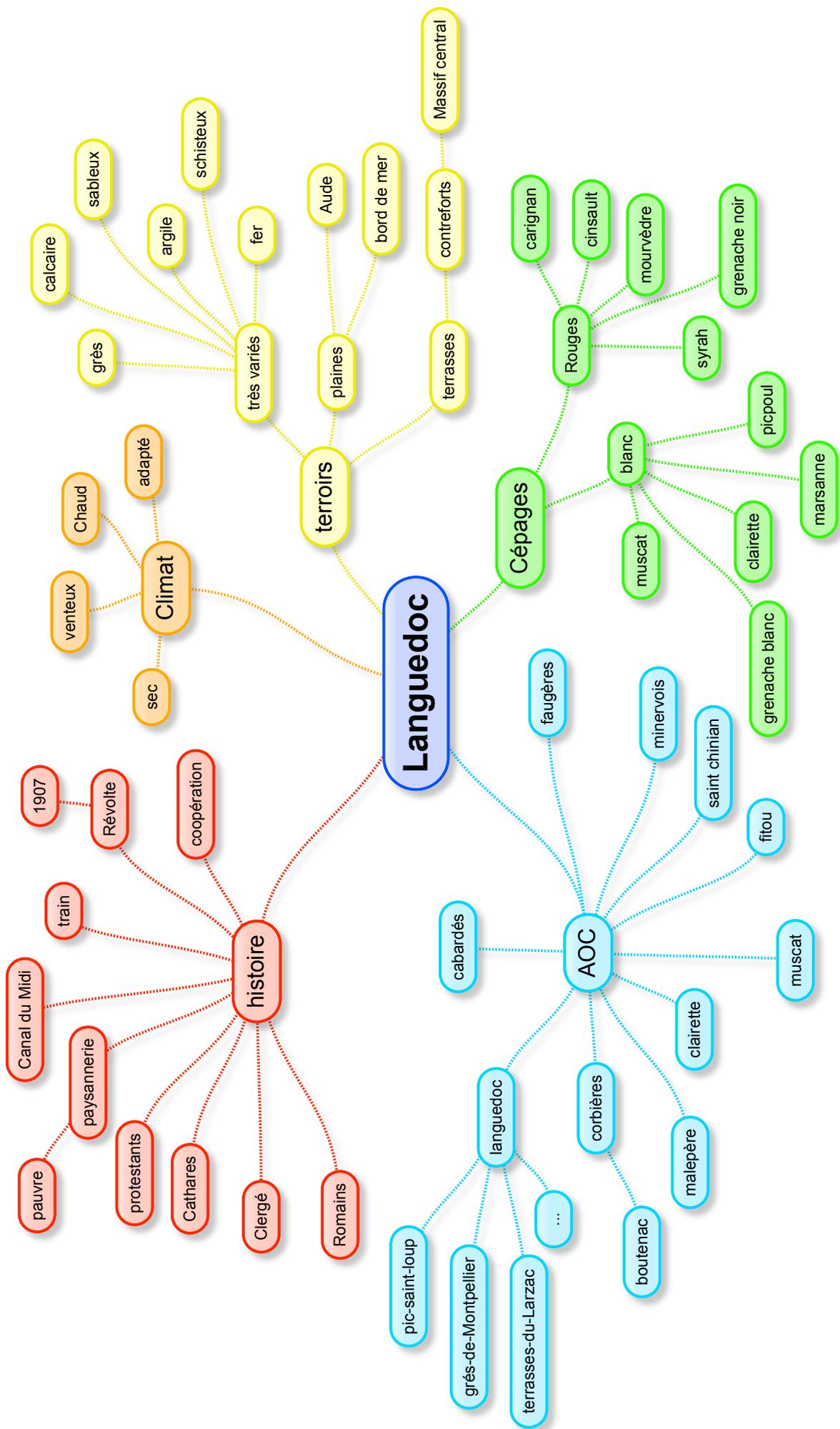
Les IGP en Languedoc-Roussillon (ex vins de pays)

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 il 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 clairettes, le crémant, la blanquette se prennent à l'apéritif.



Bibliographie / Sources :

- Le midi du vin de la crise à l'ambition Jean-pierre Juge - Ed Loubatières - 2002
- histoire et avenir des vins du Languedoc- Jean Clavel et Roberth Baillaud Edition Privat - 1985
- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor - Ed Daniel Briand-Robert Laffont - 1983
- Itinéraire des vins du Midi Pyrénéen - Christian Béringuier - Ed Université toulouse le Mirail - 1985
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- 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 français au 17ième siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- la vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX°siècle - D. Fabre et J. Lacroix hachette littérature 1974
- Christian Signol - les vignes de sainte colombe Albin Michel 1996
- Les paysans de Languedoc - Leroy Ladurie Champs Flammarion 1969
- Vignobles et vigneron du bordelais presse universitaire de Bordeaux - 1988
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Source internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Languedoc : www.languedoc-wines.com
- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: www.vinsduroussillon.com
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : www.inao.gouv.fr
- France Agrimer : 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://sitepasite.free.fr/dordogne/autre_canal_midi.html
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_du_Languedoc-Roussillon
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Comt%C3%A9_de_Toulouse
- <http://cecnelli.unblog.fr/2010/10/10/des-flammes-du-bucher-au-feu-du-tartare/>
- http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/pole_1262-1676_1998_num_9_1_1010
- http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_4p_viti_regional_a4_cle4dff67.pdf
- <http://www.vignerons-cooperateurs.coop/fr/index.html>
- <http://www.coopdefrance-lr.com/index.php/fr/nos-filieres/viticulture>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Corbi%C3%A8res_%28AOC%29
- <http://www.picpoul-de-pinet.com/>
- http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/Filieres/cc2014_fiches_filieres_hd.pdf