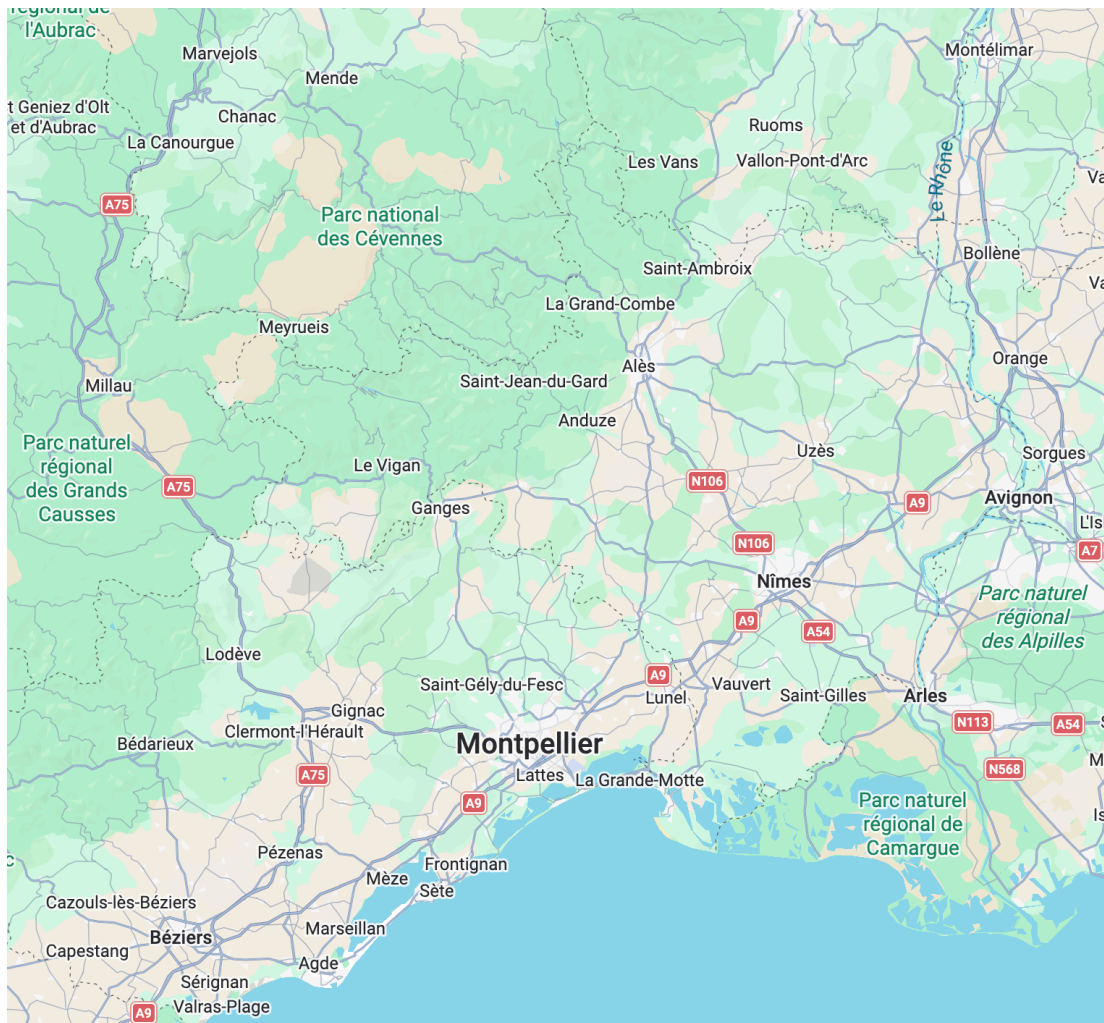


# Vignoble des Cévennes

## Objectifs de ce cours :

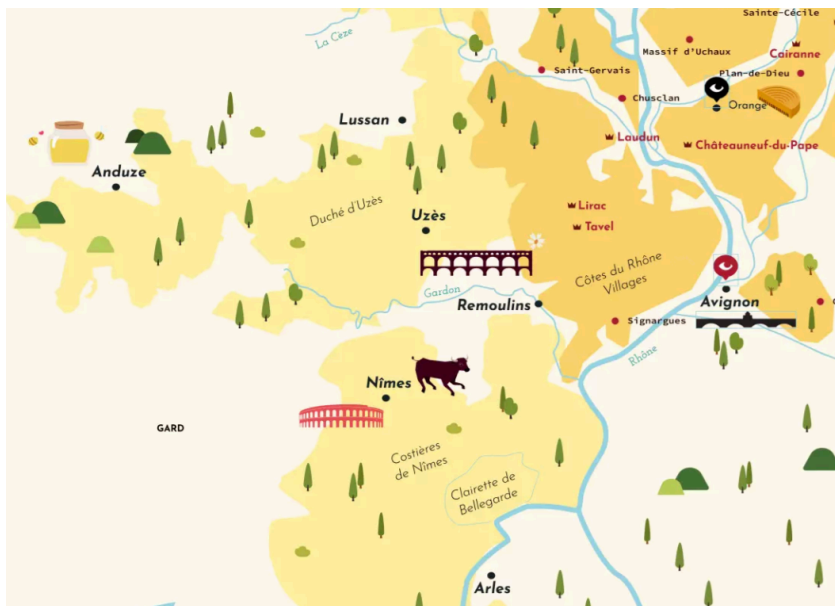
- Pouvoir localiser les vignobles cévenols et gardois ;
- Comprendre les spécificités géographiques et historiques des Cévennes et de son lien à la vigne ;
- Mieux cerner les particularités du duché d'Uzès et des raisons de la création d'une AOC à son nom ;
- Comprendre le rôle majeur de la coopération sur ce territoire;
- Vous donnez envie d'aller visiter les Cévennes et le Gard et d'aller à la rencontre de celles et de ceux qui vont vivre ce territoire.

## Localisation



Localisation des Cévennes et d'Uzès

Sources : <https://www.google.com/maps/>



Localisation du duché d'Uzès  
Sources : <https://www.vins-rhone-tourisme.fr/fr>

## Localisation

Délimitation des Cévennes :

Les Cévennes forment une chaîne montagneuse du sud-est du Massif central, située entre les départements de la Lozère et du Gard, prolongeant au sud les monts du Vivarais situés en Ardèche et en Haute-Loire, et au nord les monts de Lacaune et de l'Espinouse situés en partie dans le département de l'Hérault. La dénomination inclut également, sur ses contreforts sud-est, une partie de la plaine méridionale dont fait partie le bassin alsésien.

Délimitation de l'IGP Cévennes : L'IGP cévennes couvre un territoire de 222 communes majoritairement dans le département du Gard et en Lozère. Au nord du département du Gard, le vignoble est situé principalement sur le Parc des Cévennes, classé réserve de biosphère par l'Unesco. Il se dessine en losange d'Alès au nord à Sommières au sud, de Saint-Hippolyte-du-Fort, en lisière de l'Hérault à l'est, à Saint-Siffret, après Uzès, à l'ouest.

Délimitation de l'AOC duché d'Uzès : Située à l'extrême sud-ouest de la vallée du Rhône, au nord-ouest des costières-de-nîmes et au sud des Cévennes, cette appellation produit des vins rouges, rosés et blancs sur 86 communes du département du Gard.

On trouve proche de l'AOC du duché d'Uzès, les AOC côtes du Rhône, Lirac, Tavel et Costières de Nîmes mais aussi l'IGP coteaux du Gard et IGP Gard.

L'IGP Cévennes est encadré par l'IGP Ardèche au nord, IGP saint guilhem du désert au sud, IGP coteaux du pont du Gard, IGP gard et de l'AOC duché d'Uzès.

## Histoire

Contrairement à d'autres régions françaises, les Cévennes n'ont jamais connu de réelle unité politique ou administrative. Aujourd'hui encore, cette région reste partagée entre plusieurs départements, le Gard et la Lozère pour l'essentiel. Pourtant, de l'implantation du protestantisme aux faits d'armes de la Résistance et à l'accueil des juifs pendant la Shoah, du temps des camisards à celui de la révolution industrielle où se développèrent la culture de la soie et l'extraction du charbon, la place de cette terre de refuge est unique dans l'histoire de France.

Les Cévennes connaissent dès la préhistoire les premières formes d'agro-pastoralisme. Pendant l'époque gallo-romaine, les anciens oppidums sont délaissés au profit de sites plus proches des terres agricoles et des voies de communication.

### Le Moyen Age

Les vergers de châtaigniers introduits par les Romains sont très largement étendus pour subvenir au besoin d'une population rurale en pleine croissance. Cette « civilisation du châtaignier » semble bien en place en Cévennes dès le XI<sup>e</sup> siècle. Elle se développe jusqu'au début du XIV<sup>e</sup> siècle.

Dès la deuxième moitié du XI<sup>e</sup> siècle, le territoire connaît une expansion des seigneuries monastiques. Des travaux de défrichement sont alors engagés sur les hautes terres pour étendre les pâturages. Les moines, aidés des bergers, ouvrent leurs herbages à la transhumance des troupeaux des plaines languedociennes.

### L'époque moderne : du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle

L'histoire de la résistance au pouvoir de l'Etat pour la liberté de conscience, celle des temps de grande foi, de persécutions et d'affrontements est l'élément central de cette période. Elle est le fondement de l'identité cévenole protestante. Le paysage en garde des traces sombres et lumineuses. Les lieux d'assemblée, les pierres et les arbres des prophètes, les grottes des camisards, les lieux de drame jalonnent les paysages sauvages et les villages de toutes les vallées et de tous les sommets.

Parallèlement à ces événements dramatiques, l'économie vivrière rurale s'organise. Les paysages de la châtaigneraie cévenole et des herbages d'altitude sont confortés.

### Les grandes mutations du paysage du XVIII<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle

Avec la sériciculture, les Cévennes vont connaître une apogée démographique et économique qui restera dans les mémoires comme un véritable âge d'or. Le grand mouvement de construction et d'aménagement du terroir lié à cette nouvelle agriculture va durablement transformer le paysage cévenol. L'architecture est modifiée, de nouvelles terrasses sont construites, des centaines d'usines à soie voient le jour.

Pendant 150 ans, l'exode rural va vider les Cévennes, les hameaux tombent en ruine. Une immigration multiple vient revitaliser ses villages et jusqu'à ses écoles. Cela a commencé à la fin des années 1960. Les né-ruraux quittent la ville et le capitalisme pour s'installer dans la diagonale du vide française et développent des activités souvent en lien avec la petite paysannerie et l'artisanat. Des couples peuvent sécuriser leur implantation en choisissant que l'un descendrait travailler au village ou à la ville proche, tandis que l'autre développe des activités agricoles et/ou touristiques.

Aujourd'hui, la plupart des maisons ont été rachetées et restaurées, à tel point que certains commencent à craindre une « lubéronisation » de la partie la plus méridionale ; des tensions se font jour autour des usages des espaces. Les Cévennes sont à la fois très proches de la puissante conurbation languedocienne et très éloignées, dès lors que l'on s'enfonce sur l'une de leurs routes tortueuses entre septembre et juin.

Longtemps exclue du cahier des charges, la Lozère signe enfin son retour officiel dans l'IGP Cévennes. Une avancée symbolique et concrète, dans un département où la vigne couvrait plus de 1 000 hectares au XIX<sup>e</sup> siècle. Replanter ici, à plus de 500 mètres d'altitude, c'est tout sauf anodin. C'est reconstruire des terrasses de pierres sèches, raviver une polyculture paysanne, et redonner des couleurs à des paysages menacés de déprise. En 2025, ils sont seize domaines lozériens à être actifs.

Durant de nombreux siècles la vigne a côtoyé les autres productions agricoles, le vin faisant l'objet d'une consommation locale. C'est ainsi que la vigne a pu remplacer mûriers et châtaigniers, lors des crises rencontrées par ces productions, et c'est au XIX<sup>e</sup> siècle que le vignoble a connu son plus fort développement, sans toutefois s'orienter vers la monoculture comme dans la basse plaine du Languedoc. La coopération s'installe. La cave coopérative de Saint-Hippolyte-du-Fort a été créée en 1951, elle regroupait 120 viticulteurs.

Sur le contrefort des Cévennes, quatre caves coopératives du Gard se sont réunies pour donner naissance aux Vignerons des Capitelles. Cette cave coopérative commercialise sa production de vin sous le nom des Caves d'Euzet.

L'évolution de l'encépagement engagée depuis une quarantaine d'années a permis aux vignerons une diversification, notamment avec l'introduction de cépages plus précoces particulièrement bien adaptés au climat du piémont cévenol. Les vins, généralement caractérisés par un équilibre mariant élégance et fraîcheur, expriment bien l'originalité climatique du territoire. La vigne a ainsi une place toute particulière dans l'économie agricole et contribue, aux côtés des autres productions comme les oignons doux, les châtaignes et le Pélardon, à la renommée des produits des Cévennes. Ces productions et le développement de l'économie touristique, notamment autour du Parc national des Cévennes, assurent dorénavant un nouvel équilibre à cette région et contribuent au maintien de paysages façonnés par l'homme au cours des siècles.

## Economie

Le vin de pays cévennes est créé en 1992. Il devient IGP cévennes en 2009.

Dénomination IGP Cévennes

- Aire viticole en 2024 : 1800 ha
- Nombres de caves particulières : 62
- Nombres de caves coopératives : 22
- Volume produit : 81 310HL
- 100% de vins rouges.
- Rendement autorisé de 90hl/ha

## Géographie viticole :

La géologie du vignoble cévenol repose sur une mosaïque de sols et sous-sols différents, constituée par exemple par des schistes feuilletés, du calcaire dur, des grès rouges ou des marnes grises. Mais l'une des grandes caractéristiques du terroir local demeure climatique : d'une part, les saisons sont assez marquées avec, au moment des équinoxes, des épisodes cévenols (des pluies intenses et parfois surprenantes). D'autre part, la relative altitude favorise des nuits fraîches en période de maturation, phénomène très précieux pour l'équilibre des raisins donc des vins.

## Les cépages :

IGP Cévennes : Les principaux cépages en rouge sont le carignan, le grenache le merlot et le mourvèdre, en blanc ce sont le bourboulenc, le sauvignon blanc, le macabeu, le viognier, le vermentino mais de nombreux autres cépages sont autorisés.

Toujours cultivés dans certaines parcelles cévenoles du Gard et de la Lozère, les cépages américains, importés en France après la crise du phylloxéra retrouveront-ils droit de cité dans les vins produits aujourd'hui ? C'est le combat mené par l'IGP Cévennes qui milite pour leur réintroduction depuis des années, ces cépages étant interdits en France depuis 1934. "Ils ont trois intérêts explique Christel Guiraud, vigneron à Saint-Bauzély et président de l'IGP Cévennes. Economique, environnemental et patrimonial. Ces cépages sont en effet résistants aux maladies et à la sécheresse. Ils n'ont donc pas besoin ou peu de traitements. Economiquement, c'est donc un intérêt. Et d'un point environnemental, il n'y a pas de pollution, ni des sols, ni de la nature. Au niveau patrimonial, puisque ces cépages sont bien ancrés chez nous, on peut en faire une identité cévenole. Pas avec du 100% Clinton, ou du 100% Isabelle, mais on peut faire des assemblages avec d'autres cépages, c'est excellent."

## Types de vins :

Les vins sont typés par le profil méditerranéens. Les vignobles plantés en altitude aérant plus de fraîcheur que les vins méditerranéens des plaines.

## Alliance mets et vins :

La cuisine cévenole et gardoise offre une très grande variété de mets issus de terroirs très différenciés.

La zone des Cévennes propose une grande diversité de champignons, de châtaignes, de baies, de miel, d'agneau, de gibier, de saucisses, de pâtés et de fromages de chèvre. Celle des Costières est partie prenante de la cuisine provençale, et la zone maritime est sous influence camargaise. La plaine, grâce à l'irrigation, produit une grande variété de légumes (asperges, aubergines, blettes, courgettes, haricots verts, poivrons) et de fruits (pêches, cerises, poires, abricots, melons).

**Le porc à la cévenole** : C'est un mets issu de la tradition culinaire paysanne des Cévennes. Il est cuisiné soit en sauté, en ragoût ou en daube. Sa préparation utilise des produits locaux (cochon, oignons doux, châtaignes, champignons), ou facilement proposés sur les marchés cévenols (huile d'olive, herbes de Provence). Ce mets a comme base des morceaux de porc revenus à la poêle dans de l'huile d'olive. Ils sont ensuite mis à mijoter en cocotte avec des oignons doux des Cévennes, des châtaignes (châtaigne d'Ardèche AOC), des olives, des carottes, des champignons des bois et des herbes de Provence. La cuisson doit être longue et faite à feu doux.

**L'oignon doux des Cévennes** : C'est un oignon cultivé dans une zone limitée des Cévennes. La mise en culture de la région a débuté au Moyen Âge par la construction de terrasses de culture par des moines. La culture de l'oignon doux de Saint-André, nom de la variété, est ancienne sur ces terres, puisque attestée au XIX<sup>e</sup> siècle sur les marchés de Nîmes et Montpellier. Cette production bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 2003 et d'une appellation d'origine protégée depuis 2008.

**Les truffes noires d'Uzès** représentent une production importante que les amateurs peuvent découvrir chaque année en saison (fin novembre à début mars) et plus spécifiquement lors du week-end annuel de la truffe à Uzès.

**La castanéiculture** dans le Massif des Cévennes est ancienne. Celle-ci s'étend de la Lozère jusqu'aux limites administratives du Tarn, en passant par le Gard et l'Hérault. Sa culture, implantée depuis plusieurs siècles sur ce territoire, a permis l'élaboration de différents procédés permettant la consommation de la châtaigne des Cévennes sous diverses formes.

Nommé l'arbre à pain, le châtaignier a nourri de nombreuses générations de Cévenols. La châtaigne était séchée dans une clède au-dessus d'un feu sans flamme, à la fumée. Ainsi traitée, elle permettait de se conserver tout l'hiver et le printemps, assurant la soudure jusqu'aux récoltes légumières de l'année suivante. Le fruit séché porte le nom de châtaignon ; il est à la base du badjana, la soupe locale. Ce mode de conservation est peu à peu tombé en désuétude avec l'introduction de la pomme de terre et la généralisation du pain.

**Le pélardon**, autrefois appelé paraldon, pélardou, ou encore péraudou, est un fromage français de la région Languedoc-Roussillon. Il bénéficie d'une AOC depuis août 2000. C'est un petit fromage à base de lait de chèvre, à pâte molle à croûte naturelle, d'un poids moyen de 60 grammes. Dans le département, les principales communes productrices sont : Aimargues, Anduze, Barjac, Bessèges, Euzet, Génolhac, La Grand-Combe, Lasalle, Méjannes-le-Clap, Nîmes, Quissac, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-du-Gard, Sauve, Uzès, Valleraugue, Vers-Pont-du-Gard, Le Vigan, Villeneuve-lès-Avignon, Vissec.

**Le rogeret des Cévennes** : C'est un fromage français originaire du département de l'Ardèche, dans le Vivarais et les Cévennes (Languedoc), mais il est aussi produit dans le Lyonnais. Il ressemble pour beaucoup au pélardon. C'est un fromage à base de lait de chèvre, à pâte molle à croûte naturelle. Il est en forme de petit palet rond de 2 cm d'épaisseur et 6 à 7 de diamètre et est affiné pendant 3 semaines environ en cave humide. La croûte de ce fromage va alors prendre une teinte rougeâtre et bleutée, cette couleur est due aux ferments utilisés. Sa saveur est fruitée et noisétée, liée à une forte odeur caprine.

## Bibliographie

- Le 21<sup>e</sup> siècle des vins du Languedoc Jean Clavel Editions Causse 1999
- Des vins en Languedoc Jean Clavel / Robert Baillaud Privat 1985

### internet :

La route du vin du Languedoc-Rousillon : 50 min : <https://www.youtube.com/watch?v=SY5BsHisEDk>

<https://www.durfort.eu/blog/26-actualite/190-carte-vignoble-igp-cevennes.html>

<https://www.ales.fr/wp-content/uploads/2022/03/carte-cevennes-tourisme-2022.pdf>

<https://www.google.com/maps/@44.060946,4.266815,10z?hl=fr->

[FR&entry=tu&g\\_ep=EgoyMDI2MDEyOC4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D](https://www.google.com/maps/@44.060946,4.266815,10z?hl=fr-FR&entry=tu&g_ep=EgoyMDI2MDEyOC4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D)

<https://languedoc-wines.com/appellation/igp/cevennes/>

[file:///Users/isabelleroberty/Downloads/CIVL\\_DP\\_BD\\_22-23%20\(1\).pdf](file:///Users/isabelleroberty/Downloads/CIVL_DP_BD_22-23%20(1).pdf)

<https://www.vins-rhone.com/fr/aoc-duche-duzes>

<https://www.vinsducheduzes.com/>

<https://www.vinigp.fr/igp-de-zones/igp-cevennes/#>

<https://regardsurlevin.fr/nos-igp/>

[file:///Users/isabelleroberty/Downloads/PNO2024IGPCevennes%20\(1\).pdf](file:///Users/isabelleroberty/Downloads/PNO2024IGPCevennes%20(1).pdf)

<https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9vennes>

<https://www.cevennes-parcnational.fr/fr/des-connaissances/les-patrimoines/des-paysages-marques-par-lhomme/histoire-des-paysages>

<https://shs.cairn.info/histoire-des-cevennes--9782130577980?lang=fr>

<https://journals.openedition.org/chrh/5597?lang=fr>

<https://www.piemont-cevenol-tourisme.com/la-destination/un-vignoble-singulier/>

<https://www.terredevins.com/actualites/les-cevennes-terres-de-resistance>

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/les-vignerons-de-l-igp-cevennes-militent-pour-la-reintroduction-des-cepages-interdits-dans-le-gard-et-la-lozere-4373287>

## Cave coopérative de l'Hérault

Les premières associations syndicales ont provoqué rapidement la construction de bâtiments dédiés à la production et à la conservation du vin. Les Vignerons Libres de Maraussan donnent en 1905 le coup d'envoi d'un mouvement qui s'accélère après la première guerre mondiale. Une quinzaine d'édifices sont bâtis dans les années 1920 et le mouvement prend des proportions exceptionnelles dans les années 1930 : plus de 80 créations dont 66 entre 1936 et 1939, auxquelles il faut ajouter de très nombreux agrandissements. Les constructions reprennent dès 1947 avec une forte augmentation des capacités de vinification et de stockage.

Cet essor remarquable de la coopération vinicole est lié à un contexte institutionnel, juridique et politique dans lequel le service du Génie Rural joue un rôle primordial. Ses ingénieurs orientent et soutiennent les projets, facilitant ainsi leur financement par le Crédit Agricole Mutuel.

Projet de coopérative pas Jean Rodier, architecte

Un élan coopératif pour assurer la survie de la viticulture s'inscrit au fronton

Pour répondre aux contraintes de température et d'aération, les premières constructions reprennent généralement la typologie des chais privés à longs corps de bâtiments accolés, ouverts sur des murs pignons décorés. Ce schéma constitué de bâtiments parallèles perdure jusqu'à la fin des années 1930 et permet des agrandissements aisés, parfois anticipés dès l'origine. Viennent ensuite les grands volumes unitaires, agrandis vers l'arrière, à l'identique ou, sur les côtés, avec des bâtiments en appentis plus restreints. A l'intérieur, le plan " en fer à cheval " des années 1920, avec les cuves de stockage en béton situées en périphérie d'un espace central de vinification, disparaît au profit d'une organisation plus rationnelle : des travées de cuves parallèles implantées perpendiculairement à l'arrière de la cave, derrière les quais de réception des vendanges situés en façade. Le modèle repris de la tradition s'adapte bien à l'utilisation des dénivellations qui facilitent le transport des moûts.

## Domaine De L'Ancienne Mercerie



En s'installant dans de cette Ancienne Mercerie, Nathalie et François Caumette se sont donnés les moyens de produire des vins cousus mains...

Beaucoup d'humilité chez cette étoile montante de l'Appellation Faugères, qui travaille les schistes en Agriculture Biologique (certification à partir de 2009).

Le vignoble de l'Ancienne Mercerie, principalement en AOC Faugères, est clairement travaillé dans un but qualitatif : maintien des techniques culturelles traditionnelles sur la moitié du vignoble (taille en gobelet, ceps plantés au carré...) et mise en place de techniques plus modernes sur l'autre moitié du vignoble (vigne palissée, écartement du rang de 2 mètres). Les interventions sur la vigne sont limitées afin de ne pas tasser les sols, les nombreux prélèvements permettent de limiter les intrants aux doses nécessaires. Les rendements se situent entre 20 et 25 hectolitres par hectares.

En cave, la philosophie repose sur des opérations souples qui accompagnent la vinification sans chercher à corriger la nature de la vendange. Ce sont bien entendu les levures indigènes qui sont à l'origine des fermentations. Les cuvées mise en bouteille rapidement connaissent un collage à l'albumine d'œuf et une légère filtration. Les apports de SO<sub>2</sub> sont limités, ce sont donc des vins vivants qui évoluent en bouteille.

Jeunes, il est préférable d'aérer les vins de l'Ancienne Mercerie avec une carafe.