

# VINS DU LANGUEDOC

<https://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/regions-vins/98/languedoc/>

## LA REGION

Ce vignoble immense s'étale le long du littoral méditerranéen, de Leucate, à l'ouest, jusqu'à Nîmes et la Camargue, à l'est, puis couvre les contreforts des Cévennes aux portes de Carcassonne. Il parcourt trois départements : l'Aude, le Gard et l'Hérault. Il offre une diversité de paysages et une mosaïque de terroirs entre mer et montagne (Corbières), sous influence climatique méditerranéenne, à l'origine d'une vaste palette de vins rouges, blancs et rosés, de vins doux naturels et d'effervescents. Des vins, qui après avoir été longtemps assimilés à la viticulture de masse, font l'objet d'un renouveau constant depuis près de trente ans.

## HISTOIRE

C'est aux Grecs que l'on doit l'implantation de la vigne, dès le VIII<sup>e</sup> siècle av. J.-C., autour de Narbonne. Avec les Romains, le vignoble du Languedoc se développe rapidement. Au Moyen Âge, il connaît une période de grande prospérité sous l'influence des monastères et des abbayes. Le commerce du vin continue de s'étendre avec notamment, aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, l'amélioration des infrastructures portuaires (création du port de Sète, ouverture du canal du Midi). La création du chemin de fer entre 1850 et 1880 assure le développement de nouveaux marchés dont les besoins sont satisfaits par l'abondante production de vignobles reconstitués après la crise phylloxérique. C'est alors l'époque de la viticulture de masse, intensive et de mauvaise qualité, qui ne déclinera qu'à partir du milieu du XX<sup>e</sup> siècle. La reconnaissance des vignobles languedociens en VDQS (1949) puis en AOC, par étapes, a permis un renouveau. Grâce à ses bons terroirs en coteaux et au retour des cépages traditionnels, le Languedoc viticole produit aujourd'hui des vins de grande qualité.

Pendant longtemps, le Languedoc était connu pour faire « pisser la vigne ». On vendait du vin en vrac dans les coopératives qui produisaient des vins sans âme. Le rendement était la norme.

## SOLS ET CLIMAT

Les aires de production offrent des situations très variées selon l'altitude, la proximité de la mer, l'établissement en terrasses ou en coteaux, les sols et terroirs. On distingue ainsi une zone montagneuse, une plaine côtière, une zone de garrigue et une autre de piémont. Une diversité qui fait aussi l'originalité du vignoble : abruptes falaises blanches de la Clape, paysage de montagne au Pic-Saint-Loup, douces pentes de Picpoul-de-Pinet, terrasses du Larzac... C'est le climat méditerranéen qui assure l'unité du Languedoc, un climat chaud et sec, à pluviométrie faible et très irrégulière, renforcé par des vents soufflant de la terre (mistral, tramontane), ceux venant de la mer apportant une humidité salubre

## TYPES DE VINS

Rouges majoritaires, rosés et blancs secs ; effervescents (à Limoux) ; vins doux naturels (muscats)

## 23 APPELLATIONS

AOP LANGUEDOC : ses dénominations et les autres AOP du Languedoc

<https://www.languedoc-aoc.com/les-appellations>

### AOP LANGUEDOC ET SES DÉNOMINATIONS

Languedoc

Languedoc - Cabrières

Languedoc - Grés de Montpellier

Languedoc - La Méjanelle

**Languedoc – Montpeyroux (sur carte N°4)**

Languedoc - Pézenas

Languedoc - Quatourze

Languedoc - Saint Christol

Languedoc - Saint Drézéry

Languedoc - Saint Georges d'Orques

Languedoc - Saint Saturnin

Languedoc - Sommières

## AOP SOUS-REGIONALES :

Cabardès  
Clairette du Languedoc  
Corbières  
Limoux  
Malespère  
Minervois

### Pic Saint Loup (sur carte N° 2)

Picpoul de Pinet  
Saint-Chinian, Saint-Chinian Berlou, Saint-Chinian Roquebrun  
Terrasses du Larzac

## AOP COMMUNALES :

Corbières-Boutenac  
Faugères  
Fitou  
La Clape  
Minervois la Livinière

## AOP VINS EFFERVESCENTS :

Crémant de Limoux  
Limoux  
Blanquette de Limoux  
Limoux méthode ancestrale

## AOP VINS DOUX NATURELS :

Muscat de Frontignan  
Muscat de Lunel  
Muscat de Mireval



## LES CEPAGES ROUGES

2 grands cépages en rouge : Carignan à robuste charpente et Grenache noir :

## 1. LE CARIGNAN

Né en Espagne, ce cépage rouge a conquis le Languedoc-Roussillon et le sud de la vallée du Rhône après les ravages provoqués par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Cépage productif à outrance, il a contribué à la mauvaise réputation des vins languedociens et a été arraché. Il reste présent dans l'encépagement des appellations méridionales, et quelques vigneron s'attachent à redorer son image en le plantant sur des terroirs de qualité et en maîtrisant ses rendements.

Les vins rouges issus de Carignan ont une couleur grenat foncé, tirant sur le noir violacé.

Dans les vins vinifiés à la beaujolaise, le carignan présente des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs avec une note de fraîcheur. Dans ceux qui sont vinifiés traditionnellement, un caractère épicé et des notes franches de mûre, de myrtille et de cerise noire.

La structure de ces vins permet une bonne garde.

Le carignan se trouve en assemblage avec le Grenache, le mourvèdre ou la syrah dans les appellations du Languedoc : Fitou, Corbières, Minervois, Coteaux-du-Languedoc... Il existe des cuvées de pur Carignan.

## 2. LE GRENACHE

Le grenache est parti d'Aragon pour conquérir la Rioja, et de l'Espagne a gagné le Roussillon et le sud de la vallée du Rhône.

Les vins

Les vins issus de Grenache présentent une belle couleur grenat chez les vins jeunes qui évolue vers une tonalité acajou.

Au nez, le Grenache délivre des parfums de cerise avec quelques touches poivrées avant d'offrir en vieillissant des senteurs de figue sèche et de cacao.

La bouche donne des vins tout en rondeur, elle laisse de bons arômes de cerise à l'alcool.

Où trouve-t-on le grenache ?

Il domine les assemblages des Châteauneuf-du-Pape, s'associe au Tempranillo dans le rioja et au carignan dans le priorat catalan. Il joue souvent en solo dans de délicieux vins doux naturels : Rasteau, Banyuls et Maury.

## 3 LE MOURVÈDRE

Le Mourvèdre est un cépage espagnol qui a passé les Pyrénées et s'est installé dans tout le Sud-Est de la France, du Roussillon à la Provence.

Les vins issus de Mourvèdre présentent une teinte grenat foncé, reflets violacés.

Le nez présente pour ces vins des arômes délicats de mûre, de myrtille et de framboise alliés à des touches animales qui s'accordent avec le gibier.

La bouche est ample avec des accents de fruits noirs. Relativement tanniques dans leur jeunesse, les vins issus de mourvèdre sont aptes à une longue garde.

Le Mourvèdre se trouve en assemblage dans le bandol et le palette en Provence, ainsi que dans le châteauneuf-du-pape (Rhône) et les vins d'appellation du Languedoc-Roussillon, comme les corbières ou les minervois.

## 4. LA SYRAH

Selon la légende, la syrah serait originaire de Chiraz en Perse. Plus vraisemblablement, cette cousine de la Mondeuse savoyarde aurait été plantée par les Romains sur les collines abruptes du nord de la vallée du Rhône.

La robe des vins est d'un noir violacé, qui prend une nuance orangée avec le temps.

Au nez, les vins présentent de puissants parfums de violette, de cassis et de réglisse.

En bouche, on retrouve des arômes de fruits noirs finement épicés. Les tanins nécessitent quelques années pour s'affiner.

On trouve la syrah dans les prestigieux vins du nord de la vallée du Rhône : Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas... Elle apparaît en assemblage avec le Grenache et le Carignan dans les rouges du Languedoc ; en Australie, la Syrah prend le nom de Shiraz.

## COOPERATIVE CASTELBARRY de MONTPEYROUX

Coopérative de CastelBarry à Montpeyroux. La « coopérative artisanale » a été fondée en 1950 : c'est l'une des dernières caves...

[www.castelbarry.com](http://www.castelbarry.com)

**TERRA VITIS** : certification vin responsable et durable

Terra Vitis est avant tout une association de viticulteurs et de vigneron, de femmes et d'hommes du terrain, passionnés par la vigne, le vin, et la possibilité de faire exister une viticulture responsable et durable.

**MONTPEYROUX**

Montpeyroux tire son nom de Mont Pierreux, mont particulièrement venté. Dernière halte avant la montagne, la garrigue y est dense et odorante.

Le vignoble situé à 40 kilomètres de Montpellier est adossé aux contreforts sud du Larzac et aux monts de Saint-Guilhem le Désert. Le Mont Baudille borde son territoire au nord.

Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec comme particularité des vents tournants. Très souvent, la Tramontane souffle à Montpeyroux tandis que le calme règne à Gignac ou à Aniane. Une circulation d'air quasi permanente qui favorise le bon état sanitaire des raisins. Autre spécificité de Montpeyroux : sa situation géographique. Village rue, unique en Languedoc, il a depuis l'époque néolithique constitué un lien de communication entre le Rouergue et la basse plaine, devenant un véritable couloir de passage. Voie romaine, puis chemin muletier, route royale, route du sel... les vestiges qui jonchent le sol attestent de la vie de ses peuples. Ensuite, le village a connu une longue histoire viticole, dès la période romaine qui a perduré jusqu'à nos jours. Aujourd'hui, avec son bar à vins, ses fêtes vigneronnes... Montpeyroux a su préserver son esprit vigneron.

Les vins de Montpeyroux : Rendements maîtrisé (35 à 42 hl/ha)

100% parcelles sélectionnés et identifiées.

Sols calcaires, et calcaires lacustres alluvionnaires.

## **1/ L'AYAL 2018**

AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX

40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah

Parcelles de vieux carignans sur les calcaires tendres, grenache et syrahs des sols argilos-calcaires.

**Elevage** : En cuve et en fût de 400L pour 1/3

**Profil** : Robe rouge profonde, nez épicié et fruité, boisé vanille. Concentré, gras et équilibré.

**Servir sur** : Viandes rouges (moutons), fromages à pâtes pressées.

**Service** : 16°C

**Alcool** : 13,5% vol.

## **2/ L'ICONE « libre au vent » 2016**

AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX

40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah

Vinification traditionnelle avec macération longue.

**Elevage** : en cuve et en fût 400L pour 1/3.

**Profil** : Robe rouge foncé. Un nez marqué par les notes épicées, vanillées, fumées. Bouche ample et équilibrée

**Servir sur** : plats mijotés, viandes, fromages.

**Service** : 16°C

**Alcool** : 14% vol.

### **3/ CHATEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE 2019**

AOP LANGUEDOC

#### **Cuvée Bronzinelle**

La cuvée Bronzinelle rouge en occitan définit le bruit des abeilles qui butinent. Ce domaine sur des terroirs de grès au milieu de grand bois de résineux nous amène en vacances au bord de la méditerranée avec des notes de bois, pins chauds, garrigue, épices avec de la fraîcheur due à sa proximité de l'étang de Thau. A boire sur des légumes farcis, gigot d'agneau au thym, gibiers à plumes rôtis.

**SCEA Saint-Martin De La Garrigue : Le vigneron**

Au milieu des pins centenaires, le château d'inspiration Renaissance a conservé son esthétique classique en s'enrichissant des apports de ses propriétaires successifs : seigneurs et notables, hommes d'épée ou d'Église, investisseurs dont le dernier en date (2019) est norvégien. Depuis 2011, Jean-Luc Parret, assisté de Gilles Habit à la vinification, est responsable de ce domaine de 60 ha, planté de 17 cépages répartis sur des terroirs de grès rouges et de calcaires lacustres.

**Élevage** : 12 mois d'élevage dans des barriques  
de 2 à 5 vins

**Cépages** : 40% Syrah-40% Mourvèdre-20% Grenache

**Vinification** : par cépages, Syrah vinifié en macération en grains entiers, Mourvèdre et Grenache en égrappé

**Service** : 15 à 17°

**Garde** : 5 à 8 ans

**Alcool** : 14,5% vol.

## **4/ CHATEAU DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2020**

### **AOP PIC SAINT LOUP : Un terroir entre Méditerranée et Cévennes**

L'AOP Pic Saint Loup est reconnue pour les vins rouges et les vins rosés.  
Les vins rouges représentent 90% de la production.

Les réflexions sur l'évolution qualitative de l'appellation ont conduit les vignerons à intégrer la syrah, associée au grenache, puis au mourvèdre.

La syrah a trouvé en Pic Saint Loup un terroir de prédilection, amenant une palette d'arômes d'épices, complétée par le rond du grenache et le racé du mourvèdre.

Les règles d'assemblage des vins AOC Pic Saint Loup :

**Cépages principaux** : Syrah (50% minimum), Grenache Noir et Mourvèdre. L'assemblage d'au moins un des deux cépages est obligatoire.

**Cépages accessoires** : Carignan Noir, Cinsault Noir, Counoise Noire et Morrastel Noir. Assemblés dans la limite de 10%.

Les vins rouges AOP Pic Saint Loup bénéficient de la fraîcheur aromatique de la garrigue, avec des notes de thym, lauriers, romarin, cade, menthol, associées aux arômes de petits fruits rouges et noirs. La finesse des tanins et la fraîcheur offrent des vins équilibrés et élégants.

L'aire de l'AOP Pic Saint-Loup s'étend sur **17 communes**, adossées aux premiers contreforts cévenols dans la zone des Garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen

**Château de Cazeneuve** [www.chateaucazeneuve.com](http://www.chateaucazeneuve.com)

Le domaine se situe dans un cirque naturel adossé au Causse de l'Hortus. Sa situation géographique spécifique permet de tenir les vignes à l'abri des vents forts que peut connaître la région.

On retrouve une des compositions typiques du terroir du Pic St Loup : **des éboulis argilo calcaires** sur les côteaux et des **marnes calcaires** sur les bas de versants, sur lesquels nous avons plantés majoritairement nos cépages blancs.

Un terroir se démarque cependant : la parcelle se situe à 420 mètres d'altitude \_ donc plus haut que la moyenne des vignes de l'appellation\_ sur le causse de l'Hortus, au milieu de la garrigue.

Le sol de ce terroir est composé de **calcaires durs** : les vignes doivent aller chercher l'eau en profondeur car celle qui y arrive est naturellement drainée. L'amplitude thermique est bien plus grande que le reste du terroir, et les nuits y étant plus fraîches, la Syrah que nous y avons majoritaire s'y épanouit particulièrement bien.

L'AOP Pic Saint Loup existe depuis 2017. Elle fait la part belle à la Syrah (un minimum de 50%), avec le Grenache Noir et le Mourvèdre. Pour les cépages complémentaires autorisés on trouve le Cinsault, le Carignan, la Counoise et le Morrastel. Pour rappel les vins en Pic St Loup sont obligatoirement des vins d'assemblage.

### **Le Roc des Mates rouge 2020**

La « Grande » cuvée de Cazeneuve ! Toujours syrah majoritaire (les plus anciennes du domaine) avec grenache (de plus de 80 ans) et mourvèdre. Une cuvée élégante, dense, dotée d'une belle concentration et de la puissance ! Une vibrante énergie ! Des fruits noirs, des notes grillées, de garrigue, de cade avec beaucoup de volume, avec des tanins soyeux et élégants. Une cuvée de garde donc qui s'associera avec une daube de bœuf, une moussaka, un civet de sanglier...

### **Vin bio**

**Alcool** : 14% vol.