

Le vignoble du Languedoc-Roussillon



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^e 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^e 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^e 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

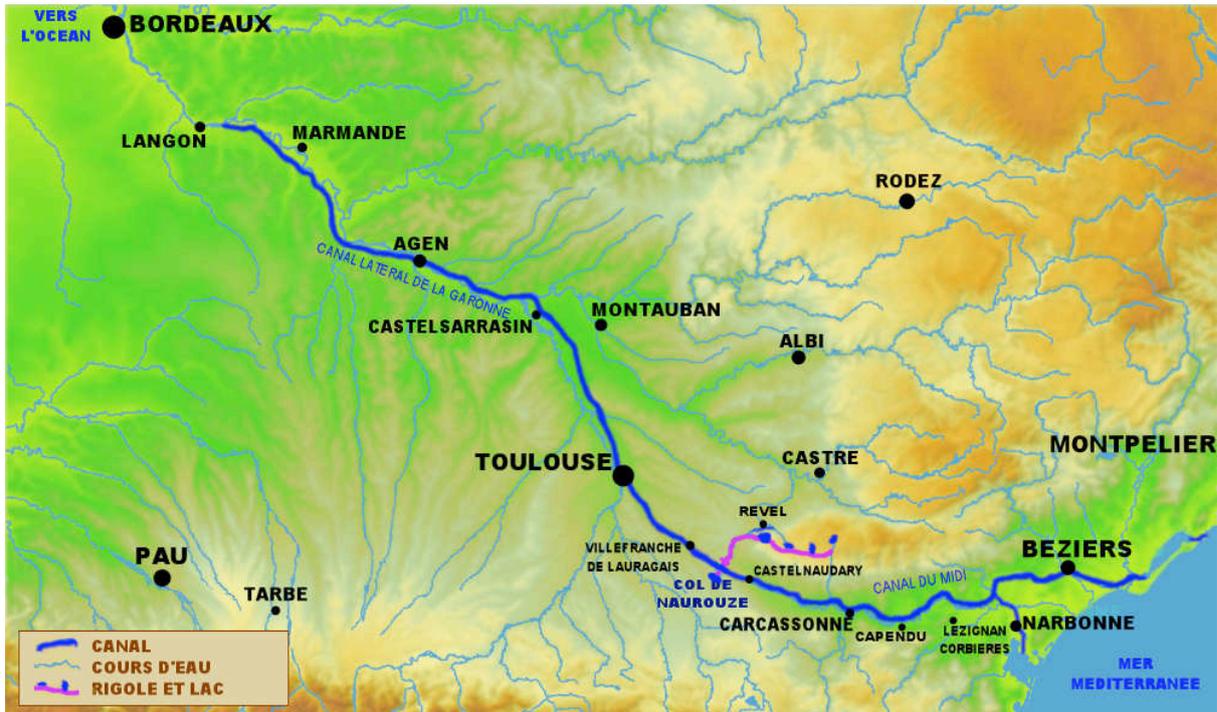
Du XII^e au XV^e siècle la ville de Toulouse va grossir, elle sera la 4^e du Royaume avec 40 000 habitants. La période est marquée par la puissance de la religion catholique, la noblesse et les disettes et famines. Toulouse connaîtra son apogée grâce à la culture du pastel au XV^e et XVI^e siècles.

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.

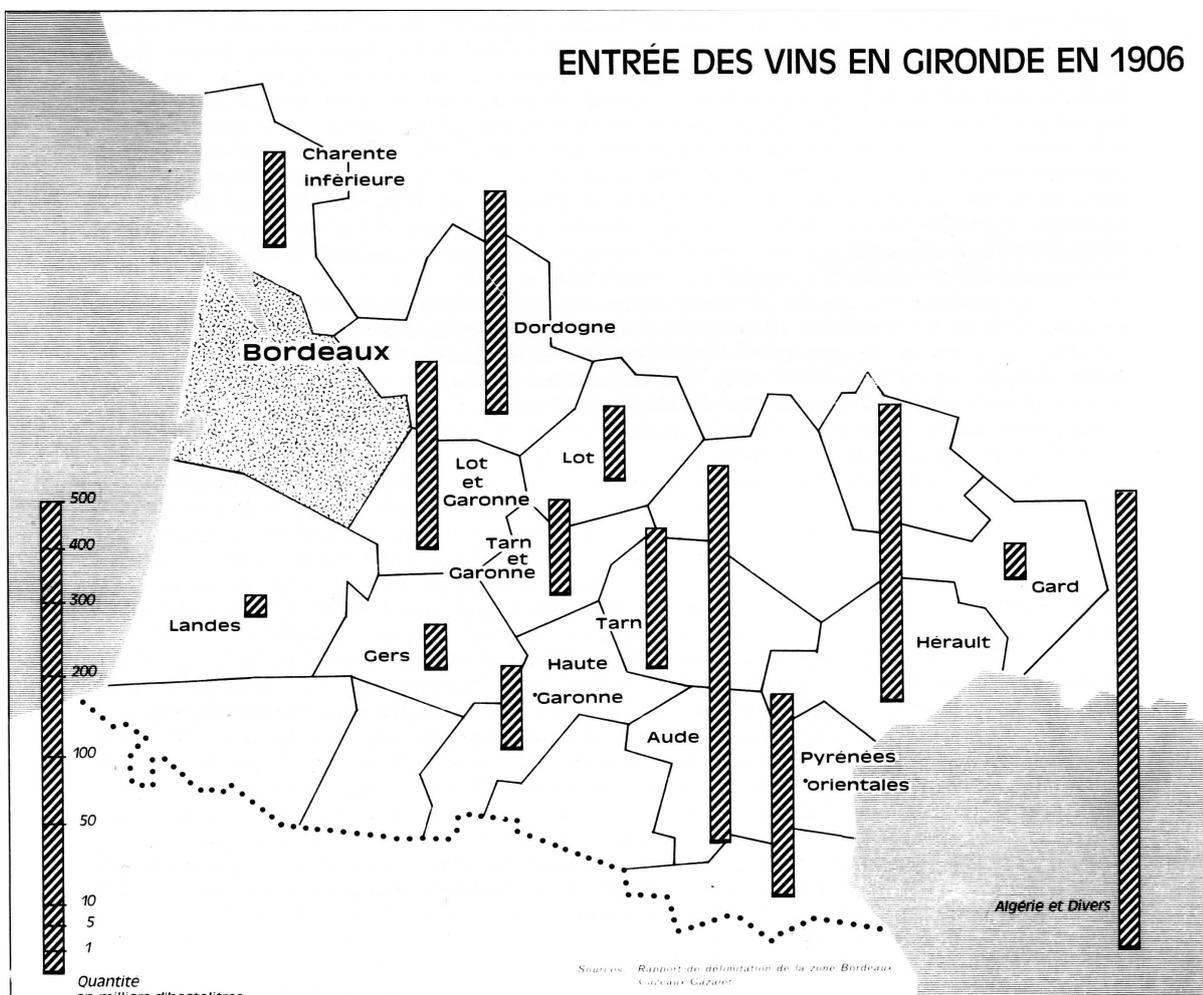
Les négociants bordelais et anglais, très enrichis par une période de prospérité liée en partie au commerce triangulaire, commencèrent à se tourner vers le Languedoc rendus accessibles grâce au canal du Midi. Un puissant négoce s'installa sur Montpellier et Sète, les liens avec la place Bordelaise étaient 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.



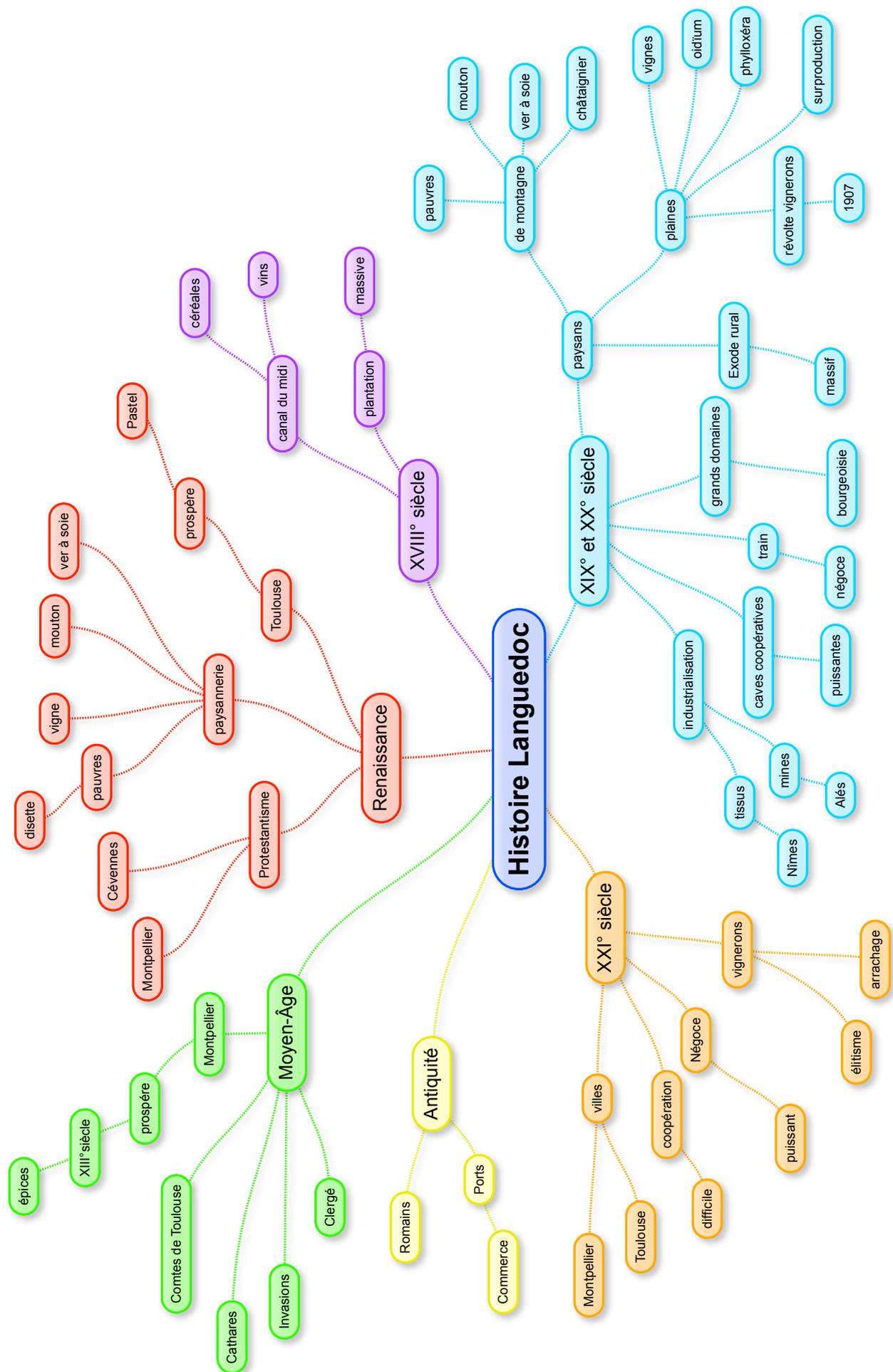
Aimé Guibert

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.

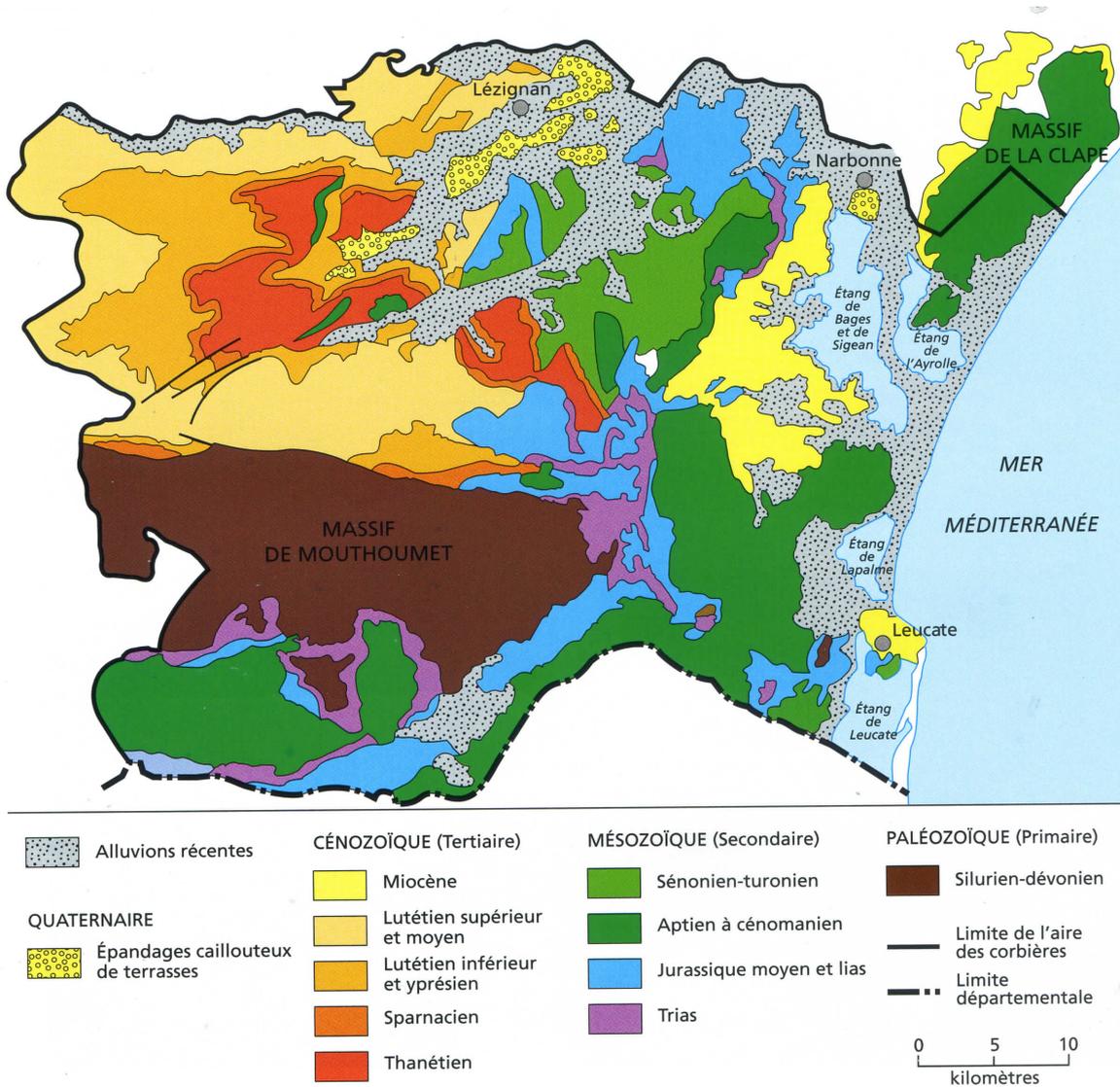
Les sols peuvent être :

- 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...

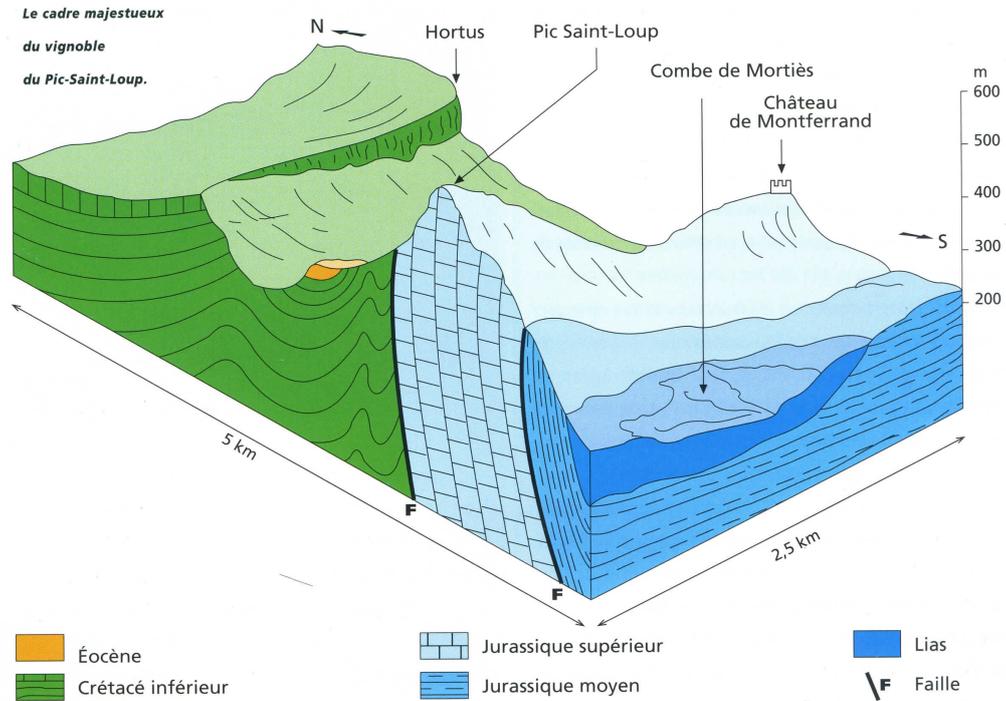
Le positionnement en production de masse depuis la fin du XIX^e siècle, a favorisé l'implantation d'immenses parcelles sur les terres alluvionnaires les plus riches et les plus aptes à produire du volume. Les difficultés de commercialisation du XX^e et XXI^e siècles ont conduit et conduisent encore à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

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 d'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.

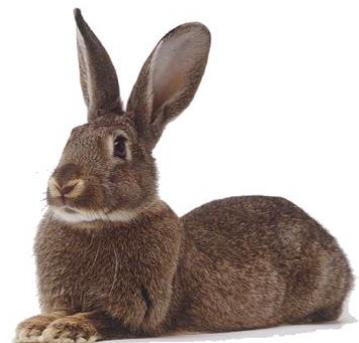
Vins rouges : La tomate, l'ail, l'oignon, huile d'olive, les herbes de Provence, l'agneau, la daube, sont faciles à associer avec les vins rouges aromatiques et alcooleux du Languedoc Roussillon. La cuisine maghrébine et asiatique, donnent des associations intéressantes avec les vins du Languedoc Roussillon 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