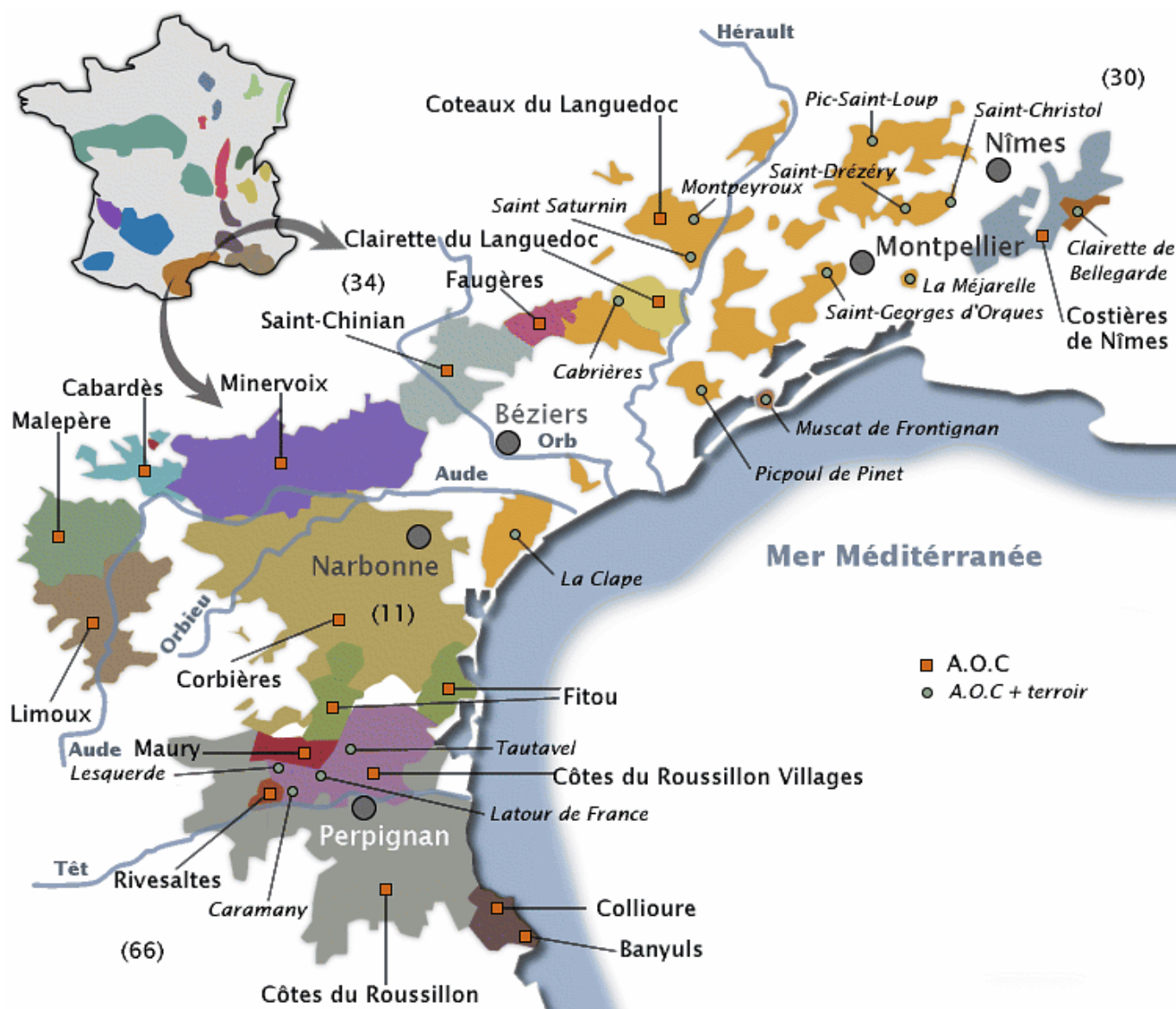


# Le Languedoc-Roussillon



Carte des A.O.C. du Languedoc

## Situation géographique

Départements du Gard (30), de l'Hérault (34), de l'Aude (11) et des Pyrénées-Orientales (66). Il s'agit du plus grand vignoble de France, donnant parfois l'impression d'être une mer de vignes. Le vignoble est compris entre les villes de Nîmes et de Perpignan sur une longueur de 220 km et de 50 km de large le long du golfe du Lion (Méditerranée).

## Historique

On suppose que ce sont les Grecs qui ont implanté la vigne en Languedoc, mais ce sont surtout les romains qui l'ont cultivée. A la chute de l'empire Romain, les moines (Bénédictins et Cisterciens) des monastères et abbayes ont pris la relève et ont continué cette culture à travers les siècles. A la fin du 19e siècle, cette région

ne fut que peu touchée par la crise du phylloxera, mais la flambée des cours enrichit rapidement et fortement la région. S'en suivit une terrible crise viticole (surproduction, chute des cours) qui conduisit la région à de sanglantes émeutes. Le gouvernement pris alors conscience qu'il devait légiférer la production viticole et 30 ans plus tard naissait le système des appellations. Cette région a toujours connu une réputation de vins de piètre qualité, mais ces 20 dernières années, les viticulteurs ont réalisé de nombreux investissements, modifié l'encépagement et réduit les rendements. On trouve maintenant de nombreux A.O.C. et des vins offrant une qualité irréprochable avec en plus cet unique accent méditerranéen.

## Climat

Climat de type méditerranéen. Les étés sont très chauds et secs, les automnes et printemps sont doux, même si quelques gelées matinales sont encore possibles au mois d'avril, les hivers sont doux, ensoleillés et la température descend peu en dessous de 0°C. La pluviométrie est très faible (parmi les plus faible de France pour certaines communes) et le cers, vent très présent, permet de sécher les vignes et de les prévenir des maladies. C'est un type de climat idéal pour la culture de la vigne.

## Sols

Ils varient beaucoup selon les différentes appellations : schistes à Saint-Chinian, Minervois, Corbières et Faugères, des éboulis calcaires en Clairette et Coteaux du Languedoc, des molasses en Malepère, des marnes en Cabardès, des terrains sablo-argileux en Limoux.

## Cépages

### Rouges



Grenache noir



Carignan



Cinsault



Mourvèdre



Syrah

Illustration  
non disponible

Lladonner pelut



Merlot



Côt

### Blancs



Marsanne



Roussanne



Bourboulenc



Muscat



Clairette



Rolle (ou vermentino blanc)



Grenache blanc



Viognier



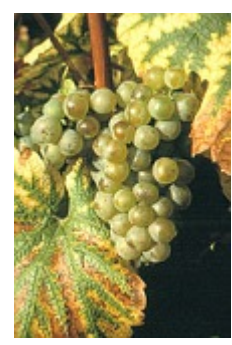
Picpoul



Mauzac



Chenin



Chardonnay

## Appellations

Principales appellations régionales et communales. Attention, en 2017 l'appellation « *Coteaux du Languedoc* » devient « *Languedoc* », donc on verra sur l'étiquette « *A.O.C. Languedoc Pic Saint-Loup* » par exemple.

- A.O.C. Corbières
- A.O.C. Coteaux du Languedoc
- A.O.C. Coteaux du Languedoc + terroir :
  - A.O.C. Pic Saint-Loup
  - A.O.C. Pézenas
  - A.O.C. Saint Drézéry
  - A.O.C. Saint Christol
  - A.O.C. La Méjanelle
  - A.O.C. Montpeyroux
  - A.O.C. Saint-Saturnin
  - A.O.C. Sommières
  - A.O.C. Saint-Georges d'Orques
  - A.O.C. Grès-de-Montpellier
  - A.O.C. Cabrières
  - A.O.C. Quatourze
  - A.O.C. Faugères
  - A.O.C. Saint Chinian
  - A.O.C. Clairette du Languedoc
- A.O.C. Minervois
- A.O.C. Picpoul de Pinet
- A.O.C. La Clape
- A.O.C. Fitou
- A.O.C. Limoux
  - A.O.C. Blanquette de Limoux
  - A.O.C. Crémant de Limoux
  - A.O.C. Blanquette méthode ancestrale
  - A.O.C. Limoux
- A.O.C. Cabardès
- A.O.C. Côtes de Malepère
- A.O.C. Terrasses du Larzac
- A.O.C. Côtes du Roussillon
- A.O.C. Côtes du Roussillon les Aspres
- A.O.C. Côtes du Roussillon villages
- A.O.C. Côtes du Roussillon villages + terroir
  - A.O.C. Villages Caramany
  - A.O.C. Villages Latour de France
  - A.O.C. Villages Lesquerde
  - A.O.C. Villages Tautavel
- A.O.C. Collioure

Appellation en rouge

Appellation en blanc

Appellation en rosé



*Une église dans la région de Faugères.*

## Les 6 crus du Languedoc

- AOC Corbières Boutenac
- AOC Minervois La Livinière
- AOC Saint-Chinian Berlou
- AOC Saint-Chinian Roquebrun
  - AOC Faugères
  - AOC La Clape

## Caractères des vins

### Les vins rouges

Dans l'ensemble, les vins rouges sont puissants, ce qui témoigne d'une forte luminosité et de raisins

vendangés à maturité. Certains vins arrivent à titrer 14,5° d'alcool. Consommés jeunes, ils offrent des parfums de fruits rouges (cassis, mûre, framboise) et certains se montrent un peu poivrés (Fitou par exemple). Avec l'âge, ces vins évoluent sur des notes animales, de cuir et de fruits confits. Les accords mets / vins doivent privilégier le gibier à poil en sauce (daube de sanglier au Fitou ou au Lièvre), et le petit gibier à plumes (perdrix, colvert, bécasses). Dans ces conditions, ces vins peuvent parfaitement exprimer leur puissante structure et leurs richesses en tanins.

Température de service : entre 15 et 18°C selon les appellations.

## Les vins blancs

Les vins issus de la clairette offrent des parfums de fruits exotiques et conviennent avec poissons grillés et coquillages. Les assemblages roussane / marsanne / grenache blanc donnent des vins plus complexes aux parfums de fruits et de fleurs qui s'accordent davantage avec des poissons en sauce. Le picpoul offre des vins vifs et toniques qui se marient parfaitement avec les huîtres de Bouzigues. On assiste ces dernières années à une forte progression du chardonnay et des assemblages chardonnay / viognier avec passage en barrique. Bien que ces vins n'ont pas droit à l'A.O.C., ils offrent des palettes aromatiques intenses et les viogniers cultivés ici proposent puissance et complexité tout en restant équilibrés.

Température de servie : entre 8 et 12°C selon les appellations.

## Les vins mousseux

La Blanquette de Limoux est élaborée à partir du cépage mauzac (10 % de chenin ou chardonnay autorisé) et se fait selon la méthode traditionnelle. Cette Blanquette offre une belle robe jaune pâle et des parfums de pomme verte (caractéristique du Mauzac) et de miel. La blanquette peut s'accorder avec tout un repas.

Le Crémant de Limoux se compose de 70 % au maximum de mauzac et de 30 % de chenin et chardonnay. Ce type de vin, aussi élaboré selon la méthode traditionnelle, offre des notes aromatiques différentes (agrumes et pain grillé) et convient mieux au moment de l'apéritif.

La Blanquette méthode ancestrale est élaborée selon une méthode qui consiste à faire un début de fermentation en cuve, puis à la finir dans la bouteille. Cette méthode donne des résultats irréguliers et de qualité inférieure aux deux autres appellations.

Température de service : entre 6 et 8 °C.

## Les vins doux naturels



Pour les muscats, le cépage muscat à petit grains est employé, Maury et Banyuls utilisent du grenache noir mais les cépages maccabéo et muscat d'Alexandrie sont autorisés. Le muscat est le seul cépage qui donne au vin un goût de raisin; c'est donc normal que les vins issus de ce cépage offrent des parfums de raisins confits et miel avec souvent des notes florales (acacia, violette). Ils se servent frais (6 à 7°C) en apéritif mais peuvent s'accompagner avec des terrines de foie gras et des entremets (tarte au citron, salade de fruits, poire confite au muscat). Banyuls et Maury offrent parfois des vins doux exceptionnels, comme ces Maury de 10 ans d'âge qui offrent une palette aromatique intense qui rappelle les fruits confits. ils s'accordent parfaitement avec le chocolat, d'ailleurs l'accord entremet au chocolat et Banyuls est un grand classique. Les Banyuls Grand Cru expriment plus des parfums de fruits cuits, épices, moka, tabac et des notes de torréfaction. Le rancio de Maury s'accommode parfaitement avec un melon du pays en entremet.

## **Autres produits autour du vin....**

La région produit également le célèbre **Noilly Prat** à Marseillan (Près d'Agde dans l'Hérault) et le Byrrh à Thuir, près de Perpignan.

Photos cépages par [Vitis.org](http://Vitis.org) Copyleft 2001 / 2016 Toussaint Frédéric  
Merci à Eric Guerrini et Michel Tata pour leurs contributions, merci à Michel-Igor Gourévitch pour ses relectures.