



## Languedoc-Roussillon



Le **Languedoc-Roussillon** est une région française composée de cinq départements. Elle est bordée au sud par l'Espagne, Andorre et la mer Méditerranée (le golfe du Lion), et les régions françaises suivantes: Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Auvergne, Midi-Pyrénées.

Le **Languedoc** (*Lengadòc* en occitan) est un territoire du Sud de la France correspondant à l'origine aux pays de langue d'oc annexés au domaine royal au XII<sup>e</sup> siècle. Son étendue s'est ensuite réduite à l'ancienne province du Languedoc (une des régions où l'on parle l'occitan). Aujourd'hui, le territoire de l'ancienne province de Languedoc correspond principalement aux régions françaises de Midi-Pyrénées et de Languedoc-Roussillon, qui correspondent respectivement aux anciens Haut-Languedoc et Bas-Languedoc, mais aussi à la région Rhône-Alpes, avec l'Ardèche, et à la région Auvergne avec une partie de la Haute-Loire. Le Languedoc fait partie de l'Occitanie.

**Histoire:** Le Languedoc correspond en grande partie à la Narbonnaise première des Romains, appelée plus tard Septimanie. Les Wisigoths, qui s'en emparèrent au V<sup>e</sup> siècle, lui donnèrent le nom de Gothie. Dans le VIII<sup>e</sup> siècle, les Sarrasins l'occupèrent un instant, mais ils en furent chassés par Charles Martel, Pépin et Charlemagne. Le Languedoc forma dès lors sous la domination des Francs le duché de Septimanie, qui devint bientôt indépendant; il se confondit au X<sup>e</sup> siècle avec le comté de Toulouse. À la suite de la croisade contre les Albigeois, Amaury VI de Montfort, à qui le comté avait été dévolu, le céda au roi de France Louis VIII, et cette cession fut confirmée en 1229 par un traité entre Raymond VII et S. Louis.

**Préhistoire et Antiquité:** Au cours de la préhistoire, seules les causses au nord du Languedoc ont été peuplés et exploités, la plaine du Languedoc étant un lieu de paludisme. Au Néolithique, on trouve dans ces montagnes cévennoles une population de bergers qui, au chalcolithique, ont laissés leurs traces sous formes de stèles sculptées représentant des guerriers portant un couteau triangulaire.

À l'âge du Fer la région est occupée par des populations ibériques qui fondent l'oppidum d'Ensérune et mettent en valeur la région avoisinante. Vers la fin du III<sup>e</sup> siècle avant J.-C. un rassemblement migratoire celtique, les Volques, impose sa colonisation dans les territoires contigus à l'est et à l'ouest de cette première colonie ibérique. Ils fondent pour capitales, à l'ouest Toulouse et à l'est Nîmes (*Volques Tectosages*, *Volques Arécomiques* vers le Gard). L'on assiste à une première structuration du territoire.

Les armées carthaginoises, parties à la conquête de l'Italie, traversent la région qui est alors sous la domination d'un prince arverne, lequel leur donnent des guides pour traverser les Alpes au nord de la province, entre Rhône et Alpes, déjà occupée par le Romain Ahénobarbus. L'invasion volque avait donc inscrit complètement la région dans la civilisation celtique.

Les marins grecs avaient fondé une colonie à Agde et leurs légendes assimilaient la région aux Champs Elysées, où Héraclès, parti à la conquête des pommes d'or du jardin des Hespérides, avait rencontré et épousé la nymphe Galatée, d'où les habitants, Galates ou Gaulois, tiraient leurs nom (on retrouve le nom d'Elysées dans la cité voisine d'Elusa en Aquitaine).

Ils pactisèrent avec les Romains dès le I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. alors que la région est parcourue par les légions de Domitien. Ensérune est abandonnée comme capitale militaire pour une ville nouvelle, Narbonne, créée pour pacifier la province, qui devient à son tour la capitale de la Narbonnaise. L'axe routier est-ouest existant est pavé et relié au réseau romain: c'est la via Domitia reliant Rome à la seconde ville de l'empire, Tarragone.

Au IV<sup>e</sup> siècle, la région est christianisée par saint Sernin.

## Le Royaume wisigothique

Au début du V<sup>e</sup> siècle, le Languedoc subit les invasions Vandales. Quelques années plus tard, les Wisigoths devinrent maîtres de la région, après que les romains leur aient donné l'Aquitaine et la Narbonnaise au titre de confédérés. Le royaume wisigothique occupa bientôt le tiers Sud de la Gaule puis l'Espagne. Toulouse joue le rôle de capitale et vit un petit siècle d'or au V<sup>e</sup> siècle, avant que l'aristocratie wisigothe ne se replie sur Tolède. De cette période légendaire, seuls subsistent le mythe de la Reine Pédauque et l'Église de la Daurade.

Contrairement à d'autres envahisseurs les Wisigoths ne firent pas table rase des institutions et entretenirent la continuité du droit romain, synthétisant un droit romano-germanique (Bréviaire d'Alaric). La persistance du droit romain positif permettra la continuité d'un haut degré de civilisation. Le Languedoc bénéficiera ainsi d'un droit féodal atténué qui permettra l'émergence d'une bourgeoisie de Cité. Le toulousain Cujas enseignera au XVI<sup>e</sup> siècle avec éloquence ce vieux fil de droit romain.

## Formation du Languedoc

Les wisigoths sont ariens, comme la plupart des peuples de l'Empire romain à cette époque. Les relations de Clovis avec la papauté trinitaire fournissent des arguments aux Francs pour prétendre annexer la région au Vi<sup>e</sup> siècle. S'ensuit une longue période trouble où la région est dispersée. La Septimanie, les alentours de Narbonne, reste sous domination Wisigothe et a des relations paisibles avec les musulmans, ce qui donne son prétexte à l'expédition punitive de Charles Martel en 719, qui ravage l'Occitanie.

Charlemagne légua Toulouse à un de ses fils sous le titre de *Royaume d'Aquitaine* en 778, avec tout le Sud, du Rhône à l'Atlantique en vue de fédérer la reconquête hispanique. L'administration de cet immense territoire est confiée aux Comtes de Toulouse.

La dynastie des Comtes de Toulouse, Duc de Narbonne n'aura de cesse de repousser les Maures et de reconquérir les territoires perdus pour reconstituer la Narbonnaise. De cette compétition féodale naîtra le Languedoc de la Garonne au Rhône, de Toulouse à Saint Gilles.

Raimond IV, dit *Raimond de Saint Gilles*, (1042–1115) augmentera sa principauté, par mariage et par héritage, du comté de Rouergue, de Nîmes, de Narbonne, du Gévaudan, d'Agde, de Béziers, et d'Uzès. Il sera un des principaux acteurs de la première croisade en prenant part à la prise de Jérusalem (1099), et fondera le comté de Tripoli (Liban) en 1102. De ce contact avec l'orient naîtra une véritable civilisation dite aujourd'hui Occitane, des troubadours, de l'Amour Courtois ...

Mais ses fils et successeurs ne parviennent pas à maintenir leur autorité sur le Languedoc et s'ils restent suzerains, l'autorité est assumé par différents nobles :

vicomtes d'Agde      vicomtes de Béziers      vicomtes de Carcassonne      seigneurs de Montpellier  
vicomtes de Narbonne      vicomtes de Nîmes

Quatre d'entre elles (Agde, Béziers, Carcassonne et Nîmes) sont tenues par la maison Trencavel, qui possède en outre la vicomté d'Albi. Petit à petit, le sud de la région passe sous la suzeraineté du comte de Barcelone, également roi d'Aragon, qui devient par mariage comte de Gévaudan et seigneur de Montpellier.

## L'hérésie cathare et l'annexion au royaume de France



Comtés du Languedoc en 1209, avant le début de la croisade des barons

Ce foisonnement va laisser apparaître le dualisme de l'hérésie Cathare, réprimée à partir du XII<sup>e</sup> siècle par l'Église catholique. L'ordre mendiant des frères prêcheurs est créé à Toulouse par Saint Dominique pour donner un nouvel élan à la vraie foi, face à l'hérésie. Pour témoigner de cette renaissance, les reliques de Saint Thomas d'Aquin sont exposées à Toulouse en l'Église des Jacobins magnifique témoignage d'architecture gothique languedocienne. L'hérésie sert de prétexte au Roi de France pour annexer les régions Méridionales en déclenchant la **croisade des Albigeois**:

- Bataille de Muret (12 septembre 1213).
- Toulouse est assiégé par Simon de Montfort et prise en 1215.
- Le dernier foyer cathare, Montségur, tombera en 1244.

En 1229, Alphonse de Poitiers, fils de Louis VIII de France et frère de Louis IX de France, hérite du comté de Toulouse en se mariant avec Jeanne, la fille du comte de Toulouse, Raimond VII. À la mort de Jeanne sans enfants la région est administrée pour le compte du roi de France en trois sénéchaussées: Toulouse, Carcassonne et Beaucaire. Plus tard le Languedoc est administré en deux généralités: Montpellier et Toulouse. L'intendant siégeait à Montpellier et le Parlement à Toulouse. En 1271 le comté de Toulouse est finalement réuni à la couronne, par Philippe le hardi.

De là naît le *Languedoc royal* qui persiste jusqu'à la Révolution française. Il conserve ses coutumes, sa langue et une administration spécifique. Ce Languedoc historique correspond à l'ancien comté de Toulouse et incorpore le Vivarais, le Velay, le Gévaudan.

Le Languedoc, une des premières grandes provinces rattachées à la couronne, perd son autonomie, mais influence profondément par sa culture latine une France royale encore marquée par son héritage culturel germanique. La province a toujours été garante de la cohésion du territoire royal, dans les périodes les plus troubles comme la guerre de Cent Ans où elle repousse la domination anglaise en Aquitaine, comme devant les pressions de l'Empire romain germanique sur les rives du Rhône qu'elle contient.

1348: Épidémie de Peste dans tout le midi.

1443: Création du Parlement de Toulouse; Compétence juridique sur l'étendue des régions actuelles de Midi-Pyrénées, Languedoc, Ardèche, Le Puy-en-Velay.

## Époque moderne:

XVI<sup>e</sup> siècle: La Réforme et les guerres de religion

1627-1629: nouvelle prise d'armes des protestants du Languedoc. La répression est dirigée par le prince de Condé et le duc d'Épernon qui détruisent les récoltes, massacrent les protestants et procèdent à des dragonnades.

1666–1688: Creusement du Canal royal du Languedoc ou canal du Midi, reliant Toulouse à Sète, par Pierre Paul Riquet.

L'expression *Midi* devait ravir *le Roi Soleil* pour désigner suivant le méridien de Paris la province du Languedoc où le soleil est au zénith quand il est midi à Paris comme à Versailles.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle l'intendance du Languedoc couvre 2 généralités: Montpellier et Toulouse. 1790-1791 : création des départements . L'intendance du Languedoc donne naissance aux départements de l'Ardèche, du Gard, de l'Hérault, de l'Aude, du Tarn, de la Lozère, d'une grande partie de la Haute-Loire et de la Haute-Garonne et d'une petite partie de l'Ariège et des Pyrénées-Orientales (Fenouillèdes)

## Un vignoble ancré dans l'histoire

Le vignoble des Coteaux du Languedoc, vaste amphithéâtre surplombant la Méditerranée et qui s'étend de Narbonne jusqu'aux portes de Nîmes, doit son existence aux colons Grecs et Etrusques qui y plantent les premières vignes six siècles avant J.-C. Ils découvrent en Languedoc un terroir et des conditions climatiques de prédilection pour la culture de la vigne.

Les Romains poursuivent cette oeuvre de plantation en Languedoc, région que l'on connaît alors sous le nom de la « Narbonnaise ». Pour écouler ces vins, vantés par de grands auteurs comme Pline, Cicéron et Columelle, ils développent un circuit commercial remarquable dont l'organisation reste encore aujourd'hui un exemple d'efficacité.

Le vin du Languedoc s'exporte vers la Grèce, les Côtes Turques, l'Égypte et bientôt, la Narbonnaise devient l'un des principaux fournisseurs en vin de Rome. De nombreuses amphores fabriquées dans les ateliers de Béziers à l'époque romaine, retrouvées en Italie, attestent de cette époque glorieuse.

Sans doute dans un souci de protectionnisme, l'Édit de l'Empereur Domitien, en l'an 92, met un frein à la prospérité viticole languedocienne en interdisant toute plantation de vignes dans l'empire et surtout en imposant l'arrachage de la moitié des vignes dans les provinces.

La Narbonnaise voit ainsi disparaître une partie de son vignoble ; disputée par les Wisigoths, les Francs et les Arabes, elle perd peu à peu de son unité. Par bonheur, l'Église s'intéresse à la vigne, source de richesse et de pouvoir, et parvient à la sauvegarder. Dès le VIII<sup>ème</sup> siècle, un réseau d'abbayes et de monastères avec leur vignoble se bâtit sous l'impulsion de St Benoît d'Aniane, fils du Comte de Maguelonne : St-Guilhem-le-Désert avec St-Saturnin et Cabrières, St-Chinian, Valmagne... Véritables pôles de développement ces magnifiques bâtisses sont des centres culturels où la science de la vigne fait partie intégrante du patrimoine enseigné (et où le vin représente une monnaie d'échange essentielle).

L'Islam, du VIII<sup>ème</sup> jusqu'au XV<sup>ème</sup> siècle, met en péril la viticulture méditerranéenne, alors qu'à la même époque, l'engouement des Britanniques et des Hollandais pour le vin fait basculer le commerce du vin sur l'Aquitaine.

Jacques Coeur, à partir de 1432, relance l'ouverture commerciale et la prospérité de la région sur le monde méditerranéen. Les vins, les muscats, les eaux de vie, les draps, les étoffes prendront la direction d'Alexandrie pour être échangés contre les épices, aromates et or.

En 1680, le Canal du Midi, oeuvre de Paul Riquet, est inauguré et devient un maillon essentiel entre les vignobles méditerranéens et l'Atlantique.

En 1729, les États du Languedoc font soumettre à la signature royale un arrêt du 27 septembre organisant la production et le commerce des vins et eaux de vie du Languedoc, fixant les modes de fabrication et les contenances des futailles, le contrôle de la production, la marque à feu à apposer sur le fond de la barrique. C'est l'un des premiers exemples d'organisation régionale de la production vinicole en France.

Arnaud de Villeneuve, professeur de médecine à l'École de Montpellier avait mis au point l'alambic à partir des écrits arabes. Les Hollandais deviennent acheteurs principaux de ces vins et eaux de vies. Jefferson importe aux États Unis des vins de Saint-Georges d'Orques.

La forte notoriété et l'image du vignoble languedocien se perpétuent jusqu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle avec la révolution industrielle et le chemin de fer. Les plantations se multiplient en plaine pour une production quasi-industrielle d'un vin bon marché et énergétique fournissant les villes industrielles du nord de la France.

À la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le phylloxéra n'épargne pas le Languedoc. La lente reconstruction du vignoble est bientôt suivie à l'initiative de Paul Coste Floret d'une nouvelle politique de qualité.

## Des règles de production sévères

Pour prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée, un vin doit respecter de nombreux critères définis par les vignerons de l'appellation et consignés dans un décret. Les raisins doivent provenir d'une zone géographique précisément définie (classement parcellaire), la conduite du vignoble doit suivre les indications du décret, le vin doit être issu de cépages et dans des proportions mentionnés dans le texte du 24 décembre 1985.

## Encépagement

une mosaïque de cépages, 2 cépages minimum obligatoires

Plusieurs cépages, souvent d'origine très ancienne en Languedoc, se complètent pour donner une plus grande complexité aux vins.

## AOC COTEAUX DU LANGUEDOC

**ROUGE ET ROSÉ** : Grenache N, Syrah et Mourvèdre (50% minimum) aux côtés de Cinsault et du Carignan N.

**BLANC** : Grenache B, Clairette B, Bourboulenc, Piquepoul B, Roussanne, Marsanne et Rolle (70% minimum) aux côtés du Carignan B, Terret B, Ugni B et Maccabeu, Viognier (limité à 10 %) décret en cours.

Au-delà des normes d'encépagement fixées pour l'AOC Coteaux du Languedoc, certaines régions ont développé un encépagement spécifique qui exprime fortement la typicité et l'originalité des terroirs.

## Les Appellations

Cabardès	Clairette du Languedoc	Collioure	Corbières	Costières de Nîmes	
Côtes du Roussillon	Côtes du Roussillon Village	Faugère	Fitou	Limoux	Malepère
Minervois	Minervois La Livinière	Saint-Chinian			

## Les Vins de Pays:

### Vin de Pays d'Oc

Ces Vins doivent être issus de vendanges récoltées dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales ou des communes suivantes de la Lozère : Ispagnac, La Malène, Montbrun, Sainte-Enimie, Les Vignes.

### Département de l'Aude :

Vin de pays de l'Aude	Vin de pays Cathare	Vin de pays de Cucugnan
Vin de pays de la Cité de Carcassonne		Vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude
Vin de pays de la Vallée du Paradis		Vin de pays des Coteaux de Miramont
Vin de pays des Coteaux de Narbonne		Vin de pays des Coteaux de la Cabrerisse
Vin de pays des Coteaux de Peyriac		Vin de pays des Coteaux du Littoral Audois
Vin de pays des Côtes de Lastours		Vin de pays des Côtes de Pérignan
Vin de pays des Côtes de Prouilhe		Vin de pays des Hauts de Badens
Vin de pays d'Hauterive		Vin de pays du Torgan
Vin de pays du Val de Cesse		Vin de pays du Val de Dagne
Les Vins de Cépages		

### Département du Gard :

Vin de pays du Gard	Vin de pays de la Vaunage	Vin de pays de la Vistrenque
Vin de pays des Cévennes	Vin de pays des Coteaux de Cèze	
Vin de pays des Coteaux du pont du Gard		Vin de pays des Coteaux Flaviens
Vin de pays des Côtes du Vidourle		Vin de pays des Sables du Golfe du Lion
Vin de pays Duché d'Uzès		

**Département de l'Hérault :**

Vin de pays de l'Hérault	Vin de pays de Bessan	Vin de pays de Cassan
Vin de pays de Caux	Vin de pays de Cessenon	Vin de pays de la Bénovie
Vin de pays de la Haute Vallée de l'Orb		Vin de pays de la Vicomté d'Aumelas
Vin de pays de l'Ardailhou		Vin de pays de Saint-Guilhem-le-Désert
Vin de pays des Collines de la Moure		Vin de pays des Coteaux de Bessilles
Vin de pays des Coteaux de Fontcaude		Vin de pays des Coteaux de Laurens
Vin de pays des Coteaux de Murviel		Vin de pays des Coteaux d'Enserune
Vin de pays des Coteaux du Libron		Vin de pays des Coteaux du Salagou
Vin de pays des Côtes de Thau		Vin de pays des Côtes de Thongue
Vin de pays des Côtes du Brian		Vin de pays des Côtes du Ceressou
Vin de pays des Monts de la Grage		Vin de pays du Bérange
Vin de pays du Mont Baudile		Vin de pays du Val de Montferrand

**Département des Pyrénées-Orientales :**

Vin de pays des Pyrénées-Orientales	Vin de pays Catalan	Vin de pays de la Côte Vermeille
Vin de pays des Coteaux de Fenouillèdes	Vin de pays des Côtes Catalanes	
Vin de pays des Vals d'Agly		

**Les Vins Doux Naturels**

Muscat de Lunel	Muscat de Mireval	Muscat de Frontignan	
Muscat de Saint-Jean de Minervois	Muscat de Rivesaltes	Rivesaltes	
Maury	Banyuls		

Les Vins de Liqueur

**Cartagène ou Carthagène**

Les Vins de Table

**B**ien malin qui pourrait définir sans coup férir les Coteaux du Languedoc. Comment résumer d'un trait des paysages multiples, des caves et des villages dispersés entre mer et montagne, leurs couleurs, leurs odeurs, la troublante alchimie de la nature et de la culture, l'esprit des lieux.

Les Coteaux du Languedoc possède le plus vieux vignoble de France, déjà présent dès l'époque Grecque, 5 siècles avant J.C.

Nous vous invitons à découvrir l'identité de cette région viticole, qui fête cette année, ses 20 ans de classement en Appellation d'Origine Contrôlée.



### Saint-Chinian

Aire de production : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-les-Béziers, Pierrerue, Prades sur Vernazobres, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, St-Chinian, St-Nazaire de Ladarez, Vieussan, Villespassans.  
Production annuelle : 133 000 hl.

La naissance de ce vignoble est due à Saint-Benoit d'Aniane qui avait créé un monastère autour duquel il développa la vigne. Plus tard, ce monastère prit le nom de Saint Anian qui devint ensuite Saint-Chinian. Situé au Nord Ouest de Béziers, lieu sauvage de forêts et de sangliers, le vignoble est cerné par le Carroux et l'Espinouse. C'est ainsi qu'un micro climat exceptionnel permet de voir fleurir mimosas et orangers. La partie Nord aux sols de schistes maigres offre des vins généreux aux arômes de grillé et de cuir. Au Sud les sols argilo-calcaires offrent des vins souvent plus typés avec des parfums de garrigue. Rouges et rosés de saignée de Saint-Chinian bénéficient de l'AOC depuis 1982, depuis 2004 les vigneronns peuvent produire du vin blanc AOC Saint-Chinian.

Depuis février 2004 : naissance de 2 appellations communales.

Il s'agit de Saint-Chinian / Berlou et de Saint-Chinian / Roquebrun

### Faugères

**Aire de production : Autignac, Cabrerolles(Hameaux de Lenthéric, la Liquière et Aigues- Vives), Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens, Roquesels.**

**Superficie : 1 900 ha**

**Production annuelle : 71 000 hl.**

Le climat d'influence montagnarde et le sol exclusivement de schistes contribuent à la typicité du Faugères. C'est dans le Faugerois que la SAFER et la DDA ont fait leurs premières expériences de plantations en courbe de niveau, ce qui permet de limiter l'érosion.

### Clairette du languedoc

**Aire de production : Adissan, Aspiran, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran, Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret, St-André-de-Sangonis.**

**Superficie : 70 ha**

En remontant dans l'histoire du Languedoc on retrouve la Clairette blanche, connue des gallo-romains. Au Moyen Âge et après la Renaissance, sous le nom de picardan, une intense activité d'exportation de vin blanc sec, madéré, s'appuyait sur la région de la vallée de l'Hérault.

Les vins Clairette du Languedoc, à cépage unique, peuvent être jeunes ou rancios, secs ou moelleux. Le nom de l'appellation, obtenue dès 1948, peut être suivi du nom de la commune d'origine.

Les communes de l'aire Clairette du Languedoc peuvent élaborer des vins rouges ou rosés Coteaux du Languedoc.

### **Clape**

**Aire de production :** Armissan, Fleury d'Aude, Salles-d'Aude, Vinassan, Narbonne.

**Production annuelle :** 40 360 hl dont 26 282 hl revendiqués en La Clape

Longtemps appelé « insula laci » en raison de ses nombreux lacs dont on observe aujourd'hui les cuvettes, le massif de La Clape était il y a plus de 600 ans une île escarpée.

Les alluvions pyrénéennes charriées depuis la source de la rivière rattachèrent lentement au cours des siècles « l'île de La Clape » au continent. Depuis ce massif porte le nom de « La Clape » qui signifie « tas de cailloux » en langue occitane.

Dès la fin du II<sup>e</sup> siècle avant J.-C. les romains colonisèrent La Clape. Jules César l'offrit comme récompense aux meilleurs de sa troupe qui plantèrent la vigne sur les coteaux.

Aux côtés des rouges et rosés, la Clape a une spécificité, son vin blanc. Il est issu à 60 % minimum de bouboulenc appelé aussi Malvoisie. Dans la Mythologie Grecque le vin de Malvoisie donnait la sagesse à ceux qui le buvaient. Il était contenu dans les jarres géantes du palais de Minos, Roi de Crète.

### **Quatourze**

**Aire de production :** Narbonne

**Production annuelle :** 5 887 hl

Sans doute le plus ancien vignoble du Languedoc, aux portes de Narbonne le plateau de Quatourze regarde l'Étang de Bages. À côté des rosés friands, les rouges sont puissants et charnus. On retrouve le cépage Maccabeu dans les blancs.

### **Picpoul de Pinet**

**Aire de production :** Castelnaud-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols.

**Production annuelle :** 45 109 hl dont 43 419 hl en Picpoul de Pinet

Le terroir de Picpoul de Pinet domine le Bassin de Thau au Nord de Sète et du Mont Saint-Clair.

Il y a plus de 2 000 ans la vigne était là. Certaines parcelles ont gardé de l'Antiquité leur superficie et leur exposition. 1860, sous Napoléon III, Picpoul de Pinet compte déjà parmi les vins en vogue comme en témoigne un tableau du Louvre.

Picpoul de Pinet, c'est un seul cépage : le piquepoul. Vin des coquillages et des huîtres de Bouzigues grâce à ses parfums floraux et d'agrumes et sa vivacité en bouche.

Dès 1773, le sceau du cépage Piquepoul est apposé sur chaque tonneau, une marque à feu aux armes de la communauté.

En 1992 : création de la Confrérie des Compagnons du Picpoul de Pinet.

Événement : festival de "jazz à Méze" tous les julets où l'on déguste uniquement du Picpoul de Pinet.

La bouteille "Neptune" agrémentée de la Croix du Languedoc habille la grande majorité des vins AOC

Coteaux du Languedoc - Picpoul de Pinet.

### **Grés de Montpellier**

**Aire de production :** Assas, Aumelas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnaud-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Garrigues, Gignac(pour partie), Guzargues, Juvignac, Lavèrune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin , Montpellier, Murviel-les-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades le Lez, Restinclières, Saturargues, St-Aunès, St-Bauzille-de-la-Sylve, St-Bauzille-de-Montmel, St-Christol, St - Clément, St-Drézéry, St-Genies-des-Mourgues, St Georges-d'Orques, St-Pargoire, St-Pons-de-Mauchiens, St-Séries, St-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauques, Vendémian, Vérargues, Villeneuve les Maguelone, Villeveyrac.

**Production :** 80 726 hl dont 6 896 hl en Grés de Montpellier (y compris les 5 terroirs cités).

Montpellier jouit d'une image viticole très ancienne, les professeurs de son université, en particulier de son école de médecine, qui avaient un vignoble à proximité de la ville, ont contribué au progrès viticole. Arnaud de Villeneuve (XIII siècle) et plus tard Edouard Adams ont créé et amélioré l'alambic. Rabelais étudiant la médecine à Montpellier va herboriser au domaine de Grammont et découvre en même temps que ses vins, la fille du régisseur...

Montpellier, siège de l'administration du Languedoc, met en place en 1729 l'une des premières réglementations de la mise en marché des vins et eaux de vie et crée un service du contrôle de la qualité ayant des pouvoirs répressifs.

Lorsque, au XIX siècle, le phylloxéra envahit le vignoble français, la recherche agronomique montpelliéraine découvre les moyens de lutte contre cet insecte.

De nos jours, grâce au pôle Agropolis, qui en fait le 2ème ensemble agronomique mondial, Montpellier rayonne à nouveau sur l'agriculture, la viticulture et l'agro-alimentaire international.

### **La Méjanelle**

**Aire de production :** Castelnaud-le-Lez, Mauguio, Montpellier, Saint-Aunès.

Le cartulaire de Maguelone faisait déjà mention des vignobles possédés sur la Méjanelle par les évêques qui produisaient déjà des vins charnus gras et concentrés, aux arômes alliant le fumé aux épices et aux fruits mûrs.

### **Saint-Christol**

**Aire de production :** Saint-Christol

L'origine de ce terroir, limité à la commune de St-Christol, est due au développement d'une Commanderie de l'ordre des Hospitaliers de St Jean de Jérusalem, créée en 1139.

Le climat est très propice à une belle maturité des raisins et donc à une forte générosité des vins, à caractère souvent épicé. Le Mourvèdre trouve ici un terroir de prédilection.

### **Saint-Drézéry**

**Aire de production :** Saint-Drézéry

### **Saint-Georges-d'Orques**

**Aire de production :** Saint-Georges-d'Orques, Murviel-les-Montpellier, Juvignac, Lavèrune, Pignan.

Tous les auteurs mentionnent ce terroir au Moyen âge. En 1804 Thomas Jefferson, Président des États-Unis, demande à son ministre des Finances de réduire les droits de douane des vins de Saint-Georges car, explique-t-il, le développement de la consommation des vins de qualité est le meilleur moyen pour lutter contre l'alcoolisme.

### **Vérargues**

**Aire de production :** Beaulieu, Boisseron, Lunel, Lunel Viel, Restinclières, Saint-Génièsdes, Mourgues, Saint-Sériès, Saturargues, Vérargues.

Autrefois très connu pour ses vins de café, ce terroir a prouvé son aptitude à faire naître des vins charpentés et de forte concentration aromatique.

### **Terrasses du Larzac**

**Aire de production :** Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse de la Selle, Ceyras, Gignac (partie), Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mériçons, Montoulieu, Montpeyroux, Moules et Baucels, Murles, Octon, Pegairolles de Bueges, Pegairolles de l'Escalette, Poujols, Puechabon, Saint André de Sangonis,

Saint André de Buèges, Saint Félix de Lodez, Saint Guiraud, Saint Jean de Buèges, Saint Jean de Fos, Saint Jean de la Blaquièrre, Saint-Privat, Saint-Saturnin de Lucian, Soubes, Usclas du Bosc.

**Production** : 76 809 hl (y compris Saint-Saturnin et Montpeyrroux).

Appartient au diocèse civil de Lodève. Dès l'époque gallo romaine, le terroir a bénéficié de sa situation privilégiée le long d'une voie de circulation très fréquentée, artère de liaison entre les hautes terres du Massif Central et la côte Méditerranéenne, qui était la voie de Cessero à Segodunum (St Thibéry à Rodez). La région est peuplée depuis l'Antiquité de vigneron.

### **Saint-Saturnin**

**Aire de production** : Saint Saturnin, Arboras(en partie), Jonquières, St-Guiraud

Au pied des contreforts du Larzac, dominé par le rocher des deux vierges, le vignoble de Saint-Saturnin bénéficie d'un climat chaud et abrité des vents.

Ce vignoble, comme celui de Cabrières, a été créé par Nymphius, compagnon de Saint-Benoît d'Aniane.

### **Montpeyrroux**

**Aire de production** : Montpeyrroux, Arboras(en partie)

Montpeyrroux se situe sur la bordure du massif qui supporte le Causse du Larzac, au pied du Mont Saint Baudile. C'était au XIV siècle une résidence d'été des évêques de Montpellier qui en retiraient des vins très réputés. Les vins de Montpeyrroux sont d'une couleur pourpre somptueuse, avec des arômes de fruits mûrs, d'épices, de garrigue, et une belle charpente.

### **Pic Saint Loup**

Aire de production : Cazevielle, Claret, Corconne, Fontanès, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, le Triadou, Valflaunès.

À 20 km de Montpellier, à la limite du Gard et de l'Hérault, le Pic Saint Loup est le vignoble le plus septentrional des Coteaux du Languedoc. Inséré dans de vastes espaces naturels, dominé par le Pic Saint-Loup, ce vignoble est soumis aux influences méditerranéenne et continentale.

Durant la période de maturation du raisin, les écarts de température diurne et nocturne sont très importants et favorisent l'élaboration des vins fins et concentrés.

Trois châteaux évoquent l'histoire de la région : Viviourès, les Tours de Salles et Montferrand. Appartenant aux évêques de Maguelone, la propriété a été démantelée par Louis XIV au moment des guerres de religions.

Manifestation : sur les traces d'une ancienne tradition, montée du Pic Saint-Loup le premier dimanche suivant le 19 mars avec dégustation de vin au sommet.

### **Terrasses de Béziers**

**Aire de production** : Béziers, Cazouls-les-Béziers, Nissan-lez-Enserune, Sauvian, Sérignan, Vendres.

L'histoire viticole du Biterrois débute au IV ème siècle avant notre ère avec les navigateurs grecs qui apprirent aux populations à cultiver la vigne. Ensuite, les vins Biterrois furent vantés par Pline et Ciceron. Des amphores fabriquées à Béziers et retrouvées sur tout le pourtour Méditerranéen attestent d'un circuit commercial remarquable. Les cartes de Cassini, topographe du XVII et XVIII ème siècle citent le Plateau de Vendres et les grands domaines qui s'y trouvent pour la qualité de leur sol.

### **Pézenas**

**Aire de production** : Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan.

Région très marquée par l'empreinte romaine et l'activité liée au vin. Découverte d'amphores, dolias et buste de Bacchus dans une villa romaine à Neffiès ainsi que sur le site de l'aqueduc construit par les romains pour alimenter la ville de Béziers en eau potable au départ de Gabian. Nombreux vestiges qui témoignent de l'antériorité de ce vignoble cultivé par les romains en particulier sur le site de Bébian. À l'époque gallo-romaine, fabrication d'amphores vinaires à proximité de Fontès, Pézenas et Aspiran.

Pézenas a bénéficié du XII au XVIIIème siècle du privilège conservateur accordé par les différents Rois de France pour la sauvegarde et défense du vin. Il était alors interdit de faire entrer dans la commune vins et vendanges étrangers !

### **Cabrières**

**Aire de production :** Cabrières

La géologie bouleversée des monts de Cabrières a édifié un site d'une grande beauté et un terroir réputé depuis des siècles pour la forte typicité de ses vins. Dès le VIII ème siècle, les historiens témoignent de la vocation viticole de ce vignoble aux trois couleurs ; le plus petit en Languedoc avec ses 380 hectares répartis au milieu des 3 000 hectares de garrigues et de bois, sur les éboulis schisteux des écaillles de Cabrières adossés au Pic du Vissou (480 m).

Appréciés sous l'appellation Royalement Contrôlée par le roi Louis XIV et sa cour, les vins de Cabrières se distinguent aussi bien en blanc grâce à une Clairette du Languedoc toute en rondeur et au caractère minéral, qu'en rosé avec des vins souples et fruités aux arômes de fleurs. À Cabrières, les rouges veloutés et puissants atteignent avec le Syrah un très haut niveau d'expression aromatique : le chant du schiste !

### **Terres de Sommières**

**Aire de production :** constituée de 18 communes dans le Gard : Aspères, Brouzet-les- Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Salinelles, Saint-Clément, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic le Fesc.

Terroir traversé par le Vidourle.

Dès le Moyen-Age, Sommières était un carrefour entre plaine et montagne où s'effectuaient d'importantes transactions au cours des marchés réputés dans la région.

Les principales activités liées au Vidourle et qui firent la fortune de Sommières jusqu'au XIX siècles, étaient la fabrication de draps principalement et de cuirs.

La vigne existante dès le Moyen Âge s'étendit beaucoup plus au XVIIIème siècle sur les coteaux et les soubergues des contreforts des Cévennes. Le vin de Langlade fut servi sur les tables des papes d'Avignon, princes et seigneurs du Languedoc et de la Provence, et des rois de France et d'Aragon !

## PICPOUL DE PINET MALASSAGNE - 2010

Le long de la Méditerranée, au fond du Golfe du Lion, le terroir Picpoul de Pinet s'étend autour du Bassin de Thau, au milieu du triangle Agde-Pézenas-Sète. Voilà la plus grande région de vin blanc du Languedoc : un plateau calcaire exposé au soleil levant recouvert de garrigues odorantes et de vignobles ordonnés, parsemé de hautes pinèdes.

**Aire de production :** Pinet, Pomérols, Castelnaud-de-Guers, Montagnac, Mèze, Florensac.

**Superficie :** 1300 ha

**Production annuelle :** 48 000 hl

**Rendement maximum :** 60 hl/ha

**Cépage unique :** Piquepoul blanc conduit en taille courte.

**Type de sol :** plateau calcaire **Arôme :** Nez de fruits blancs, poires, pêches, épices.

**Saveur :** Agrumes Fruits blancs:

**Cépage :** Picquepoul

**Robe :** Jaune clair limpide, reflets grisâtres.

**Température de service :** 8° à 10°



## CHÂTEAU DES KARANTES BLANC AOP Languedoc La Clape

Le Château des Karantes est un magnifique vignoble situé dans le Languedoc-Roussillon. Le domaine, au cœur d'un petit vallon dominant la mer, est à 2mn des stations balnéaires de Narbonne plage et St Pierre La Mer, à 15 mn des axes autoroutiers et de la ville de Narbonne. Il offre un panorama grandiose sur le littoral et l'arrière-pays méditerranéen.

L'origine du nom a été donnée par l'ancien propriétaire évêque de Carcassonne. Les vignes de la propriété s'étendent sur des coteaux argilo-calcaires, dans un environnement de garrigue. L'accès par un chemin privé escarpé assure l'isolement et valorise le cadre unique du domaine. La surface totale du domaine est de 193 ha, dont 44 ha de vigne en appellation Languedoc - La Clape.

Elevé au cœur du site naturel préservé le plus grand d'Europe, magnifiquement conservé depuis l'époque romaine, le Château des Karantes se consacre à la production de grands vins dans le sud de la France. Découvrez un vin gorgé de soleil, fruit du terroir de la Clape.

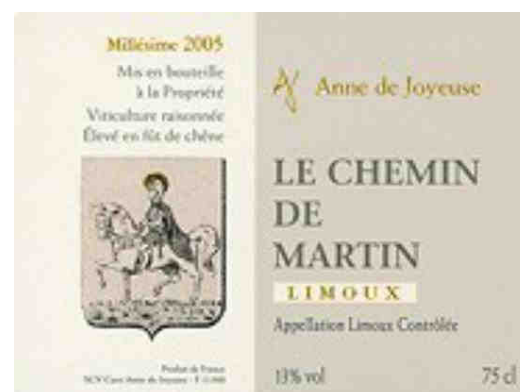
Cépages : Bourboulenc – Roussane – Grenache Blanc - Vermentino



## Le Chemin de Martin Limoux 2007

Un vin de référence, représentatif d'un chemin de la qualité. Chardonnay de vignes d'altitude sous influence climatique pyrénéenne ou océanique. Vignes de plus de vingt ans. Plantations de mi-versant et de hauts de coteaux. Vendange manuelle. Tri sur tapis. Pressurage direct en grains ronds, débouillage au froid. Fermentation alcoolique en barriques neuves, puis fermentation malolactique partielle. Bâtonnage quotidien pendant deux mois puis deux fois par semaine pendant un mois. Robe dorée, arômes et saveurs d'agrumes, de brioche soutenus par des notes fondues de vanille et de miel.

Sur variations de saumon, volailles fermières, fromages de chèvre. Servir frais à 8° Nos vins AOC se réfèrent à Martin, symbolique de Limoux, de la vigne et d'un itinéraire vers la perfection qui inclut toujours la dimension de la nature et de l'homme



## Devois des Agneaux Blanc

*AOP Coteaux du Languedoc Blanc*

Cépage : Roussanne, Marsanne

Il est l'expression directe de son terroir par son caractère typiquement Languedocien. Riche et ample, il reste cependant frais, avec une certaine finesse. Le but est d'obtenir le parfait équilibre fruité, fraîcheur et boisé pour un vin distingué et élégant. Les raisins utilisés pour cette cuvée proviennent de terroirs d'argile blanche, plus frais, permettant un plein développement des arômes. Mais la pauvreté de ces sols limite la vigne, ce qui donne à la fois concentration et finesse. Un pressurage sous atmosphère contrôlée et une fermentation à basse température préservent et révèlent les arômes. Un élevage en fûts apporte de la complexité aromatique et donne un caractère plus évolué au vin, sans toutefois masquer les arômes naturels du vin.

Dégustation : Il en résulte un vin à la couleur jaune légèrement dorée, avec des reflets verts. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche avec des notes de fleurs et de vanille. La bouche est tout en équilibre entre rondeur et vivacité et une finale douce sur les fruits et la vanille.

Il s'alliera parfaitement avec des poissons en sauce, crustacés, ou des viandes blanches.



### Côteaux du Languedoc "Seigneur d'Aupenac" Saint Chinian 2009

*Cave de Roquebrun (roussane (70%)/grenache blanc(30%)):*  
Robe d'un beau doré.

Nez sur la cire, le praliné, la pêche rôtie et l'orange confite.

Bouche alliant densité de la matière et intensité aromatique.

Matière grasse, voluptueuse équilibrée par une fraîcheur toute en filigrane.

Finale puissante et longue sur l'abricot confit.

Le bois est son écrin... Après sa vinification en fût de chêne, il reste dans son nid pour se bonifier pendant 6 mois. L'œil est charmé par la brillance de ce vin issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes à dominante roussane. Le nez est séduit par la finesse d'un boisé élégamment fondu à des notes de noisettes grillées, de pêches et de litchis. La bouche est harmonieuse avec une belle amplitude.

Roussane 70% Grenache Blanc 30% Les raisins ont été récoltés manuellement à maturité optimale. Vinification en macération pelliculaire, débordage à froid puis en fûts de chêne neufs. Elevage en fûts de chêne neufs pendant 9 mois.

## Domaine du Mas Neuf Réserve [l'Incompris ]

<b>Cépages</b>	40% carignan, 30% grenache et 30% syrah
<b>Caractère</b>	Superbe robe grenat, nez d'une grande complexité. En bouche ce vin est charnu et harmonieux
<b>Vins et Mets</b>	A servir sur des gibiers en sauce, des viandes grillées ou un fromage de caractère.
<b>Garde</b>	8 à 10 ans
<b>A servir entre</b>	16 et 18°C
<b>A bien aérer avant de servir</b>	1 à 2 heures
<b>Elevage en Fût</b>	12 mois en fut de chêne



**Vin de Pays d'Oc Blanc Muscat à petits grains.** Pour l'élaboration de cette cuvée réserve, les meilleures parcelles du domaine sont sélectionnées. Les vendanges sont exclusivement manuelles, les raisins étant récoltés tardivement, en sur maturité. Une macération pelliculaire de 12 à 48h permet une extraction maximale de ces arômes. La totalité de la vinification est réalisée sous atmosphère contrôlée pour éviter l'oxydation et préserver les arômes variétaux. La fermentation est intégralement réalisée en barriques de chêne français, ajoutant la richesse du bois à la complexité naturelle du raisin et afin d'avoir un fondu maximal des arômes issus de la barrique. La fermentation s'arrête avec un taux de sucre résiduel de 70g/L, qui apporte de la douceur, sans alourdir le vin lors de la dégustation. Dégustation : Il en résulte un vin d'une grande concentration et d'une élégance rare. Couleur jaune d'or, il présente un nez très complexe: arômes muscats, de fruits secs, de mirabelle et de jasmin provenant du fruit ; notes vanillées et coco liées à l'élevage en barrique. Suave en bouche, avec les mêmes familles d'arômes, il montre un équilibre parfait entre finesse et fraîcheur. Parfait à l'apéritif, il accompagne les tartes et les desserts chocolatés.

## Seigneur d'Aupenac Saint-Chinian ROQUEBRUN AOC

Une belle robe rubis soutenu, charmeuse... De beaux arômes où se mêlent les épices, le bois d'orient et le vieux cuir. En bouche, nous découvrons une chair riche avec une large palette de fruits noirs, confits, épices douces clou de girofle, réglisse avec même un soupçon de torrification. Vous venez de faire un voyage pour le bonheur de vos sens. Un vin gorgé de générosité à carafier pour sa plus grande expression.

50% SYRAH 25% GRENACHE 25% MOURVEDRE Vinification en macération carbonique avec une cuvaison de plus de 20 jours et un élevage sous haute surveillance pendant 14 mois en fût de chêne. Médaille d'OR au concours Agricole de Paris Sélection Guide Hachette.



## Chateau Des Karantes Rouge La Clape Languedioc 2009



Le château des Karantes, au cœur d'un petit vallon dominant la mer, est situé à 2 minutes des stations balnéaires de Narbonne plage. Les 44 hectares de vignes -grenache noir, syrah et carignan majoritaires- colonisent des coteaux argilo-calcaires, dans un environnement de garrigue, en appellation Coteaux du Languedoc La Clape

50% Grenache - 40% Syrah - 10% Mourvèdre  
Nez boisé, de fruits rouge à l'eau de vie. En bouche, une structure tannique boisée, délicatement toastée, aux notes de réglisse et de fruits mûrs, de miel, en font un vin déjà harmonieux qui s'épanouira avec le temps.

Aménagé en terrasses, avec un système de murettes pour lutter contre l'érosion mis au point par les Templiers, le vignoble de Collioure et Banyuls constitue un patrimoine unique... aujourd'hui pourtant menacé.

Catalan bon teint, Lionel Lavail, directeur de la Maison Cazes, très attaché au patrimoine de sa région, a donc eu l'idée de se rapprocher de vignerons qui ont la chance de travailler ce magnifique vignoble pour leur proposer de créer une association, dont le but serait de contribuer à la sauvegarde de ce patrimoine emblématique sublimé par des peintres « fauvistes » tels Matisse ou Derain.

Les domaines Piétri-Géraud, Vial Magnères, Madeloc, Coume del Mas et le Cellier des Dominicains ont accueilli l'idée avec enthousiasme.

La cuvée Notre Dame des Anges, qui porte le nom du fameux clocher de l'église de Collioure qui baigne ses pieds dans la Grande Bleue, est née de ce partenariat. Ce Collioure est donc issu d'une sélection des meilleures parcelles des vignobles de chaque vigneron partenaire. Les vinifications sont ensuite suivies par la Maison Cazes, pour donner naissance à un assemblage fin, pour un vin rouge de caractère et de soleil, puissant et élégant, aux tannins mûrs et aux arômes de fruits noirs et d'épices.



## Château de Ségure Fitou Cuvée Olivier de Termes

Edifié au XIe siècle sur un éperon rocheux, le Château de Ségure est la plus ancienne exploitation de l'appellation Fitou. Située à 7km de Tuchan, cette métairie fut un temps propriété d'Olivier de Termes figure emblématique de l'histoire Cathare locale.

## **Château de Caunettes aop cabardès**

Cépages : cabernet 25 %, merlot 30 %, syrah 20 %, grenache 15 %, cot 10 %.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout. Existe en magnums.

Dégustation : robe intense, nez de fruit mûr. En bouche belle intensité de fruit rouge, soutenue par une matière souple et gourmande.

Garde : 3 à 4 ans.

Accords : viandes rouges et volailles, tartes et fromages



## **MUSCAT DE RIVESALTES DOM BRIAL 2009**



**Terroir** : Versant sud du massif des Corbières. Sols de terrasses quaternaires argilo-calcaire, très caillouteux à faible réserve hydrique. Climat très sec avec un ensoleillement exceptionnel.

**Cépages** : Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie

**Vinification** : Macération pelliculaire de 12 heures, fermentation puis mutage\*.

**Élevage** : Elevage sur fines lies pendant 6 mois, affinage en bouteille dans nos chais climatisés.

**Couleur** : Robe or pâle aux reflets verts.

**Arômes** : Arômes très frais de fruits exotiques et de citronnelle finement musquée.

**En bouche** : Sensation de fraîcheur et de légèreté et de grande persistance aromatique. Mariage harmonieux et délicat entre les arômes primaires du raisin et les arômes de fruits exotiques.

**Conseil de service** : A boire bien frais (10°)

**Conseils du sommelier** : A boire en apéritif, avec un foie gras, avec un fromage à pâte persillée, un sorbet aux fruits exotiques, une tarte au citron, un sorbet à la poire ou une crème catalane.

## **Vin Doux Naturel Rouge AOC Rivesaltes Grenat 1998**

### **TERROIR**

*Argilo-calcaire avec des galets roulés issus des contreforts des Corbières*

### **VINIFICATION**

*Vendange égrappée. Fermentation à 28 °C. Mutage à l'alcool neutre, sur le chapeau de marc, en milieu de fermentation. Macération sous alcool de 2 semaines.*

*Pourcentage alcool : 15 % Alc/Vol.*

*Sucres résiduels : 110 g/litre.*

### **ELEVAGE**

*Mise en bouteille dans les 12 mois qui suivent la vendange et conservation en cave climatisée.*

