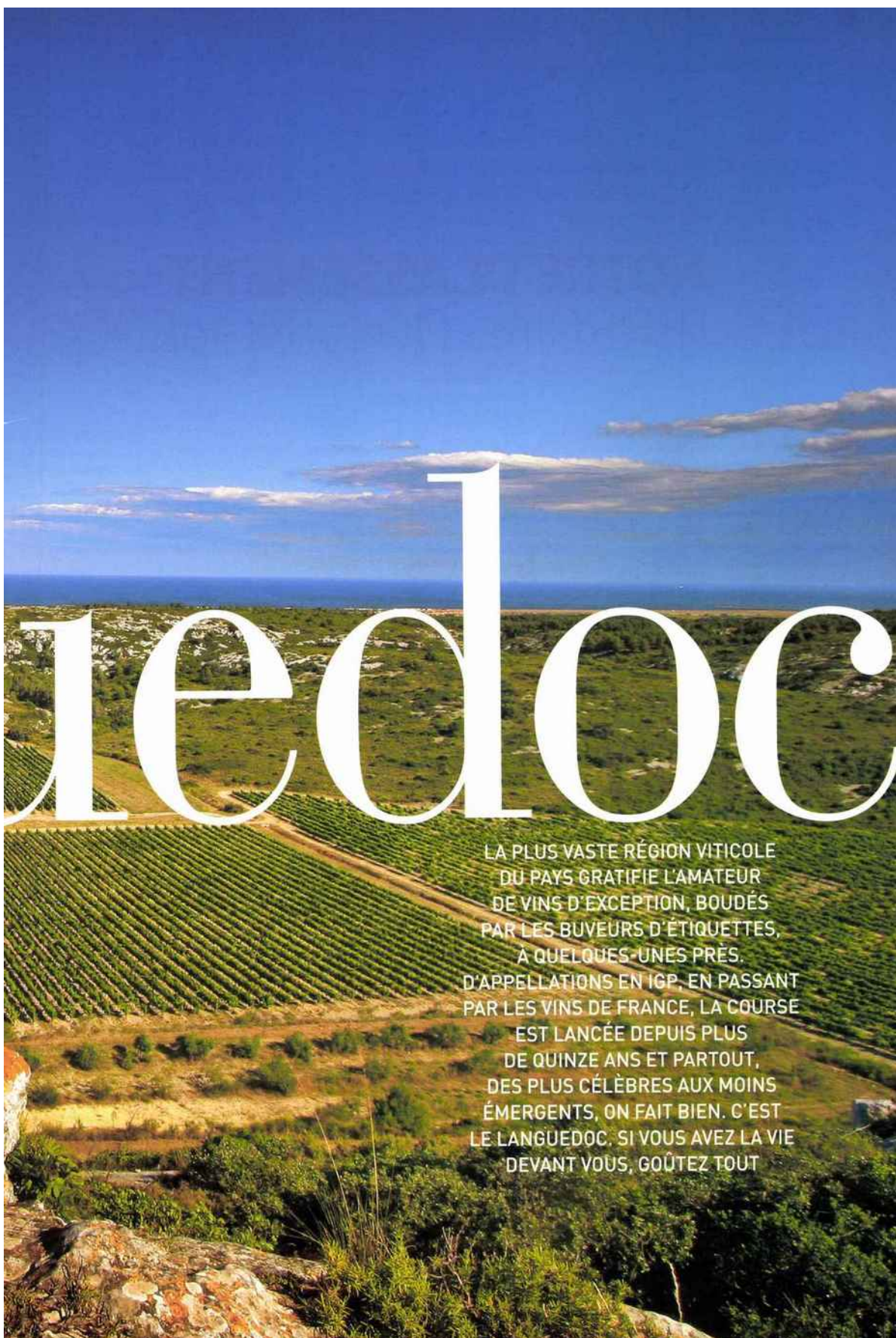






LA PLUS VASTE RÉGION VITICOLE
DU PAYS GRATIFIE L'AMATEUR
DE VINS D'EXCEPTION, BOUDÉS
PAR LES BUVEURS D'ÉTIQUETTES,
À QUELQUES-UNES PRÈS.
D'APPELLATIONS EN IGP, EN PASSANT
PAR LES VINS DE FRANCE, LA COURSE
EST LANCÉE DEPUIS PLUS
DE QUINZE ANS ET PARTOUT,
DES PLUS CÉLÈBRES AUX MOINS
ÉMERGENTS, ON FAIT BIEN. C'EST
LE LANGUEDOC. SI VOUS AVEZ LA VIE
DEVANT VOUS, GOÛTEZ TOUT

*languedoc / les terroirs*

IL DEVENAIT URGENT DE PASSER EN REVUE CHACUN DES TERROIRS
QUI COMPOSENT LE GRAND LANGUEDOC. C'EST LE PRINCIPE MÊME D'UN GUIDE UTILE.
L'EXPÉRIENCE DU TERRAIN EST INÉGALABLE

NOTRE CLASSEMENT DES TERROIRS DU LANGUEDOC

PAR ALAIN CHAMEYRAT

LA HIÉRARCHIE ACTUELLE des appellations du Languedoc empile des classements réalisés pendant les 70 dernières années qui n'ont pas été faits selon la même logique. Elle est peu lisible et il nous a semblé utile d'y voir un peu plus clair en retenant comme seul critère le niveau actuel des vins des différents terroirs qui composent cette immense zone viticole

LA RÉGION VITICOLE LA PLUS ÉTENDUE DE FRANCE

Le Languedoc est une vaste région viticole, la plus étendue de France. Elle s'inscrit dans un grand triangle qui irait de Nîmes à Carcassonne en descendant vers le sud jusqu'à 20 kilomètres de Perpignan. Elle couvre 220 000 hectares plantés en vignes, près de 30 % du vignoble français.

LE CLIMAT

Le climat languedocien dominé par l'influence méditerranéenne est chaud avec des épisodes pluvieux qui peuvent être très abondants au printemps et en automne. L'été est sec et nécessite des cépages adaptés à de longues périodes sans pluie d'autant que ces phénomènes sont accentués par le réchauffement climatique. Ce climat favorise le développement de la garrigue, presque omniprésente. Ses senteurs caractéristiques se retrouvent dans la plupart des rouges languedociens.

LES CÉPAGES

Le Languedoc a été de tous temps un carrefour de migration et d'échanges. Il a retenu beaucoup de cépages venus d'ailleurs qui convenaient à sa climatologie. Les principaux cépages des rouges sont par ordre de superficie la syrah venue du Dauphiné, le grenache noir et le carignan noir venus d'Espagne, le merlot et le cabernet-sauvignon bordelais, le cinsault d'origine locale, le mourvèdre venu d'Espagne, le cabernet franc venu de Bordeaux et le pinot noir bourguignon. Les meilleurs AOP de rouge en Languedoc sont toujours des assemblages. Les cépages les plus qualitatifs sont à l'évidence le mourvèdre, le grenache noir, la syrah, le cinsault et en cépage complémentaire pour limiter les degrés alcooliques le carignan noir. En complément des AOP qui privilégient l'expression

du terroir, les IGP d'Oc ou de zone (Hérault, Saint-Guilhem le désert, etc.) ont développé des vins gourmands et fruités de mieux en mieux réalisés, parfois en mono-cépage qui sont très recommandables. Réalisée avec ces cépages, la production de rosés est en hausse constante au détriment des vins rouges.

La proportion de vins blancs, en augmentation, dépasse aujourd'hui 20 % de la production totale. Les cépages les plus plantés sont le chardonnay, le sauvignon, le muscat à petits grains, le viognier, le grenache blanc et le vermentino. Quatre autres cépages nous semblent prometteurs en Languedoc : le grenache gris, la roussanne, le chenin et le carignan blanc.

UN LOINTAIN PASSÉ OUBLIÉ ET UN PRÉSENT QUALITATIF

Les premières vignes implantées en France l'ont été dans la narbonnaise dès le VI^e siècle avant notre ère. Une viticulture sur les coteaux s'est progressivement implantée. Reconnue de qualité, elle s'exportait dès la fin du moyen-âge. C'est la révolution industrielle du XIX^e siècle

et les besoins en vins de la population grandissante des villes et de la troupe qui a encouragé la production de vins bon marché produits en très grand volume. Les plaines ont été massivement reconverties en vignes. Un petit village comme Thézan-Corbières permet de comprendre ce qui s'est passé. Planté de 100 hectares de vignes et de 700 hectares de céréales vers 1800, il ne comptait plus en 1880 que 10 hectares de céréales mais plus de 1700 hectares de vignes. Le ravageur phylloxera, le souhait des consommateurs d'aller vers des vins plus qualitatifs ont plongé la région dans une succession de crises dès le début du XX^e siècle. Ce n'est qu'à partir de 1980 qu'une nouvelle génération a cassé les codes et est revenue vers une viticulture de qualité. La compréhension de chaque terroir n'en est qu'à ses débuts. L'inventaire des terroirs bourguignons, le plus abouti au monde, a nécessité un millénaire de vendanges pour classer le potentiel de chaque parcelle de vignes. Bien que la recherche viticole ne fonctionne qu'au rythme d'un essai par an, la géologie moderne permettra heureusement au Languedoc d'aller beaucoup plus vite.

PRINCIPAUX CÉPAGES POUR ROUGES ET DES ROSÉS

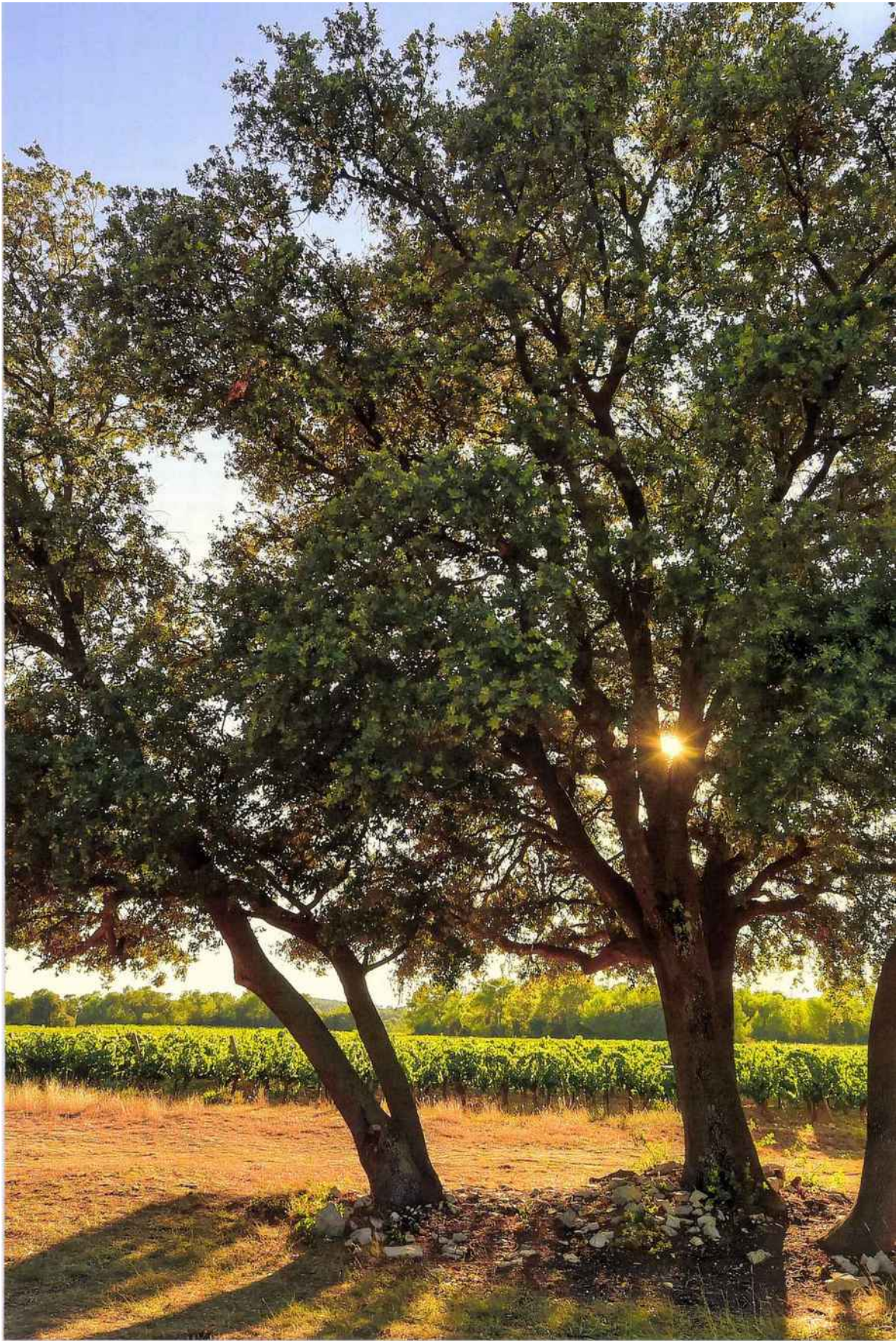
Syrah, 35 653 hectares
Grenache noir, 32 337 hectares
Carignan noir, 26 623 hectares
Merlot, 27 619 hectares
Cabernet-sauvignon, 16 013 hectares
Cinsault, 10 181 hectares
Mourvèdre, 4 185 hectares
Cabernet franc, 3 348 hectares
Pinot noir, 3 303 hectares

PRINCIPAUX CÉPAGES POUR LES BLANCS

Chardonnay, 13 958 hectares
Sauvignon, 8 424 hectares
Muscat à petits grains, 2 853 hectares
Viognier, 4 008 hectares
Grenache blanc, 2 867 hectares
Vermentino, 1 530 hectares
Grenache gris, 582 hectares
Chenin, 490 hectares

LA HIÉRARCHIE ADMINISTRATIVE DES APPELLATIONS

Toute la région peut produire l'appellation régionale Languedoc sur les terres classées en AOP, y compris le Roussillon. C'est le socle de la pyramide qualitative. Puis on trouve des appellations sous-régionales avec parfois une délimitation de zone et au sommet des appellations communales. Cette hiérarchisation ne rend pas très lisible le niveau qualitatif réel des différents terroirs de la région. Des appellations sous-régionales comme Terrasses du Larzac ne peuvent accéder au rang d'appellation communale qui impose de ne pas être implanté sur plus de dix communes. Les vins sont pourtant bien plus intéressants que ceux d'appellations communales historiques. L'interprofession du Languedoc a organisé un classement en quatre niveaux, les crus, les grands vins du Languedoc, les dénominations régionales et l'appellation régionale. Cette hiérarchie va dans le bon sens mais a été obligée de tenir compte des reconnaissances antérieures d'appellation qui sont parfois étonnantes ou tombées en désuétude.





Notre classement

Pour y voir plus clair, nous sommes partis d'une feuille blanche et avons classé les terroirs du Languedoc en quatre strates qualitatives. Ce classement fait fi des classifications réglementaires antérieures et se veut une photographie du potentiel de ces terroirs au vu des dégustations exhaustives que nous avons réalisées depuis une quinzaine d'années.

LE CRU AU SOMMET

Terrasses-du-larzac

(570 hectares sur sols de graves et de cailloutis)

Vaste terroir d'altitude situé au nord-ouest de Montpellier qui va jusqu'au pas de l'Escalette vers Millau. Il est installé sur la zone d'effondrement du plateau du Larzac et forme un V planté ici et là d'îlots de vignes. La fraîcheur des vins permise par l'altitude qui culmine à près de 700 mètres est le fil rouge de tous les vins produits dans cette zone languedocienne qui dispose du plus fort potentiel qualitatif. Cette appellation dynamique compte nombre d'excellents vigneronnés motivés. La logique serait de segmenter encore cette zone pour mettre en avant les spécificités de chaque secteur comme Aniane, l'Escalette, Jonquières, Saint-Privat, afin de s'approcher de la notion de grand cru tel qu'elle est identifiée en Bourgogne, en Alsace ou en Champagne.

LES CRUS À FORT POTENTIEL

Ce sont des crus dont la production est assez homogène et où nombre de vigneronnés nous montrent qu'ils peuvent y réaliser certains des meilleurs vins de France. Une plus forte ambition de groupe leur permettrait d'atteindre le sommet régional.

Corbières-boutenac

(200 hectares sur sols de calcaires, de grès et de molasses)

Le carignan est ici majoritaire et c'est le secteur qui produit les meilleurs vins de ce cépage dans tout le Languedoc. Il ne donne pas les rouges les plus aromatiques mais plus frais que ceux produits par les traditionnels syrahs, grenaches et mourvèdres.

Faugères

(1 900 hectares sur sols schisteux)

Plus connue pour ses rouges que pour ses rosés et ses blancs, cette appellation repose sur des sols de schiste que l'on peut comparer à ceux du nord de Saint-Chinian. On peut y voir d'excellents vins sensuels et de très grande délicatesse chez quelques vigneronnés. Le peloton des autres producteurs suit mais un peu loin.

La-clape

(730 hectares sur sols de calcaires durs, d'argile et d'éboulis)

Devenu AOP en 2015 mais déjà plantée de vignes sous Jules César, cette appellation, située entre Narbonne et la mer est l'une des plus identifiables en dégustation. Les rouges largement majoritaires prennent des nuances de fumé-lardé complétées par la note saline des embruns marins. Tirée par de nombreux vigneronnés qui jouent les locomotives, c'est l'une des appellations les plus qualitatives du Languedoc et a vocation à passer au niveau supérieur. Le bourboulenc se plaît sur certaines zones et peut donner d'excellents blancs.

Minervois-La-Livinière

(350 hectares sur sols de grès, de schistes, de calcaires, de marbre et de silex)

Zone délimitée à l'intérieur du minervois qui a plus été forgée par l'ambition de vigneronnés qualitatifs qui voulaient se démarquer de l'ancien style des minervois que par un terroir spécifique. Elle produit des rouges qui peuvent être à la fois profonds et fins.

Montpeyroux

(300 hectares sur sols argilo-calcaires)

Appellation historique de rouge, adossée aux contreforts du Larzac comme les Terrasses du Larzac dont elle pourrait faire partie par la nature des vins produits, aromatiques et généreux. Quelques producteurs font partie de l'élite du Languedoc en rouge mais également en blanc et montrent le potentiel de Montpeyroux dans ces deux couleurs.

Pézenas

(200 hectares sur des sols de schiste, de calcaire et de basalte)

Les terroirs autour de la ville de Molière sont originaux. Ils présentent des coulées basaltiques qui se mêlent aux autres formations géologiques. Tirée par une poignée de très bons vigneronnés, cette dénomination de l'appellation Languedoc est appelée à devenir une appellation spécifique au niveau des meilleures du Languedoc et a vocation à passer au niveau supérieur. Délimitée pour ses rouges, elle produit également des blancs dont les meilleurs sont somptueux.

Pic-saint-loup

(1 500 hectares sur sols calcaires de dolomies et de marnes)

Située à proximité de Montpellier vers le nord, adossée aux contreforts cévenols, aux massifs de l'Hortus et du Pic-Saint-Loup, cette appellation à fort potentiel est facile à reconnaître en dégustation par la fraîcheur caractéristique de ses rouges. Quelques locomotives tirent l'appellation, nous incitent les autres producteurs à les rejoindre car ce terroir a un potentiel évident et a vocation à passer au niveau supérieur.

Saint-chinian

(3 100 hectares sur sols de calcaires, de bauxite, d'argile, de galets roulés et de schistes)

Ce vignoble du Haut-Languedoc reconnu en AOC en 1982 a été délimité par les hommes et non par le terroir car deux types de sols très différents sont regroupés sous cette appellation. Les schistes du nord donnent des rouges très parfumés. Les argilo-calcaires de la partie sud donnent des vins très différents, denses et élégants. Nous ne faisons pas de hiérarchie entre ces deux types de terroirs qui peuvent chacune produire d'excellents vins. Depuis 2004, dans la partie schisteuse au nord de Saint-Chinian, deux petits secteurs sont vendus sous les appellations Saint-Chinian-Berlou (250 hectares) et Saint-Chinian-Roquebrun (400 hectares). A son meilleur, Berlou produit des vins qui évoquent magnifiquement la rose ancienne et a vocation à passer au niveau supérieur. Roquebrun marque les vins de nuances de fruits noirs et de réglisse dans un style un peu plus puissant que Berlou mais tout aussi passionnant.

LES CRUS À BON POTENTIEL

Ces terroirs ne nous semblent pas pouvoir atteindre le sommet qualitatif de la région mais ils peuvent montrer des facettes très originales et séduisantes. Chacun compte au moins un à deux vigneronnés hautement recommandables, beaucoup plus pour certains.

Cabardès

(550 hectares sur sols calcaires de gneiss et de schiste)

Pour des rouges et des rosés, qui associent les cépages "atlantiques" (cabernets, merlot, malbec) aux cépages "méditerranéens" (syrah, grenache). Plusieurs domaines se distinguent et font même partie de l'élite du Languedoc mais le niveau moyen doit encore progresser.

Cabrières

(300 hectares sur des sols de schiste)

A côté de la production de quelques rouges agréables c'est le secteur où l'on fait l'un des meilleurs rosés de toute la région à partir du cinsault sur des sols schisteux. Peu de gens le savent et il se vend à prix d'ami.

Fitou

(2 300 hectares sur sols argilo-calcaires et schisteux)

La première appellation reconnue en Languedoc (1948) est bizarrement divisée en deux zones bien distinctes qui ne se touchent pas et ne partagent pas le même type de sol. L'une sur le littoral, l'autre dans une zone montagneuse jusqu'à 450 mètres d'altitude. Ces deux fitous ne produisent évidemment pas le même style de vins. Autrefois rocailleux et chauds, les vins ont beaucoup progressé et plusieurs vigneronnés nous étonnent



par des jus certes denses mais intenses en goût. De puissantes caves coopératives cherchent à sortir du tout-venant en produisant des cuvées plus haut de gamme dont certaines sont recommandables.

Grès-de-montpellier

(1 000 hectares sur des sols de grès, de calcaires, de marnes et de galets roulés)

Très grande zone sur une cinquantaine de communes dont seulement 1.000 hectares sont revendiqués sous cette dénomination. Les sols ne sont pas homogènes entre les secteurs mais certains ont un réel potentiel. Le domaine le plus mythique du Languedoc, Peyre Rose devrait en faire partie mais faute de grès dans ses sols ne la revendiquera pas.

Limoux

(1 800 hectares sur sols argilo-calcaires pour l'essentiel)

Appellation reconnue en AOC en 1938 et connue pour son crémant, sa blanquette ou sa méthode ancestrale. La fabrication de bulles n'est pas récente ici, elle remonte au XVI^{ème} siècle et se targue d'être la plus ancienne de France. A leur meilleur, ces bulles sont une alternative intéressante à celles d'un effervescent bien plus connu. Les blancs tranquilles de chardonnay, mauzac ou chenin peuvent être remarquables sur les hauteurs. Avec un minimum de 50% de merlot, les vins des 150 hectares de l'AOP Limoux rouge apparue en 2004 progressent sans atteindre les meilleurs.

Saint-Georges d'Orques

(500 hectares sur des sols argilo-calcaires, de marnes, de cailloutis et de grès)

Zone située aux portes de Montpellier qui produit des vins puissants, intensément aromatiques. Quelques producteurs sont sur le devant de la scène qualitative, le reste de la production restant discret. C'est pourtant un cru reconnu depuis le Moyen-Âge qu'appréciait Thomas Jefferson, un œnophile grand connaisseur des terroirs français qui deviendra président des États-Unis au début du XIX^{ème} siècle.

LES CRUS EN DEVENIR

Ces crus sont sur la bonne voie mais leur taille qui nécessiterait d'être segmentés en zones homogènes ou le manque de locomotives qui attesterait d'un potentiel qualitatif fort ne permet pas de les classer dans une catégorie supérieure. Nous les suivons de près.

Clairette-du-Languedoc

(100 hectares sur sols marnes, de schistes et du Villafranchien)

La plus petite appellation du Languedoc reconnue en 1948 produit des vins blancs tranquilles à partir du cépage clairette, l'un des rares cépages traditionnels de la région. La note oxydative souvent apportée par ce cépage rappelle la production historique de blancs madérés exportée dès le Moyen-

Âge. Faute de locomotive, elle tombe progressivement dans l'oubli.

Corbières

(10 600 hectares sur sols variés, argilo-calcaires, schistes, grès et calcaires)

Une certaine rusticité était la marque des rouges des Corbières, une immense appellation qui va du littoral à plus de 50 kilomètres dans l'intérieur des terres. La qualité de ce secteur chaud est très variable et a amené à diviser la zone en plusieurs secteurs sans qu'une communication forte ne les ait fait connaître du grand public. Certains ont néanmoins la capacité à passer au niveau supérieur. A côté d'une production de masse qui s'écoule en grande distribution, de nombreux domaines très dynamiques produisent des vins aux tanins beaucoup plus arrondis que par le passé.

Malepère

(500 hectares sur sols calcaires, d'argile de sable et de galets)

Les vins associent les cépages atlantiques avec un minimum de 50% de merlot aux cépages méditerranéens tel qu'à Cabardès. Deux à trois bons domaines émergent mais la production dominante est celle de caves coopératives dont nous attendons le sursaut.

Minervois

(4 000 hectares sur sols argilo-calcaires de grès et de calcaires durs)

Appellation adossée à la montagne noire, beaucoup plus homogène que par le passé, quelques domaines tirent le niveau vers le haut. Certains terroirs sont tout aussi qualitatifs que ceux de Minervois-La Livinière et sont régulièrement remarqués dans nos dégustations. Un supplément de fraîcheur bénéficierait au gros de la production pour passer en catégorie supérieure.

Picpoul de Pinet

(1 500 hectares sur sols de molasses sableuses)

Petite appellation littorale de vins blancs faciles d'accès et apéritifs autour de l'étang de Thau, traditionnellement associés aux huîtres de Bouzigues. Ils sont réalisés à partir du cépage piquepoul blanc dont l'orthographe diffère de celle de l'appellation.

LES AUTRES DÉNOMINATIONS DE L'APPELLATION RÉGIONALE

Accolées au nom de l'AOC Languedoc, ces dénominations identifient des secteurs particuliers comme Languedoc-Quatourze, Languedoc-Sommières, Languedoc-Saint-Saturnin, Languedoc-La Méjanelle, Languedoc-Saint-Drézéry, Languedoc-Saint-Christol. Si le niveau moyen de la production n'atteint pas des sommets qualitatifs, plusieurs de ces dénominations sont tirées par un ou deux remarquables producteurs qui sortent du lot et produisent d'excellents vins du Languedoc. C'est le cas notamment de Sommières.

L'APPELLATION RÉGIONALE LANGUEDOC

C'est le socle de tous les vins du Languedoc et même du Roussillon. A côté du tout-venant, les rapports qualité-prix peuvent être excellents car nombre de bons vigneron proposent une entrée de gamme remarquable sous cette appellation.

POURQUOI CETTE HIÉRARCHIE ?

Pour donner au consommateur une information simple et fiable sur la qualité du vin qu'il achète. On pourrait imaginer que les quatre strates qualitatives ci-dessus deviennent comme en Bourgogne, en Alsace voire en Champagne des grands crus, des premiers crus, des appellations communales élargies et une appellation régionale. Certains objecteront que la délimitation des grands crus bourguignons ou alsaciens concerne un terroir limité souvent à quelques hectares, au maximum à deux petites centaines d'hectares comme à Corton. Les zones de notre hiérarchie sont souvent plus grandes. Sur le plan qualitatif, bien qu'étiquetés grands crus en Alsace, en Champagne ou en Bourgogne, une bouteille n'y est pas forcément produite par un vigneron au sommet dans chaque millésime. Nous le constatons largement chaque année lors de nos dégustations. La mention grand cru ou premier cru n'est certainement pas une garantie absolue de qualité pour le consommateur. Pour l'éclairer vraiment, on pourrait imaginer que le Languedoc rompe le flou ambiant en attribuant une mention grand cru ou premier cru aux vins d'une zone qui en a le potentiel et après dégustation de chaque millésime par un jury compétent et exigeant, par exemple constitué d'un producteur indépendant de la zone dégustée, par un professionnel du service ou du commerce du vin, par un journaliste spécialisé et par un consommateur averti. Ne disposeraient par exemple de la mention Terrasses du Larzac grand cru que les vins agréés ainsi. Les autres demeureraient en appellation Terrasses du Larzac. En recherchant sur les étiquettes la mention grand cru ou premier cru en Languedoc, le consommateur aurait la double certitude d'acheter un vin d'un grand terroir et un vin qui a été parfaitement réussi. Ce serait une première en France. Révons. ■

LES QUATRE MUSCATS

Les AOC historiques de Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois maintiennent une tradition de blancs doux agréables, très prisés autrefois et dont nous espérons qu'ils retrouveront la faveur du public.