



Les vins du Languedoc

– UNE FAMILLE DE VINS ENTRE NATURE ET TERROIR –

Vaste amphithéâtre surplombant la Méditerranée s'étendant de la frontière espagnole aux portes de Nîmes, le vignoble du Languedoc est riche de terroirs uniques qui ont donné naissance à une large lignée de vins issue de l'union entre la "mère" Méditerranée et du père que seraient les cépages Vitis vinifera. Une famille qui se compose de vins IGP et AOP.

Richesses naturelles

IGP est l'acronyme des termes "Indication Géographique Protégée". Ce signe d'identification de l'Union européenne a rebaptisé en 2009 les "vins de pays" afin de les protéger davantage. Gage de qualité, l'IGP n'est pas qu'une indication d'origine, elle permet aussi aux producteurs de mieux valoriser leurs cuvées et aux consommateurs d'y voir plus clair sur l'origine des vins. Les vins IGP produits en Languedoc sont en quelque sorte les nièces et neveux de la famille. Ici, les vigneron sont libres dans le choix de leurs cépages, pourvu que leurs raisins proviennent des départements de l'Aude, de l'Hérault ou du Gard. Le rendement est toutefois limité. "Pour moi, explique **Bertrand Gourdou**, propriétaire-récoltant du **Château Guilhem** en **IGP Pays Cathare**, les vins IGP se centrent plus sur la précision du cépage, plutôt que la recherche du caractère du terroir. Ils expriment davantage la personnalité du vigneron, sa signature. L'identification géographique est importante car elle rassure le consommateur en lui expliquant où il se trouve."

Pour de nombreux vigneron, comme par exemple ceux de la coopérative **Alma Cersius** en **IGP Coteaux de Béziers**, "en IGP, nous sommes plus libres sur l'utilisation des cépages qu'en AOC, confie le président **Marc Robert**, cela permet de faire une gamme plus importante, plus proche des amateurs, avec plus de créativité." On retrouve le même plaisir d'assemblage au **Moulin de Lène** (**IGP Côtes de Thongue**) où **Audrey Leurs**, responsable commerciale, explique avec enthousiasme que "la possibilité d'utiliser des cépages de type bordelais avec des cépages typiquement méditerranéens permet d'offrir des assemblages peu habituels sur le Languedoc. Nous avons dix

hectares qui pourraient être en appellation, mais nous ne le faisons pas, car nous préférons plus de liberté." A l'extrémité ouest, en **IGP Aude/Côtes de Prouilhe**, **Clément Foussat** (**Domaine Rose et Paul**) souligne quant à lui "l'influence conjointe de l'océan Atlantique et de la Méditerranée ainsi que la spécificité des paysages qui permettent de faire toutes sortes de vins avec des identités propres."

Dans le Languedoc, trois **IGP départementales** (Gard, Hérault et Aude) sont complétées par vingt IGP de territoire classées selon leur passé familial : les **IGP Sites et Patrimoine** (dont l'IGP Coteaux du Pont du Gard est l'une des plus connues), les **IGP Espaces naturels** (Cévennes, Haute Vallée de l'Orb, etc.) et les **IGP Histoires d'Hommes** (Pays Cathare, Côtes de Thongue, etc.).



Château Guilhem, Grand Vin blanc 2014, IGP Pays cathare, 13.95€

"Les doux arômes du Chardonnay s'associent ici parfaitement à la fraîcheur remarquable du Sauvignon. Un élevage de six mois en barrique donne au vin une belle longueur. Complexe et bien équilibré, ce vin réellement gastronomique honorera idéalement vos riches plats de poissons ou une volaille." (Mark Moerman, De Vinotheek, Roeselaere)



Alma Cersius, In Vino Erotico, IGP Coteaux de Béziers, 7.20€

"Le nom sur l'étiquette résonne parfaitement avec le vin... J'aime cette expérience de dégustation où la suavité, la douceur "énergique" (par les tannins) et la jouissance de cette longue finale en bouche se croisent délicatement. J'aime aussi cette référence du vin où l'ambiguïté des mots (corps, jambes, etc.) est si proche de nos sensations. Sérieusement, c'est juste délicieux." (Mark Schiettekot, Le Wine, divers cavistes en Belgique)



Domaine Rose et Paul, IGP Aude/Côtes de Prouilhe, Chardonnay, 10.50€

"Gilles Foussat est un phénomène encourageant pour les jeunes. Il a travaillé dans diverses caves coopératives et s'est récemment lancé en cave particulière. Il a une énergie folle et est représentatif d'une nouvelle vague de vigneron. Il a une grande maîtrise de la fraîcheur de ses blancs, ce qui est remarquable dans une région inondée de soleil. A découvrir." (Henri de Vergeron, Bar à vins La Trinquette à Ixelles)



Moulin de Lène, Cuvée Romanus, IGP Côtes de Thongue, 9,85€

"Gilles Foussat est un phénomène encourageant pour les jeunes. Il a travaillé dans diverses caves coopératives et s'est récemment lancé en cave particulière. Il a une énergie folle et est représentatif d'une nouvelle vague de vigneron. Il a une grande maîtrise de la fraîcheur de ses blancs, ce qui est remarquable dans une région inondée de soleil. A découvrir." (Henri de Vergeron, Bar à vins La Trinquette à Ixelles)





Le terroir dans l'ADN de la famille

Comment résumer en quelques lignes la diversité des paysages multiples et des villages dispersés entre mer et montagne, leurs couleurs, leurs odeurs, la troublante alchimie entre la nature et la culture ? Héritière des anciennes dénominations VDQS (vins de qualité supérieure), l'**Appellation d'origine protégée - AOP Languedoc** est depuis 2007 la base de la pyramide languedocienne des vins et couvre 531 communes. L'appellation régionale rassemble des vins d'origine, reconnaissables et accessibles, permettant des assemblages entre l'ensemble des terroirs de la région. A l'échelon supérieur de la pyramide, on trouve les **"grands vins du Languedoc"** structurés selon des cahiers de charges stricts correspondant à 75% de la production, ce sont les enfants de l'AOP Languedoc. Puis enfin les **"Crus"**, des vins de terroirs complexes et expressifs, produits à partir de rendements très limités et en petites quantités.

Ces deux dernières catégories étant développées dans nos deux prochains numéros, revenons un instant sur la définition d'une AOP du point de vue des vignerons.

Pour **Laurent Calmel**, "ciseleur de cépages" au **domaine Calmel-Joseph** à Montirat, "un vin en AOP doit avoir une identité très marquée pour que le client le reconnaisse dès l'ouverture, il faut intervenir le moins possible sur un vin AOP, juste laisser s'exprimer le raisin et surtout ne pas le vendre trop jeune. Si les vins en IGP sont souvent disponibles trois à quatre mois après les vendanges, en AOP, il faut attendre au moins deux ans, voire plus."

En **AOP Terrasses du Larzac, Sébastien Fillon (Clos du Serres)** renchérit : "il faut essayer de montrer dans la bouteille le lien avec le terroir, il faut montrer que le vin a 'la gueule' du lieu où il est fait. Une AOP, c'est aussi une démarche humaine et collective, entre vignerons, pour dégager les lignes directrices même si on est 80 producteurs."

"Un vin en AOC se vend mieux qu'en IGP, relève encore **Clément Foussat (AOC Malepère)**, car le public sait qu'il répond à un cahier de charges strict sur les cépages utilisés, le rendement, la densité ou la vinification, cela rassure le consommateur." L'identité, cela compte. Au **Domaine Mas Belles Eaux**, repris l'an dernier par le groupe GCF, **Frédéric Glangetas** dit vouloir "se concentrer en AOP sur des cépages originels, moins puissants et moins évidents au nez que les IGP, mais plus authentiques et représentatifs du Sud." Enfin, depuis 2016, l'appellation **Pic Saint-Loup** est devenue une AOP à part entière. **Bernard Durand** (château de Lancyre) est l'un de ceux qui a mené le combat de la reconnaissance dès les années 80. "Avec l'AOP, notre production est bien plus contrôlée, chacun est obligé de respecter une série de règles qui font qu'on ne peut plus faire que des vins d'un certain niveau et c'est tout bénéfique pour le consommateur. Cela a confirmé notre renommée internationale et nous a ouvert la porte à une reconnaissance mondiale..."



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE
* Sud de France

Calmel et Joseph, Les Terroirs, AOP Faugères 2014, 8.90 €

Produit sur un terroir de schiste, l'expression aromatique de ce vin est puissante et complexe : des arômes de griotte évoluent vers les petits fruits noirs et de menthe, puis de garrigue et d'épices. Vinificateur expérimenté, Laurent Calmel réussit à trouver un équilibre entre la générosité du fruit mûr tout en préservant une belle fraîcheur en bouche et des tannins fermes. (Manu Vandeperre, General Manager Vineplus, divers points de vente)



Château de Lancyre, Clos de Combes 2015, AOP Pic Saint-Loup, 10.10€

"Cette cuvée est un assemblage 50% Syrah et 50% Grenache élevé 12 mois en fûts de chêne français. Au nez, les arômes de myrtilles sauvages font rapidement place à de douces touches de réglisse. La bouche est riche d'un fruit juteux et d'épices séduisantes. La finale est longue et soyeuse avec des notes persistantes de noix de cajou, de cèdre et de réglisse. En deux mots, complexe et concentré mais sans excès." (Marc Dulst, Dulst wijn met advies, Blanden)



Clos du Serres, AOP Terrasses du Larzac, Les Maros 2013, 17.95€

"La fraîcheur et l'élégance de ce vin me séduisent. Le sol de schistes et les nuits froides du plateau apportent tension et complexité aux vieux Grenaches qui donnent au vin une touche « bourguignonne », soyeuse et délicate, soutenue par des épices, de la mûre et la fraise en notes subtiles. Sans frime et avec personnalité pourtant, « les Maros » est sûrement l'un des grands rouges du Larzac." (Jérémy Claes, Rob The Gourmet's Market, Bruxelles)



Château Belles Eaux, Les Coteaux 2012, AOP Languedoc, prix moyen 12,00€

"Nous sommes ici sur un terroir unique, dans la région de Pézenas, avec de nombreuses sources sur la propriété qui assurent une hydratation permanente du vignoble et amènent énormément de fraîcheur au vin. Vinifié avec une majorité de Syrah, le vin offre de puissantes notes épicées et séjourne quelques mois en fûts de chêne. Sa structure tannique lui procure un grand potentiel de garde." (Eric Heckmann, Manager Belgique Grands Chais de France)

