

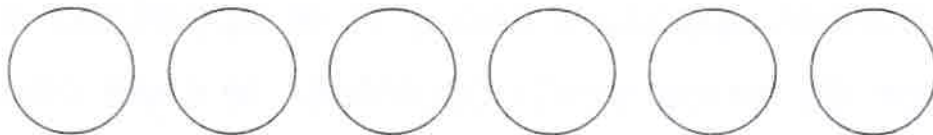
Tout savoir sur le vin du Languedoc

Par La rédaction de larvf.com



Dans le Languedoc, les cépages ne font pas autorité, c'est le terroir qui détermine le style des vins.

Partager



La métamorphose du Languedoc, jadis terre de vins de masse, est désormais fait avéré. Dans la droite ligne de ce mouvement, ses meilleurs vigneronns portent les vins à un niveau sans cesse supérieur.

C'est l'un des grands enseignements de ces dernières années. Les meilleurs vigneronns languedociens sont arrivés à une maturité stylistique qui leur permet enfin de s'affranchir de l'influence des vins de Bordeaux, du Rhône ou de Bourgogne, pour définir leur propre identité viticole.

En fait, c'est une suite logique à la révolution débutée il y a trente ans en Languedoc. Lassés d'une production centrée sur des vins riches en alcool et sans grand intérêt gustatif, plusieurs vigneron passionnés et surtout convaincus du potentiel de leurs terroirs ont démontré que l'on pouvait produire de grands vins en **Languedoc**. Désertant la plaine et réinvestissant les meilleurs coteaux, ils ont rapidement imposé leurs vins dans les dégustations.

Cette jeune génération a su produire des vins, notamment des rouges, qui correspondent à la personnalité de la région : un caractère généreux, sans déséquilibre ni lourdeur, et une palette aromatique méditerranéenne. Certains débats opposant cépages et appellations autour de la notion de terroir sont obsolètes : le style dépasse largement le cadre de l'encépagement. Le renouveau des cépages "autochtones" ou du moins "identitaires", comme le carignan, le cinsault, le macabeu, le grenache gris, voire le ribeyrenc, le carignan blanc ou le terret, s'avère toutefois être une excellente chose pour le Languedoc.

Les rouges nous paraissent globalement d'un niveau supérieur à celui des blancs et des rosés. Petit à petit, les modèles de production évoluent, avec l'avènement de grandes cuvées non boisées. Pour autant, le style surmûri, extrait, boisé, hérité des années 90-2000, existe encore et fonctionne sur certains marchés.

VIDÉO DU JOUR :

Dernier avatar de cette évolution, la multiplication des appellations. Certes, cela souligne l'ambition de mieux identifier les meilleurs terroirs du Languedoc, mais malheureusement, cela manque de cohérence d'ensemble dans la hiérarchisation de ces AOC. Certaines émergent naturellement grâce à la volonté collective de producteurs ambitieux, mais d'autres ont toujours du mal à s'imposer. Il faudra quelques années pour que tout cela se mette en place. Enfin, au-delà des appellations, certains vigneronns n'hésitent plus à sortir du carcan des AOC pour élaborer des cuvées plus personnelles. Ce qui brouille encore un peu plus la vision que l'on a de la hiérarchie des crus languedociens.

LES APPELLATIONS DU LANGUEDOC

En trente ans, le vignoble languedocien s'est profondément restructuré, passant de 450.000 à 218.000 hectares. Aujourd'hui, il se décline en cinq grandes catégories.

LES VINS SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Autrefois prépondérante, cette catégorie ne représente plus que 7 % de la production. Certains vigneron, qui souhaitent sortir du système des appellations, y élaborent des vins parfois très onéreux.

LES IGP D'OC

Cette catégorie représente près de 75% de la production. Elle regroupe les vins qui ne bénéficient pas d'une AOC. S'il existe une dénomination générique Pays d'Oc IGP couvrant tout le Languedoc, il y a une subdivision pour chaque département (IGP Hérault, IGP Aude...). Enfin, le Languedoc bénéficie d'une kyrielle de dénominations locales : IGP Haute Vallée de l'Orb, IGP Côtes de Thau...

L'APPELLATION RÉGIONALE

Depuis 2007, il existe une nouvelle grande appellation régionale qui couvre l'ensemble du vignoble, l'**AOC Languedoc**. Elle est destinée à des vins d'entrée de gamme et remplace également l'ancienne dénomination : AOC Coteaux du Languedoc.

LES DÉNOMINATIONS DE L'AOC LANGUEDOC

Accolées au nom de l'AOC Languedoc, ces dénominations identifient douze secteurs. On trouve ainsi les AOC **Languedoc-Quatourze**, **Languedoc-Pézenas**, **Languedoc-Grés de Montpellier**, **Languedoc-Sommières**, **Languedoc-Cabrières**, **Languedoc-Saint-Saturnin**, **Languedoc-Montpeyroux**, **Languedoc-Saint-Georges-**

d'Orques, Languedoc-**La Méjanelle**, Languedoc-**Saint-Drézéry**, Languedoc-**Saint-Christol**.

LES AOC

Cabardès : appellation de rouges et de rosés, qui marie les cépages "atlantiques" (**cabernet**, merlot, malbec) aux cépages "méditerranéens" (syrah, grenache). Quelques domaines se distinguent, mais beaucoup de travail reste à accomplir.

Malepère : reconnue depuis 2007, cette appellation requiert dans ses rouges au moins 50 % de merlot. Les caves coopératives dominent très largement, avec une production de masse. Deux ou trois bons domaines émergent depuis peu.

Limoux : crémant, blanquette ou méthode ancestrale constituent la majeure partie de la production. Les rouges doivent encore faire leurs preuves. Les blancs de chardonnay, mauzac ou chenin peuvent être remarquables sur les secteurs d'altitude.

Picpoul de Pinet : petite appellation littorale blancs, d'un style tonique et parfois perlant, dédiés aux huîtres de Bouzigues.

Pic-Saint-Loup : situé au nord de Montpellier, adossée aux contreforts cévenols, Pic-Saint-Loup est une appellation à part entière depuis 2016, reconnue pour ses



vins rouges structurés et fins élaborés principalement à partir de syrah et de grenache.

Saint-Chinian : ce vignoble du Haut-Languedoc est construit autour des hommes et non de la réalité du terroir. Il n'y a rien de commun entre les rouges de la zone des schistes du nord, très tendres et ceux de la partie sud, argilo-calcaires, denses et structurés. Depuis 2004, les secteurs de Berlou et de Roquebrun sont individualisés.

Faugères : il existe ici un potentiel intéressant pour des vins rouges sur schistes, plus élégants que la moyenne de la région. L'appellation progresse beaucoup autour d'assemblages souvent dominés par la syrah, mais où carignan et mourvèdre s'expriment avec panache. Depuis 2004, l'appellation Faugères peut produire du blanc sous son nom.

Minervois : la production est aujourd'hui homogène ; quelques domaines sont au-dessus du lot ces dernières années. On souhaiterait parfois davantage de fraîcheur et d'originalité, et un encépagement moins focalisé sur la syrah.

Minervois La Livinière : cette distinction, à l'intérieur de l'appellation Minervois, concentre un certain nombre de vigneronnes de qualité, dont les vins s'affichent dans un style rond et suave.

Clairette du Languedoc : la plus petite appellation du Languedoc produit des vins blancs tranquilles à partir du cépage clairette.

LES CÉPAGES

Le Languedoc est largement dominé par les cépages rouges (75 % du vignoble).

LES CÉPAGES ROUGES

Syrah (plus de 40 000 hectares plantés), grenache noir (38 300 hectares), carignan (29 900 hectares), merlot (28 100 hectares), cabernet-sauvignon, cinsault, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir, marselan, alicante, caladoc...

LES CÉPAGES BLANCS

Les cépages blancs ne représentent que 23 % des vignes du Languedoc, avec une profonde mutation ces dernières années et la montée en puissance des cépages extérieurs. La star incontestée des cépages blancs de la région n'est autre que le chardonnay, celui qui a fait la réputation des grands vins blancs de Bourgogne, passé d'un millier d'hectares à 14 400 en vingt ans.

À part le chardonnay, on trouve également de nombreux cépages blancs : sauvignon, muscat (petits grains et d'Alexandrie), viognier, grenaches blanc et gris, macabeu, vermentino, piquepoul, colombard, roussanne, mauzac, ugni blanc, marsanne...

Fitou : divisée en deux parties bien distinctes (littoral et intérieur), cette appellation ancienne possède de véritables atouts pour produire des vins rouges profonds et structurés. Malgré quelques exceptions, la qualité globale demeure prévisible, dans un style méditerranéen. Les caves coopératives sont omniprésentes.

Corbières : cette vaste appellation produit beaucoup, et pas toujours le meilleur. On y trouve de nombreux domaines très dynamiques, qui proposent des vins rouges de mieux en mieux construits, notamment dans des secteurs comme la Montagne d'Alaric. On note aussi l'émergence de secteurs d'altitude pour les blancs et les rosés.

Corbières-Boutenac : cette appellation se distingue maintenant avec quelques vigneron de talent.

Terrasses du Larzac : terroir d'altitude situé au nord-ouest de Montpellier, cette nouvelle AOC (créée en 2014) concentre un bon nombre de vigneron ambitieux.

La Clape : créée en 2015, cette appellation, située entre Narbonne et la mer, produit essentiellement des vins rouges (80 %) et une petite minorité de vins blancs (20 %).

Les muscats : dans cet ensemble, on retrouve les AOC historiques de Muscat de Frontignan (797 ha), Muscat de Lunel (321 ha), Muscat de Mireval (260 ha) et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois (195 ha).