

Compte rendu de voyage en Languedoc Dimanche 20 au Jeudi 24 Octobre 2024



Cette année, nous avons été accueillis en terre languedocienne par le Syndicat des Vins du Languedoc. **Isabelle Vermorel, Jean-Sylvain De Potter** et leur équipe nous ont permis de découvrir une multitude de vignobles, tous en lien avec leurs terroirs mais représentatifs de l'immensité et de la diversité de la production languedocienne.

Dimanche 20 Octobre 2024

Arrivée à l'Hôtel Ibis à Montpellier où nous avons séjournés pendant 4 jours. Nous prenons la direction de l'hôtel de Girard à Montpellier pour découvrir l'AOC Grés de Montpellier, reconnue en avril 2024.



'Le Grés' (en occitan) est une terre caillouteuse (proche des graves) située au sud du Pic Saint Loup. Les 420 ha en production sur 45 communes se situent proche du golfe du lion sur 4 terroirs historiques. Le fort ensoleillement et la faible pluviométrie, la différence de température de 10 degrés entre le jour et la nuit permettent une maturation lente. L'influence de la

Méditerranée confère des tanins soyeux et fins aux vins.

Identité des vins : fruits rouges, garrigue. Élevage jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit la récolte, cuve ou fût



selon les vignerons. Mise en bouteille dans sa bouteille gravée identitaire depuis 2011.

Onze vignerons étaient présents pour nous faire découvrir leurs vins autour d'un buffet dinatoire.

Lundi 21 Octobre 2024

En matinée, tenue de l'Assemblée Générale des Sommeliers Formateurs à la Maison des Vins du Languedoc au Mas Saporta. Nous avons évoqué l'année passée et à venir (Cf : compte rendu AG 2024). Nous accueillons cette année au sein de notre association trois nouveaux collègues : Amandine Dumont d'Ilkirsch, Fabrice Pépino de Nice et Clément Gautier de Paris.



Languedoc Sommières : A l'issue de l'AG, nous sommes partis en direction du Mas Granier / Montel à Aspères pour l'appellation Languedoc-Sommières

Présentation de l'appellation : Réparti sur 11 communes du Gard protégée au sud par les Grès de Montpellier et le Pic Saint Loup à l'ouest, le vignoble s'étend de Nîmes à Brouzet Les Quissac. Il est composé de garrigue entre la Camargue et les Cévennes sur un plateau calcaire (calcaire du jurassique, Urgonien, dépôts du quartenaire). La présence du Vidourle, petit fleuve côtier long de 80 km qui se jette au Grau-du-Roi demeure un élément primordial tout comme les Cévennes, chaîne de montagne en arrière-plan qui amène le soir et la nuit la fraîcheur en été. Sommières a longtemps disposé du seul pont sur la Vidourle, favorisant le commerce. De 500 à 150 avant JC, la région était occupée par des oppidums rappelant une présence gauloise faisant place à une implantation romaine dont on retrouve des vestiges dans la commune de Villevieille. Au 17ème et 18ème siècle, la place du commerce des vins reste très active, les vins de Calvisson et Langlade sont réputés. Aujourd'hui l'appellation



(produite en rouge) compte un potentiel de 356 ha pour Sommières. Environ 130 000 bouteilles produites par an sur 16 caves particulières et 2 caves coopératives.

La dégustation des différents domaines présents se fera pendant le repas composé de pizzas maison, de pièce de filet de taureau cuite au braséro et d'un magnifique accueil avec tous les membres de la famille Granier (petits et grands).



Pic-Saint-Loup : Notre périple se poursuit au Château Lancyre sur l'appellation Pic Saint Loup ou M. Valentin nous présente l'appellation.

Ce vignoble, AOC depuis 2017, s'étend sur 1000 ha des 20 communes de production. Adossé aux contreforts des Cévennes sur un paysage vallonné de différents



terroirs argilo calcaire, le Pic Saint Loup influe sur la courbe des précipitations, ce qui en fait le terroir le plus arrosé du Languedoc malgré des étés



chauds et secs mais des nuits fraîches. Les 72 vigneron et les 3 caves coopératives de l'appellation produisent des vins rouges à 90 % complétés de rosés (minimum de 50% Syrah pour les rouges, 35% pour les rosés). Les blancs vinifiés par les domaines sont vendus sous l'appellation Languedoc. Le domaine de Lancyre produit des vins bio sur 80 ha de vignes tels des

flôts côtoyant la garrigue, le thym, le romarin, le ciste. Nous achèverons la journée au Restaurant 'J'adore' à Saint Clément de Rivière où plusieurs vigneron nous attendent pour un dîner en accords mets et Pic St

Loup. Des Pic St Loup rosés nous sont proposés à l'apéritif. Avec l'entrée : un Languedoc Domaine le Nouveau Monde Rosé 2023, un Pic Saint Loup Mas de Jon 2023 rosé, un Languedoc Domaine de Favas Origine rouge.



Avec le plat : Pic Saint Loup Gueule de Loup 2022 rouge du Chemin des Rêves, domaine de 23 ha créé en 2004 en bio. La « Gueule de loup » est une fleur fuchsia qui pousse sur ce terroir.

Pic Saint Loup rouge "Enfin" Domaine de la Triballe 2023, au nez très intense de garrigue en bio. Pic Saint Loup Mas Bruguière en jéroboam 2012 avec une base de syrah produite par Xavier Bruguière. Domaine Créé par son père en 1986. Avec le fromage : Languedoc Mas d'Arcaÿ Cheveux d'Ange Blanc. Le dessert s'accordera avec un Pic Saint Loup Ponctuation rouge du Mas de Jon.



Mardi 21 octobre 2024



Languedoc Cabrières : Départ pour Cabrières et son cirque fermé de 350 ha au centre du département de l'Hérault. Terroir naturel pour les rosés, un peu de rouges aux cépages classiques dont 90 % sont produits par la cave coopérative. Rencontre avec un géologue : « *Le sol de la roche est la croûte du fromage* ». Au travers d'une promenade dans les vignes, ce

dernier nous contera l'origine du schiste (terroir majoritaire sur Cabrières) depuis 400 millions d'années où la mer recouvrait la zone. L'argile sédimentaire au contact de la tectonique des plaques s'est vue comprimée et brûlée pour devenir du schiste. Ce sol de schiste détermine également l'environnement appelé ici 'Maquis'



composé d'oliviers, de bruyères, d'arbousier, de cade (variété de genévrier, dont on fait de l'huile de cade). Notre trajet en bus vers Faugères, nous fera prendre de l'altitude et découvrir d'autres écosystèmes comme la garrigue avec une végétation réduite sur sol calcaire, qui a pris la place du maquis (sur schistes).

Faugères :

Les schistes reprennent leurs droits à Faugères puisque placés plus haut que les calcaires de la plaine en aval. Ces derniers ressemblent à Cabrières avec de petits îlots de garrigue. Nos hôtes nous font part du déficit de pluviométrie de 400 mm depuis 2 ans là où il en faudrait 600 mm par an. Ces changements influent sur l'encépagement. La présence obligatoire de la Roussanne est aujourd'hui contestée au regard de son inadaptation à l'évolution climatique. Les producteurs regardent en direction d'autres cépages blancs plus adaptés comme le Bourboulenc, le Terret ou encore le Carignan blanc.

Saint-Chinian :

En arrivant sur Saint-Chinian, moins boisé, les sols changent pour retrouver des argiles rouges qui définissent une partie des sols de l'appellation. Sur Roquebrun, nous retrouvons à nouveau les schistes durs communs à Faugères. La dégustation des vins de Saint-Chinian et Faugères sera autour d'un repas sur les bords de l'Orb à Roquebrun ou de nombreux producteurs nous attendent. Nous finirons le déjeuner autour de la dégustation de la Fine de Faugères, distillée en alambic à repasse et vieillie 5 ans (IG en 2015).



Picpoul de Pinet : Nous sommes accueillis sur la terrasse dominant le vignoble et l'étang de Thau du domaine Félines Jourdan à Mèze. L'appellation produit sur un sol argilo-calcaire 12 millions de bouteilles à l'année, 1/3 sont destinées au royaume Uni, 1/3 à la France et le reste dans le monde. La bouteille avec le logo créée en 1994 était appelée « Neptune ». Ce nom n'a pas été déposé et aujourd'hui la bouteille s'appelle tout simplement « Picpoul ». Le logo représente une croix occitane ainsi qu'une vague romaine au regard des vestiges romains présents dans la région. Le picpoul de Pinet, c'est avant tout un seul cépage, un même sol mais une large gamme de vin qui se décline du plus sec au plus travaillé à l'image des cuvées 'Patience' séjournant 6 mois sur lies minimum et répondant à une démarche œnologique collective soutenue par l'ODG.

Le dîner se déroulera au Domaine de Creyssels à Mèze :

Dix cuvées de Picpoul de Pinet "Patience" seront dégustées. Cette volonté est née en 2018 avec l'intention de créer une bouteille spécifique avec un élevage sur lies 6 mois ou plus. Ces cuvées haut de gamme prennent du gras, encore plus de salinité, de rondeur avec un potentiel gastronomique énorme qui les fait sortir de l'accord systématique avec les huîtres.



Mercredi 23 Octobre 2024

Corbières-Boutenac : Départ pour les Corbières et le Château de Luc à Luc-sur-Orbieu, désormais Cru 'Boutenac' puisque reconnu cette année. La famille Fabre, installée au château depuis 1505 gère cinq domaines. Ces derniers sont très engagés dans le respect de la biodiversité, la plantation d'arbres, le comptage des oiseaux. Ces démarches sont mises à mal par le peu de pluies reçues dernièrement, soit 150 mm de pluie cette année dans les Corbières.

Madame Fabre nous conte l'histoire du Languedoc viticole et celle de la famille liée au commerce florissant du vin (ou plutôt du 'Pinard' à l'époque) avant le phylloxéra et dont découla la révolte des vigneron de 1907. Nous nous attardons sur une invention de l'arrière-grand-père, un colorimètre qui permettait de mesurer la couleur du vin. Le prix se fixait à la couleur, plus il était foncé plus il était cher car moins coupé à l'eau.



La Clape : Départ pour L'appellation La Clape et le Château de Rouquette à Rouquette sur Mer dont l'histoire romaine fut phénoménale. Narbonne était à l'époque le deuxième port romain. La Clape, fut la première Dénomination Languedoc à passer AOC en 2015. Ce vignoble de 900 ha se répartit sur un massif calcaire sec, aride et très venteux dominant la mer, comprenant 3 sols de type calcaire et 1 de type gréseux.

Les vins rouges : 5 cépages traditionnels, 70 % Syrah/Grenache pour l'encépagement obligatoire aux notes de pinède, de garrigue, balsamique, à la fraîcheur mentholée.

Les vins blancs : L'identité est conférée par le Bourboulenc (40 minimum), associé au Grenache blanc et à la Roussanne pour des notes salines et iodées. Le Bourboulenc est assez neutre, mais apporte la colonne vertébrale du vin. Une balade dans les vignes suivra le déjeuner au travers de la végétation de garrigue très complexe avec plus de 50 variétés d'essences doublée d'une vue sur mer incroyable.



Languedoc-Montpeyroux : Arrivée à Montpeyroux sur les terres du domaine d'Alain Chabanon. Actuellement en demande de reconnaissance communale. L'aire de 700 ha devrait se voir valider par l'INAO, le statut d'AOC en juin 2025.



Identité des vins : Les vins puissants mais élégants sont nuancés par la fraîcheur qui descend du Causse et par beaucoup de nappes phréatiques. L'élevage s'opère jusqu'au 15 octobre minimum de l'année suivante. Au cœur de la zone des Terrasses du Larzac, les cépages traditionnels demeurent



le Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault sur des sols de calcaire et de basalte. Les blancs produits sont en AOC

Languedoc.

Languedoc Saint-Saturnin :

Nous avons achevé notre séjour avec la dégustation des vins de Saint-Saturnin en rouge et rosé au domaine éponyme de Virgile Joly. Quatre domaines nous ont fait déguster leurs productions dont celle remarquable de Fonjoia, la cave coopérative de Saint-Saturnin.

Identité des vins : les rosés présentent de la rondeur et de la fraîcheur. Un minimum de Grenache pour la rondeur et la Syrah pour la fraîcheur. Les rouges sont élégants et équilibrés aux tanins suaves.



Merci aux sommeliers-formateurs de s'être déplacés en nombre, signe de notre volonté de formation permanente sur le terrain au contact des professionnels qui font le vin. Un grand merci aux présidents des différentes ODG pour leur accueil. Disponibles et conviviaux, ils nous ont renvoyé une image à la fois dynamique et respectueuse de leurs vignobles. Nous avons passé un agréable séjour avec tous ces vigneron qui ont pris le temps de nous présenter leurs domaines, leurs vins et leur culture languedocienne.

Un grand merci à Madame Stéphanie Daumas, Directrice du syndicat du Languedoc et Jean Sylvain De Potter pour leur accueil, leur écoute et leur aide à la préparation de cette magnifique Assemblée Générale.

Pour le bureau des Sommeliers-Formateurs.

Les secrétaires : Gladys Baudron et Ludovic Mandine

Quelques domaines dégustés au cours de notre périple	
Grés de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> - Cante Vigne Audace 2022 & 2012 - Domaine Villa Exindrio : Cuvée La Magdelaine 2022 - Domaine de la Perrière 2022 & 2016 Clos de la Chapelle. - Château de l'Engarran Cuvée 2020, - Domaine Val des Pins Roche Cassée 2023 :
Languedoc Sommières	<ul style="list-style-type: none"> - Mas Granier, - Domaine de Trépaloup - Le Clos des Oliviers
Pic St Loup	<ul style="list-style-type: none"> - Languedoc blanc Dom Lancyre La Bouvière - Pic Saint Loup rosé Dom Lancyre D'ici on voit la mer 2023 - Pic Saint Loup Dom Lancyre VV 2021 - Pic Saint lous Dom Lancyre La grande cuvée 2020
Saint-Chinian Faugères	<ul style="list-style-type: none"> - Languedoc Cabrières : Cave de l'Estabel - Domaine Ollier Taillefer - Domaine de l'Ancienne Mercerie - Domaine Le Mas Lou - Château de la Liquière - Clos Bagatelle - Domaine la Bosque
Picpoul de Pinet	<ul style="list-style-type: none"> - Domaine Félines Jourdan, - Domaine des Lauriers Cuvée Gold - Domaine Terres Rouges - Domaine Font-Mars - Duc de Morny - Cave de l'Ormarine - Vignerons de Florensac
Boutenac	<ul style="list-style-type: none"> - Cru Boutenac Chimère Famille Fabre 2008 - Boutenac Château Fabre Gasparets 2020, - Languedoc domaine Fabre L'Orangerie de Luc.
La Clape	<ul style="list-style-type: none"> - Château Rouquette - Château Mire L'Etang - Carthagène (mistelle avec fine à 69 % à base d'Alicante en pressurage direct).
Languedoc Montpeyroux	<ul style="list-style-type: none"> - Domaine Villa Dondona - Mas Origine Ouverture de Bal 2022 - Castelbarry Le Tarral Les Vents d'ici - Domaine Alain Chabanon Esprit de Font Caude 2017 - Domaine d'Aupilhac Les Cocalières 2021 - Domaine Puech Auger Les Dolomies 2016 - Vignoble Vallat L'intrus - Au gré du ciel
Languedoc Saint-Saturnin	<ul style="list-style-type: none"> - Domaine Virgile Joly - Domaine Fonjoya Les Oiseaux de l'Aube - Château d'Arboras - Domaine de l'Argenteille