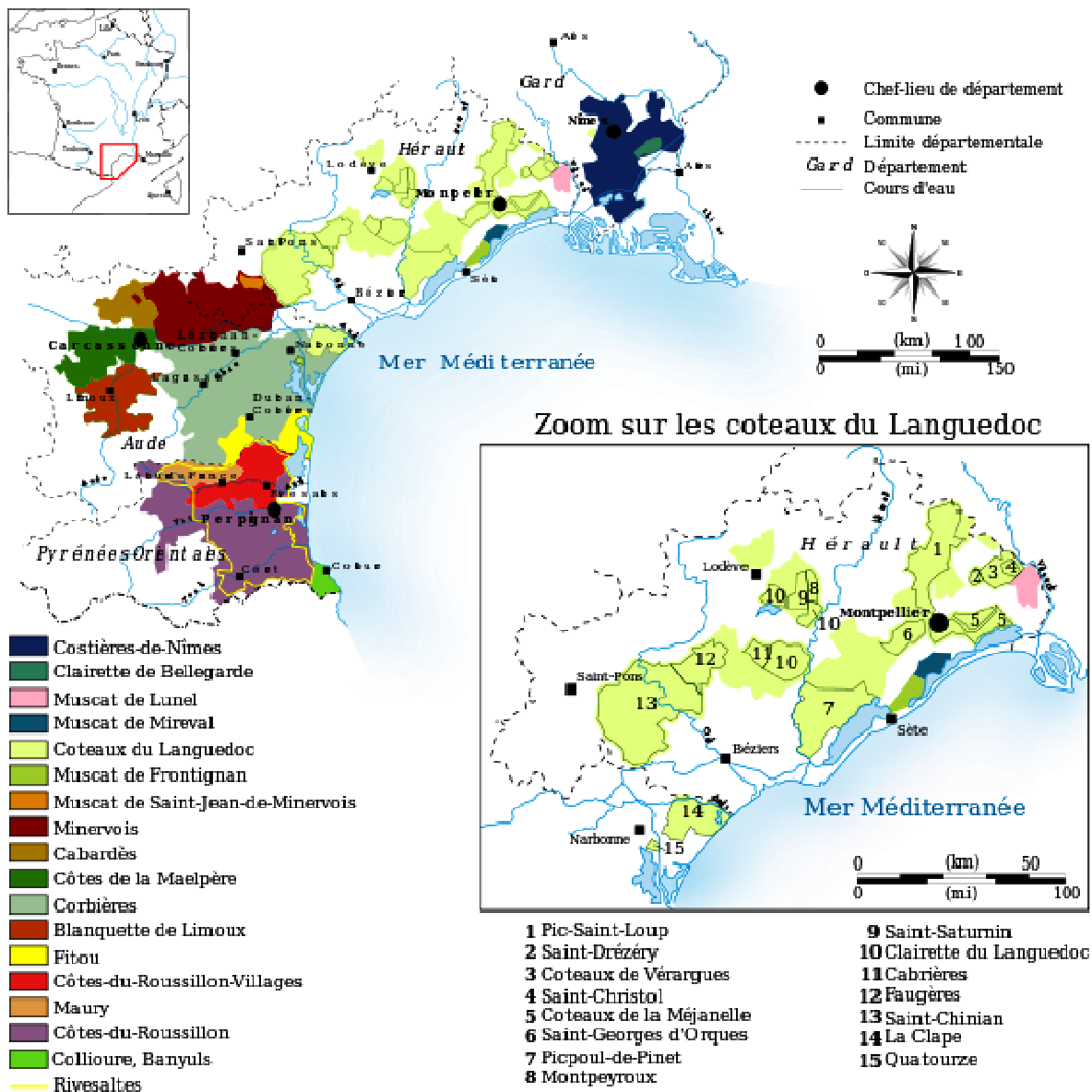


Vignoble du Languedoc-Roussillon¹



Le vignoble du Languedoc-Roussillon, qui produit des vins très variés, se trouve au sud de la France, couvrant une grande partie de la région Languedoc-Roussillon, soit les départements de l'Aude (11), du Gard (30), de l'Hérault (34) et des Pyrénées-Orientales (66). **Le vignoble est très ancien et date d'avant la fondation de la Gaule narbonnaise.**

La surface cultivée de vigne est de 173 000 hectares.

Le vin effervescent reconnu comme étant le plus ancien au monde vient du Languedoc, c'est la blanquette de Limoux *

Les vins du Languedoc-Roussillon, longtemps considérés comme des vins de moindre qualité, connaissent, depuis l'avènement des **vins de cépage** (mono-cépage) dans les années 1980 -commercialisés pour la plupart sous la dénomination « **Pays d'Oc** »- un regain de popularité auprès des consommateurs.

Le climat du Languedoc-Roussillon est méditerranéen : il se caractérise par des hivers doux, des étés chauds et secs et des précipitations rares et concentrées sur la période hivernale. Les vents dominants sont la tramontane, vent sec et froid qui chasse les nuages, et le marin, vent humide qui au contraire amène les nuages. Il peut parfois être très violent.

¹ Voir plus loin chapitre : Blanquette de Limoux

Préhistoire et Antiquité



L'homme de Tautavel
Homo erectus tautavelensis

C'est sur le site préhistorique de **la caune de l'Arago, qui se trouve à Tautavel (66)**, qu'ont été retrouvés des restes humains et des **vestiges lithiques** ² du **Paléolithique inférieur**. Le dépôt, épais d'une dizaine de mètres, couvre la majeure partie du **Pléistocène** moyen et a fait l'objet de nombreuses tentatives de datations radiométriques parfois contradictoires *.

Entre -10000 et -3500 ans avant notre ère, les vestiges laissés par une communauté implantée sur du site actuel de Port-Leucate sont les témoins de la « révolution **néolithique** ». Connaissant l'agriculture et pratiquant l'élevage, elle utilisait aussi la poterie. Toute proche, au lieu-dit Pla-de-Fitou, une nécropole de l'**Âge de bronze** a été mise à jour, preuve d'une implantation humaine pérenne sur le rivage méditerranéen (*Préhistoire et Antiquité du terroir de Fitou* sur le site de l'Ifremer http://www.ifremer.fr/envlit/region/languedoc_roussillon/histoire/jusqu_au_veme_siecle) Textes et fouilles archéologiques ont confirmé qu'à l'ouest du Rhône, avant que ne soit fondée la Narbonnaise une viticulture s'était développée. Les vignes y étaient alors conduites en gobelets, mode cité par Columelle, tout comme dans les Pouilles, région sous influence grecque.

Pline le confirme quand il explique :

« Dans quelques contrées, la vigne, peu riche en branches, et grosse parce qu'elle est courte, se soutient sans appui. Les vents s'y opposent dans quelques localités : en Afrique, par exemple, et dans quelques cantons de la Narbonnaise ».

Mais la colonisation romaine y imposa rapidement la « méthode étrusque » et la vigne fut conduite et taillée de façon arbustive, en treille, en pergola et, bien sûr, en ayant des arbres comme point d'ancrage. Désormais, aux côtés des *rumpotins*, il y eut aussi des vignes ne dépassant pas la hauteur d'un homme, qui, appuyées sur des échalas, formaient des treilles. Et celles qui s'obstinaient à ramper furent conduites de manière à répandre « leur feuillage touffu assez au loin pour ombrager des cours entières » (Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle* - Le *rumpotinum* de Columelle, texte latin http://www.intratext.com/IXT/LAT0359/_P2K.HTM)

Moyen-âge

Lors des grandes invasions, les vignobles furent quasiment délaissés et le vin produit à partir des treilles du jardin ou de l'enclos. Et à partir de l'an 900, le *Cartulaire du chapitre cathédral de Nîmes*, fait nettement la différence entre les vignes basses et les vignes hautes. Le vignoble de plaine va perdurer jusqu'au début du XIV^e siècle où la nécessité d'ensemencer les terres riches, propices à l'abondance, repoussa la vigne vers les coteaux plus chiches mais plus qualitatifs.

À la fin du XIII^e siècle, les vins du Languedoc commencèrent à être exportés tant par le port de Villeneuve-lès-Maguelone, que par celui Saint-Gilles et celui d'Aigues-Mortes (Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988)

Période moderne

Mais dès le début du XVI^e siècle, la culture de la vigne languedocienne étant devenue plus rentable que celle des céréales, les coteaux et les terrasses devinrent insuffisants. Dès 1520, les vignobles de Frontignan, Mireval et Vic-la-Gardiole redescendirent en plaine. Thomas Platter, étudiant la médecine à Montpellier, en 1595, précise que parmi ces variétés de « vignes grimpantes », il vit à Vendargues, dans le jardin de son logeur Laurent Catalan, des raisins blancs dont « les grains étaient gros et charnus comme des prunes » et qui étaient appelés *panses musquées* ou *vinhas augibiquieras*. Ce sont ces variétés qui furent implantées à Frontignan, en 1592 d'après les mentions portées sur le registre de **compoix** ³. Pour tenter de redonner quelques qualités à ces raisins issus de vignes arbustives, fut appliquée la technique de la *passerille*, décrite par les auteurs de l'Antiquité, où les raisins séchaient grappes suspendues au soleil. Olivier de Serres, en 1600, indique que ces raisins, des picardans et des muscats, firent l'objet d'un commerce fructueux en particulier à Gigean, Loupian, Mèze, Cournonterral et Montbazin, villes du département de l'Hérault (34)

* Des âges limites d'environ 700 et 350 000 ans ont été obtenus par la datation à l'uranium-thorium

- Lumley H et M-A de Bada JL et Turekian KK (1977) – "The dating of the Pre-Neandertal remains at Caune de l'Arago, Tautavel, Pyrénées-Orientales, France", *Journal of Human Evolution*, 6

- Lumley H de, Fournier A, Park YC, Yokoyama Y et Demouy A (1984) – "Stratigraphie du remplissage pléistocène moyen de la Caune de l'Arago à Tautavel - Étude de huit carottages effectués de 1981 à 1983", *L'Anthropologie*, t. 88, n° 1

- Lebel S (1992) – "Mobilité des hominidés et système technique d'exploitation des ressources au Paléolithique ancien : la Caune de l'Arago (France)", *Canadian Journal of Archaeology*, vol. 16



Ils étaient l'objet d'une préparation spéciale.

Après avoir trempé dans une lessive de cendre de sarments, ils étaient enduits d'huile d'olive pour les adoucir puis « *mis à sécher au soleil, pendus à des perches* ». Après deux à trois jours, ils étaient alors « *portés au grenier sur des claies ou tables bien propres et y séjournaient quatre à cinq jours* ». Au XVIIIe siècle, Montpellier, où le Conseil de Ville n'hésitait pas à louer les murs des remparts à cet usage, était « *décorée d'une manière singulière quand on y mettait à sécher le raisin que l'on avait suspendu à de grandes perches et ces espèces de tapisseries ornaient le devant des maisons* »

Séchage de grappes au soleil

La période moderne correspond à une extension très importante du vignoble languedocien. Dès la fin du XVIIe siècle, ce fut la « ruée vers la garrigue », c'est-à-dire vers les communs et les vacants. Cette frénésie de planter prit des proportions énormes après le terrible gel de 1709. Les jardins furent même utilisés.

Pierre Joseph Garidel *, docteur en médecine formé à Montpellier et professeur d'anatomie à Aix-en-Provence, décrit en 1715, un cépage qu'il nomme le « **muscat de panse** » * qu'il a trouvé tant dans le vignoble provençal ou languedocien mais aussi « *dans les enclos autour des villes, dans des endroits que l'on appelle vulgairement **tones** * ou treilles* ».

Le comte Alexandre-Pierre Odart, dans son *Exposé des divers modes de culture de la vigne, et des différents procédés de vinification dans plusieurs des vignobles les plus renommés*, décrit à son tour ce muscat blanc conduit en taille longue qui a été identifié comme le **muscat d'Alexandrie** *

Pendant ce temps, en plaine, les grands domaines appartenant à la noblesse s'étaient orientés vers la viticulture extensive. Ce fut le cas à Candillargues sur les terres labourables appartenant à la famille De La Croix, à Marsillargues avec le marquis de Calvisson. Il y eut surproduction. Et tous ces petits vins issus de vignes arbustives prirent le chemin de la distillerie avec le soutien financier, en particulier, des Bonnier de la Mosson, banquiers à Montpellier.

Cet état de fait, organisé ou non, pris une tout autre proportion, dès 1780, avec l'arrivée en Languedoc de l'aramon, cépage gros producteur qui mit « *fin à bien des vellétés de production qualitative* ». À la veille de la Révolution française, environ 50 % des terres sont couvertes de vigne autour de Béziers.

Période contemporaine



Transport de fûts
en gare de Lézignan-Corbières (11)

En 1853, l'arrivée du chemin de fer en Languedoc permit à sa viticulture d'élargir ses débouchés, notamment le nord et l'est de la France, régions industrielles où une part non négligeable du salaire des ouvriers passait dans l'achat de vin, ainsi que dans les grandes agglomérations françaises (Paris et sa banlieue, Lyon et la région de Saint-Étienne). La viticulture dut alors faire face à plusieurs crises : l'oïdium, qui apparut aux alentours de 1850, puis le phylloxéra en 1863, et à la fin du XIXe siècle, le mildiou. Alors que partout ailleurs, surtout dans le Nord-Ouest, la surface plantée en vignes fut en régression, dès que les moyens de lutter contre ces parasites furent trouvés, elle augmenta dans les **départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales**. À eux quatre, ils purent dès lors fournir **40 % de la production française de vin** (Emmanuel Le Roy Ladurie, 1907, *le millésime de la colère*. L'Histoire n° 320, mai 2007)

Vignoble

Encépagement

Les cépages blancs utilisés sont le bourboulenc, la clairette, le chardonnay, le chenin, le grenache blanc, le grenache gris, le maccabeu, la malvoisie, la marsanne, le muscat blanc à petits grains, le muscat d'Alexandrie, la roussanne, le sauvignon blanc, le viognier.

Les cépages rouges sont le cabernet-sauvignon, le carignan, le cinsault, le merlot, le mourvèdre, le grenache noir et la syrah pour les rouges.

* Notes

- Pierre Joseph Garidel, *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix-en-Provence et dans plusieurs autres endroits de la Provence*.

- Ces **panse muscades** ou *vitis pergulana* étaient composées de muscats d'Alexandrie (le muscat "blanc à petits grains B")

- L'ancien **tone** a donné "tonnelle"

- Dans cet ouvrage paru en 1837, le comte Odart explique que « *sa saveur musquée [du **muscat d'Alexandrie**] est tellement exaltée que l'appétence est à son terme après en avoir mangé quelques grains* »

Appellations ⁴

Le Languedoc-Roussillon est le plus grand producteur de vins de table, tous les autres vins étant des IGP et bien sûr des AOC.

Il y avait dans le Languedoc un dernier AOVDQS, le « côtes-de-la-malepère », qui est passé AOC sous l'appellation « **malepère** » le 2 mai 2007.



AOC du Languedoc

Elle représente environ 39 000 ha.

Le rendement en AOC (moyenne : 45 hl/ha) varie selon les produits.

Ce vignoble a connu une profonde restructuration avec un développement des cépages méditerranéens comme le grenache, le mourvèdre ou la syrah, vedette des nouvelles plantations.

Photos ci-contre

1 - Vignoble de Frontignan (34)

2 - Coopérative du Sieur d'Arques à Limoux (11)

3 - Vignoble des côtes-du-roussillon-villages, vu depuis l'entrée de la grotte de la Caune de l'Arago, sur la commune de Tautavel (66)

4 - Vignoble producteur de muscat de Rivesaltes à Rasigères (66)



*Les trois couleurs
des vins de pays d'Oc*

Vins de pays

À côté du vignoble AOC, des cépages réputés ont été plantés dans le but de produire **des vins de cépages**.

Les rendements sont souvent supérieurs.

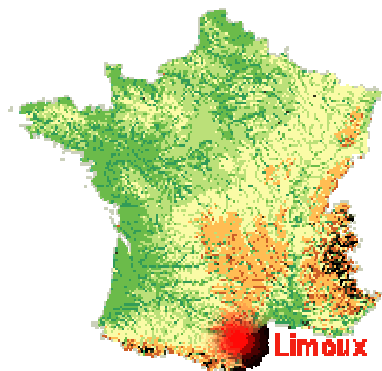
Leur production donne **des vins fruités et typés, frais et légers**.

Ils sont commercialisés sous leur nom de vin de pays de zone (local) ou de département ou régional **-vin de pays d'Oc**.

Les cépages implantés sont ceux de la zone AOC ou des cépages connus venus de régions prestigieuses pour les vins mono-cépage.

Blanquette de Limoux

L'appellation 'blanquette' vient des petites pointes blanches que l'on remarque sur les feuilles de vigne (dans la langue du cru, l'occitan, blanc se dit blanquet)



La blanquette de Limoux est un vin effervescent français, d'une des subdivisions du vignoble de la région Languedoc-Roussillon, produit dans les environs de la ville de Limoux, à l'ouest des Corbières, dans le département de l'Aude (11)

Il s'agit d'une dénomination au sein de l'appellation d'origine contrôlée limoux ; on distingue la blanquette de Limoux dite brute et la blanquette de Limoux dite méthode ancestrale (Site officiel de l'AOC de Limoux http://www.limoux-aoc.com/les_vins_effervescents.asp).

Ce vin appartient donc au vignoble de Limoux, avec le crémant de Limoux et le limoux.

Les versants sud des coteaux sont réservés à l'appellation et présentent une combinaison de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses.

Le climat de Limoux est favorable à la production de blancs. La zone est influencée par la Méditerranée et l'océan Atlantique procurant un ensoleillement important et une pluviométrie bien répartie dans l'année et suffisante.

Histoire

Tite-Live (né vers 59 av JC, décédé en 17 ap JC, historien de la Rome antique, auteur de la monumentale œuvre de l'Histoire romaine Ab Urbe condita libri -AUC), Tite-Live, donc, louait, à l'époque romaine, les vins blancs de Limoux qui n'étaient pas encore effervescents.

Ce sont **les moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire** (entre Limoux et Carcassonne) * qui découvrent la transformation du vin blanc en vin effervescent. Des écrits attestent de la fabrication et de l'exportation de *flacons de Blanquette* en provenance de Saint-Hilaire. Ainsi, **il est considéré, avec la clairette-de-die et le gaillac mousseux** ⁵, **comme le vin mousseux le plus ancien au monde**, sans qu'il soit possible de les départager ; il fut mentionné pour la première fois en 1531 par les moines de l'abbaye de Saint-Hilaire.

Au XVII^e siècle, dom Pérignon, moine de l'abbaye d'Hautvillers, près d'Épernay (Marne - 51), lors d'un pèlerinage à l'abbaye de Saint-Hilaire, découvre la **technique d'assemblage du vin effervescent de Limoux** ; il revient dans son Abbaye et expérimente la méthode sur les vins du vignoble de **Champagne** ⁶ (lesquels sont élaborés selon la *méthode champenoise*, ou *méthode traditionnelle*, consistant principalement à opérer une double fermentation du moût, la première en cuves, la seconde dans la bouteille même, en cave)...

L'AOC blanquette de Limoux est l'une des premières AOC créées en France *

L'aire de production est délimitée dès 1929, le décret du 18 février 1938 offre une appellation d'origine contrôlée à la blanquette de Limoux et à la blanquette méthode ancestrale.

Le décret du 21 février 1959 modifié par le décret du 29 juillet 1993 reconnaît la production de « vins tranquilles » blancs (cépage mauzac 15 % minimum, chardonnay et chenin) avec vinification obligatoire en fût de chêne.

Le décret du 21 août 1990 ajoute l'appellation crémant de Limoux *

Le décret du 23 juin 2004 reconnaît l'appellation limoux rouge *

* Site de l'abbaye de Saint Hilaire <http://abbayedesainthilaire.pagesperso-orange.fr/quelqueshistoires.htm>

* Site Limoux AOC, Histoire. (<http://www.limoux-aoc.com/histoire.asp>)

Zone de production

Elle se trouve à l'extrémité occidentale de la région du Languedoc, aux pieds des Pyrénées entre 200 et 450 m d'altitude sur quatre terroirs, 7800 hectares (dont 2000 en AOC) et sur 41 communes.

Les quatre terroirs sont non hiérarchisés mais définis par leur rapport à leur climatologie.

Terroir d'Autan

150 à 200 mètres d'altitude, 570 mm de précipitations par an, situé entre deux massifs montagneux (les Corbières et le Chalabrais), le climat est chaud et sec. Il est en deuxième position dans l'ordre des vendanges.

Terroir Méditerranéen

100 à 200 mètres d'altitude, à l'est de Limoux, 650 mm de précipitations par an, le climat est chaud et tempéré par des vents de la mer qui lui confère une hygrométrie ambiante, parfois élevée, favorisant une montée rapide des sucres.

Il est le premier terroir dans l'ordre des vendanges.

Terroir Océanique

200 à 300 mètres d'altitude, 780 mm de précipitations par an, à l'ouest de Limoux, proche de Toulouse, climat humide et tempéré ouvert aux flux d'ouest par des périodes chaudes.

Maturité plus tardive que les terroirs d'Autan et Méditerranéen (2 semaines environ)

Terroir Haute Vallée

300 mètres d'altitude, 750 mm de précipitations par an, proche des Pyrénées en remontant l'Aude, humide et plus froid avec un printemps tardif et un automne frais.

Afin de permettre aux promeneurs de savoir dans quel terroir ils se situent, le Syndicat du Cru a entrepris une étude *Vignobles Paysagers* qui devrait permettre d'ici à 2010 de matérialiser chaque zone par une couleur et un arbre dominant.

Les habitants s'engagent dès à présent à planter des rosiers de couleur...

jaune dans le terroir d'Autan,

rouge dans le terroir Méditerranéen,

rose dans le terroir Océanique,

orange dans le terroir Haute Vallée.

Vinification



blanquette de Limoux Gamme
Première-Bulle : Première-Bulle,
Première-Bulle premium,
Première-Bulle rosé

La blanquette et le crémant ont les mêmes modes de fabrication *.

Seule la blanquette méthode ancestrale est vinifiée de façon différente.

Blanquette

Pour la blanquette, une première fermentation est effectuée séparément pour les différents cépages. On obtient alors des vins de base que l'on assemble. À cet assemblage on ajoute une liqueur de tirage pour provoquer une seconde fermentation qui se déroule en bouteille. C'est durant cette deuxième fermentation que le vin devient effervescent. Après 9 mois de repos, les bouteilles sont ouvertes pour éliminer le dépôt qui subsiste. On ajoute ensuite la liqueur d'expédition qui donne le caractère brut ou demi-sec. La bouteille est enfin bouchée d'un bouchon de liège définitif.

Blanquette méthode ancestrale

Pour la blanquette méthode ancestrale, la fermentation est entièrement naturelle et la mise en bouteille se déroule à la veille de la Lune de mars. Le vin produit contient moins de 7° d'alcool.

Lien externe

Site des AOC de Limoux (<http://www.limoux-aoc.com/>)

Mémoire Historique de Limoux (<http://limoux.pagesperso-orange.fr/>)

* À partir de trois cépages pour la **blanquette de Limoux brute** : **mauzac** (90%), **chardonnay** et **chenin blanc**. Pour le **crémant** : **mauzac** (70%) et **chardonnay** (30 %). Pour la **blanquette de Limoux méthode ancestrale**, seul le **mauzac** est utilisé.

(Zoom sur la blanquette de Limoux. <http://gourmandisesansfrontieres.fr/2012/07/zoom-sur-la-blanquette-delimoux/>)

Les Vins Doux Naturels du Languedoc-Roussillon

Les vignobles AOC Vins Doux Naturels, une spécialité du Sud de la France produite principalement en Languedoc-Roussillon ⁷ sur des sols arides, sont installés sur toutes les formations géologiques, des schistes de l'ère Primaire aux alluvions du Quaternaire...



Le climat est de type méditerranéen : chaud et sec en été avec de fortes précipitations en automne et au printemps sous forme d'orages. Un jour sur trois, un vent sec de nord-ouest, appelé **Tramontane** balaye la région.

Les Vins Doux Naturels (VDN), généralités

Les Vins Doux Naturels (VDN) sont des vins mutés *, c'est à dire des vins vinifiés de façon traditionnelle, comme des 'vins tranquilles' rouges ou blancs secs, à partir de cépages récoltés à bonne maturité, mais dont la fermentation est arrêtée en cours par addition d'alcool. En arrêtant la fermentation, une partie du sucre n'est pas convertie en alcool.

On obtient des vins à la fois alcoolisés et naturellement sucrés.

Les Vins **Doux** Naturels sont doux, parce qu'ils garde une partie importante du sucre des raisins frais.

Les Vins Doux **Naturels** sont naturels, puisque aucun produit ne peut leur être ajouté pour les aromatiser.

Les Vins Doux Naturels ne doivent pas être confondus avec les vins cuits ou les apéritifs à base de vins.

« En France, le vin cuit est un vin artisanal obtenu par concentration du moût de raisin chauffé dans un chaudron et additionné d'épices » (François Rozier, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, Deterville, 1809) ⁸

* **Les Vins Doux Naturels sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.** L'opération de mutage consiste à ajouter de l'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol, dans le moût de raisin en cours de fermentation. La quantité d'alcool correspond à 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. Cette adjonction d'alcool arrête la fermentation alcoolique en bloquant l'action des levures, ce qui permet au vin de garder une partie des sucres du raisin. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

On distingue deux grands types de VDN : ceux à base de muscats (les Muscats) et ceux à base de grenache (les VDN rouges et les VDN blancs).

- **Le Languedoc** produit les Vins Doux Naturels blancs issus des cépages Muscat.

AOC Muscat de Lunel

AOC Muscat de Frontignan

AOC Muscat de Mireval

AOC Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

- **Le Roussillon** concentre 95 % de la production de Vins Doux Naturels rouges et blancs.

AOC Grand Roussillon

AOC Maury

AOC Rivesaltes

AOC Muscat de Rivesaltes

AOC Banyuls

AOC Banyuls grand cru

Mode d'élaboration des Vins Doux Naturels

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité (considérés à bonne maturité les moûts de raisins présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 g / litre). Toute opération d'enrichissement est interdite.

Les VDN blancs sont vinifiés comme les vins blancs secs : foulage, pressurage, sulfitage, fermentation alcoolique partielle, mutage *, sulfitage, soutirage.

Les VDN rouges sont vinifiés comme les vins rouges : foulage, éraflage, macération, fermentation alcoolique partielle, pressurage, écoulage, mutage *, sulfitage, soutirage.

À Banyuls et à Maury, le mutage a lieu pendant la macération : c'est le mutage * sur marc. Ce procédé permet de longues macérations, de 10 à 20 jours. On obtient des vins très colorés et tanniques.

Les vins sont élevés en foudre, en barriques, en cuves, ou en bouteilles entre deux et parfois plus de dix ans.

- **En milieu réducteur** (sans oxygène) pour éviter toute oxydation.

Les vins sont conservés en cuves hermétiques, à basse température. Protégés de tout contact avec l'oxygène, ils conservent leur fraîcheur et leurs arômes primaires. Cette méthode est surtout utilisée pour les Muscats.

Exemple : Banyuls "**rimage**" (voir plus loin : Les types de vins doux naturels). Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille. Ce mode d'élevage utilisé à Banyuls permet de préserver le fruité et les arômes primaires.

- **En milieu oxydant** (élevage en fûts ou en bonbonnes ou en foudre ou fûts de bois non remplis à l'intérieur)

La présence d'oxygène dans des contenants non remplis permet l'oxydation des vins. L'oxydation provoque le changement de couleur (teintes tuilées, ambrées) et laisse apparaître des arômes de vanille, café, cacao...

Les vins blancs prennent une teinte ambrée et des arômes de fruits secs et de miel.

Les vins rouges deviennent tuilés et leur bouquet évolue vers des arômes de fruits cuits, de pruneaux et de cacao.

Au terme d'une longue période d'élevage, les vins prennent le **goût de rancio** *.

Dans l'AOC Maury (66), des vins sont élevés à l'extérieur, dans des bonbonnes de verre d'une capacité de 60 litres, appelées **touries**.

Exposés au soleil et aux variations de température pendant plusieurs mois, les vins s'oxydent plus vite -voir chapitre suivant, **Un VDN : le maury**.



Maury : le vin dans les touries

Après l'élevage, les vins sont mis en bouteilles

Les VDN blancs ou rouges doivent présenter un taux d'alcool acquis (ou degré réel) de 15% vol minimum et un maximum de 21.5 % Vol d'alcool total.

Les VDN blancs ou rouges doivent présenter une richesse en sucre fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 g / litre.

Les VDN de type Muscats doivent présenter une richesse en sucre fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 100 g / litre.

* **Goût de rancio** = goût de fruit 'sur-mûri' associé à des arômes d'amande ou de noix (voir plus loin : *Les types de Vins Doux Naturels*)

Paysages viticoles des A.O.C Vins Doux Naturels du Languedoc-Roussillon



Vignoble de Frontignan (34)
coteaux à faible pente



Vue générale du vignoble du Minervois (11)
entre Azillanet et Minerve



Vignoble du Roussillon (66)
dans la vallée du Maury, petit affluent de l'Agly



Vignoble de Maury (66)
*la barre de calcaire blanc Urgonien * de la chaîne des Corbières surplombe le vignoble*



Vignoble de Banyuls (66)
entre mer et montagne, des terrasses entourées de murets en pierres locales, dans le Massif des Albères



Vignoble de Collioure (66)

* **Le faciès urgonien** est un faciès sédimentaire calcaire du **crétacé** (suit le jurassique et se termine par la disparition des dinosaures et de nombreuses autres formes de vie), très abondant dans les chaînons subalpins (Vercors, massif de la Chartreuse, Bauges, etc.) et le sud-est de la France. Il est caractérisé par sa teinte très claire, souvent blanche. Sa solidité et sa couleur blanche en font une pierre très employée dans le bâtiment.

Son nom provient de la commune d'Orgon (Bouches-du-Rhône - 13), où les roches de ce faciès, défini en 1847 par Alcide Dessalines d'Orbigny, ont été exploitées, et le sont encore par la société Omya.

Son existence indique la présence d'une mer peu profonde en milieu tropical. Ce sont notamment les plissement alpin et pyrénéo-provençal qui ont contribué à porter les calcaires urgoniens hors de l'eau, les offrant aujourd'hui à l'affleurement dans de nombreuses régions du Sud-Est de la France.

Les types de Vins Doux Naturels

La couleur des vins varie selon la proportion de chaque cépage, leur provenance, le temps de macération, le stade du mutage * et surtout l'**élevage** adopté par le vinificateur avec le choix du contenant et de la **méthode plus ou moins oxydative**. La gamme de couleurs est très variée : rouge, grenat , blanc pâle, rosée, tuilée, ambrée...

Un vocabulaire précis permet de caractériser chaque Vin Doux Naturels.

Selon la couleur et la nature des cépages assemblés

- Vins doux naturels "**rouges**"
- Vins doux naturels "**grenat**"
- Vins doux naturels "**rosés**"
- Vins doux naturels "**blancs**"

Selon la méthode et la durée de l'élevage

- Vins doux naturels "**ambré**" : pour les vins blancs, élevage en milieu oxydatif au moins jusqu'au 1er mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, la robe du vin prend une teinte jaune orangée.
- Vins doux naturels "**tuilé**" : pour les vins rouges, élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, la robe du vin prend une teinte orangée, brun acajou.

Selon le temps d'élevage, on ajoute le qualificatif hors d'âge

- Vins doux naturels **hors d'âge** : les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Selon les conditions d'élevage, on ajoute le qualificatif "rancio"

- Vins doux naturels rancio : la mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « **goût de rancio** »

Vocabulaire utilisé dans l'AOC Banyuls

- Vins doux naturels "**rimage**" : pour les vins de l'année élaborés avec le cépage grenache noir, élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.

Les vins sont millésimés.

- Vins doux naturels "**traditionnel**" : pour les vins produits essentiellement à partir du cépage grenache noir, élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Les types de bouteilles



Banyuls rimage, Banyuls grand cru, Rivesaltes tuilé, ambré , Muscat de Rivesaltes

Référence bibliographique pour ce chapitre

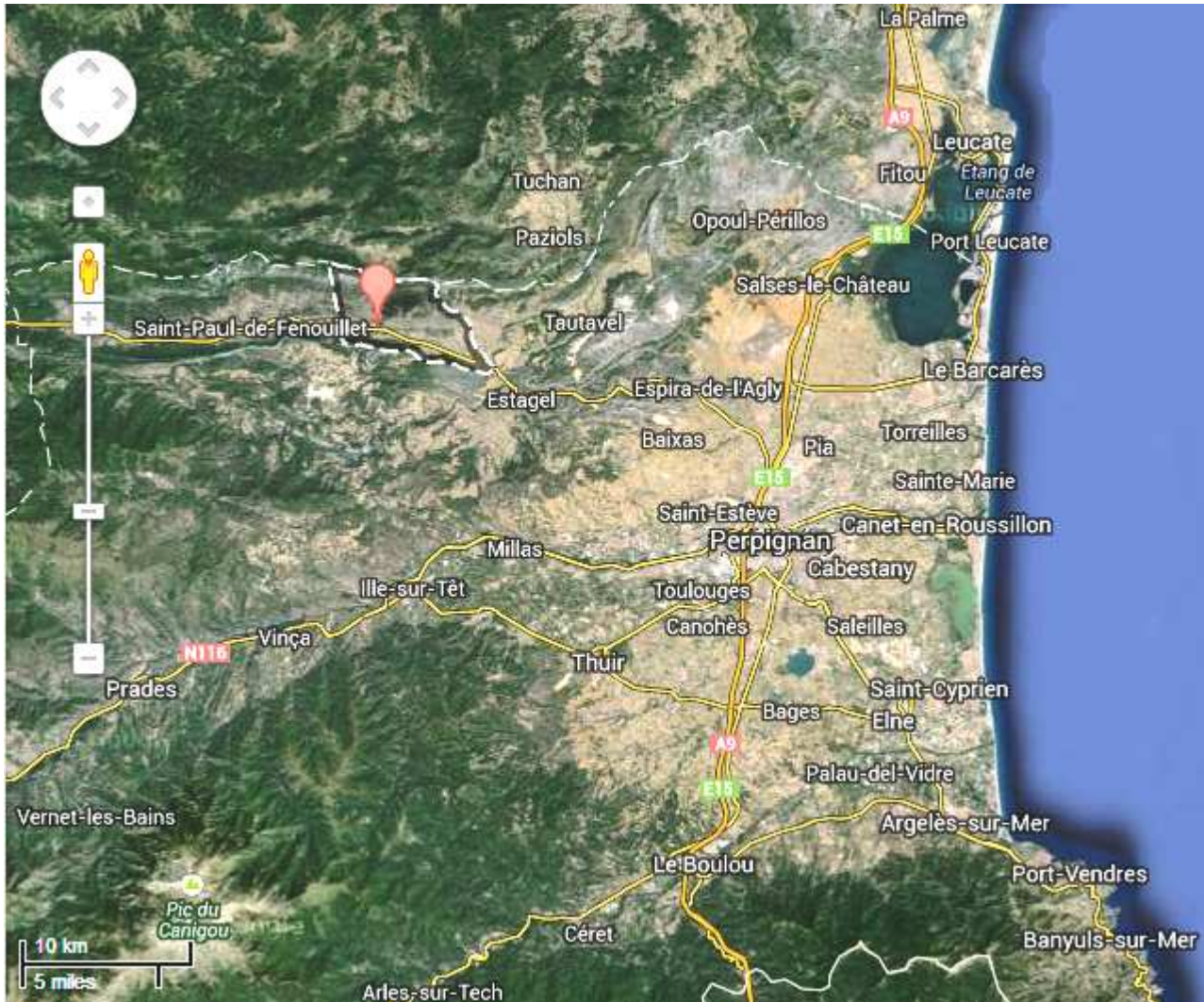
- livre *Vignes et Vins de France*, par Catherine Doré-Weisse et Robert Euvrard - Éditions CRDP de Bourgogne (1996)

Un VDN : le maury

Les vins de Maury sont produits autour de la commune de Maury , petit vignoble (17 km de long sur 3 km de large) des Pyrénées-Orientales (66) au nord-ouest de Perpignan, abrité par les Corbières (au nord) et les contreforts des Pyrénées (au sud), dominé par la forteresse de Quéribus (dans l'Aude) et délimité par les communes de Tautavel, Rasiguères (ouest d'Estagel, sud de Maury), Saint-Paul-de-Fenouillet.



Vignoble 'maury' sur la commune de Tautavel



Un peu d'Histoire

Période médiévale

Des vestiges de fermes occupées par les Templiers dans un premier temps et par l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges ensuite montrent l'intérêt suscité par ce terroir particulier pour la culture de la vigne.

Le maury fait partie des grands vins doux naturels dont l'origine remonte au XIII^e siècle. En 1299, Arnaud de Villeneuve, médecin à la Cour du roi d'Aragon, professeur à la Faculté de médecine de Montpellier et alchimiste, connaissait déjà la distillation du vin mise au point par les Arabes pour produire de l'alcool.

Cet « esprit de vin » mélangé à du moût en fermentation, arrêtaient celle-ci et stabilisait le vin contenant encore des sucres non fermentés, obtenant ainsi un vin doux naturel.

Période moderne

Pendant la Révolution française, cette région obtient des dérogations pour la culture de la vigne. Le premier cadastre, datant de 1820, indique la présence de 1 100 ha de vigne sur la commune de Maury.

Maury est un terroir pour les vins doux naturels dont la spécificité a été reconnue dès 1872 par l'Assemblée nationale, qui leur attribue un statut particulier en leur octroyant des droits d'accises spéciaux (taxes sur l'alcool) en reconnaissance de leurs contraintes naturelles de production.

Période contemporaine

Les vendanges 1906 avaient été désastreuses dans tout le Roussillon. Ce qui n'empêchait pas la chute des cours du vin.

Des familles vigneronnes se heurtaient à des difficultés financières telles qu'elles ne pouvaient plus payer l'impôt.

Joseph Tarrus, viticulteur et pharmacien à Baixas (*Baixàs* en catalan [prononcé en français comme en catalan : *Ba(i)chas*]), fait parvenir au gouvernement une pétition signée des habitants du village. Il y est précisé que le seul impôt que les contribuables puissent encore payer est celui du sang. Alors que les défilés de protestations s'étaient multipliés dans les villes et villages, préfetures et sous-préfetures accueillirent les manifestations viticoles. Le 19 mai, à Perpignan 170 à 200 000 personnes défilent dans la ville. La manifestation se déroule sans incidents graves.

Dans les départements du Gard (30), de l'Hérault (34), de l'Aude (11) et des Pyrénées-Orientales (66), les conseils municipaux démissionnent collectivement - il y en aura jusqu'à 600 - certains appellent à la grève de l'impôt. La situation devient de plus en plus tendue, les viticulteurs furieux attaquent perceptions, préfetures et sous-préfetures. Le 20 juin, la tension monte encore. À Perpignan, la préfecture est pillée et incendiée. Le préfet Dautresme doit se réfugier sur le toit.⁹

Vignoble

Encépagement

Les maury rouges sont issus principalement du grenache N *, complété par le grenache blanc B, le grenache gris G et accessoirement le carignan N, le macabeu B et la syrah N.

Les maury blancs sont issus principalement du grenache blanc B, du grenache gris G, du macabeu B, du tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), accessoirement par du muscat à petits grains blancs B et du muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).



'Maurydoré',
Cave Désiré Estève, 1979

Vinification

Le maury est obtenu par mutage du moût en cours de fermentation.

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 g / litre.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût -voir plus haut, chapitre précédent **Les Vins Doux Naturels du Languedoc-Roussillon** à : *Les Vins Doux Naturels (VDN), généralités.*

Vins

Comparable au banyuls, le maury est cependant plus tannique et plus viril.

Ces vins qui conservent une bonne partie de leurs sucres naturels peuvent atteindre des degrés d'alcool de 20 voire 22 degrés.

* Voir notes de fin Quelques précisions à Appellations : quelques repères

Quelques précisions

¹ Bibliographie

En plus des références données entre parenthèses, une grande partie de ce premier chapitre est tirée de Alain Laborieux : *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire*, Éd. Sud Espace, Montpellier, 1997 (ISBN 2-906334-55-3). Source Wikipédia.

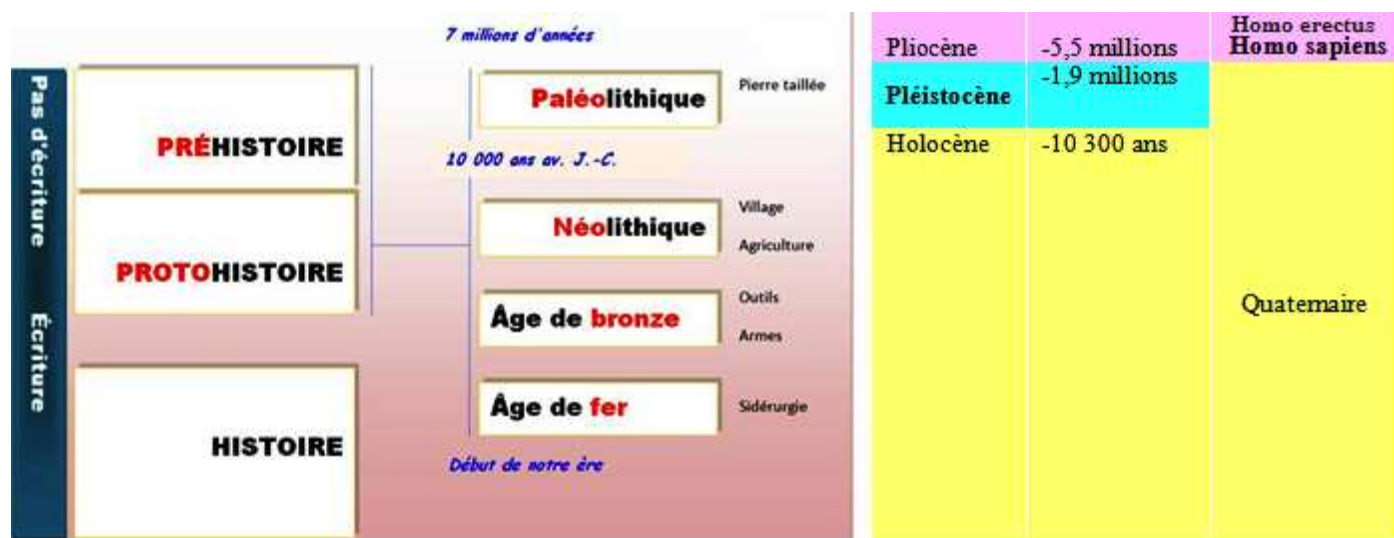
Sites officiels

- Site officiel des Coteaux du Languedoc (<http://www.coteaux-languedoc.com/index2.html>)
- Site officiel des vigneron du Roussillon (<http://www.vinsduroussillon.com>)
- Site officiel du Comité Interprofessionnel des vins AOC du Languedoc (http://www.languedocwines.com/appellation_regionale.asp)

² **Lithique** (des vestiges lithiques) : du grec ancien *lithos*, "pierre", relatif à l'industrie préhistorique de la pierre, qui contient des débris de roches, fait de pierre...

Et pour vous y retrouver avec **Homo erectus**, **Paléolithique** (inférieur), **Pléistocène** (moyen), **Néolithique**, **Âge de bronze**...

voici un schéma simplifié qui vous en donnera une petite idée.



³ **Document emblématique du Sud de la France, le compoix** (étymologie occitane) d'une communauté contient, sous le nom de chaque propriétaire et par articles séparés, la description de toutes les possessions, leur contenance, leur nature, leur qualité, leur estimation...

Certains compoix, dit cabalistes, énumèrent également les biens mobiliers : cheptel, meubles, industries etc.

Le compoix permettait de répartir sur la communauté la part qu'elle devait supporter dans la taille royale du diocèse, additionnée du montant de ses propres dépenses.

"Un compoix est, entre le XIV^e et le XVIII^e siècle, une sorte de cadastre rudimentaire, avec description, arpentage et estimation de toutes les parcelles, dans les régions françaises de langue occitane. [...]"

Ces registres fiscaux n'ont dans un premier temps que vocation à répartir entre les membres de la communauté le montant de l'impôt dont elle est chargée de plus en plus régulièrement au cours du XV^e siècle. Mais peu à peu, le compoix devient aussi un outil de gestion interne aux communautés. Entre autres, devant la dégradation des couverts forestiers et l'avancée des garrigues, les compoix ont permis de pondérer pour chaque ménage ou exploitation le nombre des bêtes d'élevage en fonction de la taille des domaines ou héritages. Ces livres souvent imposants ont fini par incarner les communautés elles-mêmes.

Ils sont une source de données capitale pour la connaissance de l'histoire rurale en Languedoc." (source Wikipédia)

Les plus anciens compoix conservés aux archives départementales de l'Hérault remontent au XIV^e siècle.

Les modifications du compte de chaque propriétaire étaient ajoutées au fil des ans, et périodiquement les compoix étaient totalement refaits pour tenir compte des mutations, des défrichements, des abandons, des changements de culture.

Les compoix sont des sources fondamentales pour de très nombreuses études : recherches sur les familles, l'anthroponymie, la toponymie, la population, l'économie, les cultures, les impositions, l'espace rural et urbain...



beaucoup d'intérêt ce compoix datant de 1415 retrouvé en mairie de Sallèles d'Aude.

Les archives départementales ont reçu avec



Cet ancien livre cadastral en langue occitane a une valeur inestimable : c'est le plus ancien compoix et le mieux conservé du département de l'Aude.

⁴ Appellations : quelques repères

AO	Appellation d'Origine
AO.VQPRD (voir VQPRD)	Appellation d'Origine. Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	Appellation d'Origine Protégée
AOVDQS (plus souvent VDQS)	Appellation d'Origine Vin délimité de Qualité supérieure
IGP	Indication Géographique Protégée
OMC (WTO, en anglais)	Organisation Mondiale du Commerce (World Trade Organization, en anglais)
VDN	Vin Doux Naturel
VDQS (voir AOVDQS)	Vin délimité de Qualité supérieure
VQPRD (voir AO.VQPRD)	Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées
WTO (anglais, voir OMC)	World Trade Organization (Organisation Mondiale du Commerce)

L'appellation d'origine désigne la façon d'appeler un produit récolté ou fabriqué dans un lieu déterminé (ou terroir, dit aussi « climat »). L'appellation d'origine s'inscrit dans le cadre plus général de l'indication géographique. Si cette appellation est garantie ou contrôlée, c'est un élément important de la **propriété intellectuelle, dans le secteur de l'agriculture ou de l'artisanat** (vin, mais aussi fromage, charcuterie, fruit, tabac, tissu, dentelle, coutellerie, porcelaine...)

Exemples pour le vin

On nomme généralement une appellation d'origine sur le mode : [type de produit] de [nom du lieu] Exemple : un vin de Champagne.

Appellation régionale : on utilise souvent une contraction, où le nom du lieu devient le nom du produit-même, par exemple du champagne ; bordeaux, bourgogne, douro, ventoux..

Appellation sous-régionale : on y ajoute des traits d'union le cas échéant, comme un vin des coteaux du Languedoc qui devient un coteaux-du-languedoc ; côtes-du-rhône villages, côte-de-beaune...

Appellation locale : lorsque l'appellation est sous la forme contractée, elle devient un nom commun et s'écrit avec une minuscule, exemple une coupe de champagne, du saint-émilion ; porto, château-neuf-du-pape, picpoul de Pinet...

Bien sûr, on garde la majuscule si le lieu est cité en tant que tel : les vins de Bordeaux, le vignoble de Saint-Émilion...

Le code international d'écriture des cépages mentionne de signaler la couleur du raisin :

B = blanc, N = noir, Rs = rose, G = gris.

⁵ **La clairette de Die est un vin effervescent d'appellation d'origine contrôlée (AOC)** du vignoble de la vallée du Rhône et plus exactement de la **vallée de la Drôme** (26)

Avec ses deux mille ans d'âge, la Clairette de Die est un vin pétillant naturel entouré d'une légende qu'on pourrait presque découvrir dans les livres d'écoliers.

On y apprendrait que Pline l'Ancien, auteur romain, parlait déjà dans l'Antiquité d'un vin apprécié des *Voconces*, les ancêtres des Diois.

Ce peuple gaulois aurait abandonné des jarres contenant du vin dans une rivière pendant tout un hiver et les aurait redécouvertes au printemps.

De ces jarres, un précieux liquide, sucré et pétillant, serait né.

On le connaît aujourd'hui sous l'appellation « *Clairette de Die* ».



du 'Muscat blanc à petits grains'
pour la clairette de Die



clairette de Die 'Tradition'



Vins de la vallée du Rhône – Drôme

Gaillac Mousseux demi-sec « Méthode Gaillacoise », la finesse des bulles du Mauzac (www.vins-gaillac-vayssette.com/toute-la-gamme-des-vins-de-gaillac-du-domaine-vayssette/nos-vins-gaillac-typiques/aoc-gaillac-methode-ancestrale)

La récolte (100 % Mauzac) s'effectue manuellement en cagette pour éviter, un maximum, de tasser la vendange. L'objectif premier reste la qualité.

La « *Méthode Gaillacoise* », à la différence d'un champagne, s'élabore de façon naturelle, sans adjonction de sucre (pour réaliser la prise de mousse), et sans adjonction de liqueur d'expédition (ce qui permet de doser brut ou demi-sec).

C'est uniquement le sucre du raisin, qui, tout au long du processus, assurera la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel contenu dans la *Méthode Gaillacoise*. Les bulles se gardent entre 2-3 ans. Ce vin, jaune pâle, limpide et brillant aux bulles longues et fines, a fait la renommée des vins de Gaillac au début du siècle.

Il s'agit d'une très vieille méthode, présente bien avant la découverte de dom Pérignon. Les écrits de la commission des antiquités de la ville de Castres (Tarn - 81) ont conclu en disant :

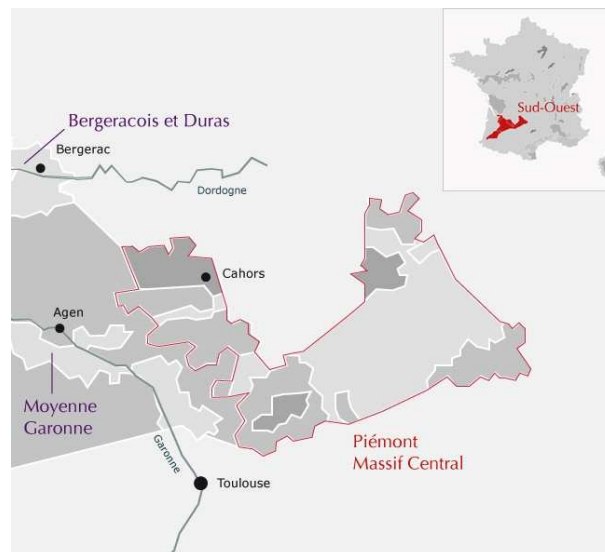
« Nous n'attribuons pas l'invention du vin blanc (mousseux) à dom Pérignon, pendant l'époque 1668-1695, mais bien avant l'année 1591, puisque la maison rustique de cette époque en fait déjà mention ».



Gaillac, un cépage
100 % 'Mauzac'



Gaillac blanc-demi-sec
méthode ancestrale AOC



Vins du Sud-ouest

⁶ **Le champagne**, également appelé *vin de Champagne*, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée dont la réglementation a nécessité plusieurs siècles de gestation. Son nom vient de **la Champagne**, une région du nord-est de la France.



Une flûte de champagne montrant les "trains de bulles", un verre pouvant contenir jusqu'à 2 millions de bulles !

Historiquement, dès le Moyen-âge, cette province a commencé par produire des vins tranquilles, non effervescents.

Des vins clairs appelés aussi « nature », dont la renommée commence à dépasser leur région d'origine au XVI^e siècle, par l'entremise d'un ambassadeur de renom, le roi Henri IV, puis au XVII^e siècle, grâce aux talents de **dom Pérignon**, notamment avec l'assemblage de différents crus et **le contrôle de la prise de mousse lors de la deuxième fermentation**.

Le succès de l'appellation est ensuite allé croissant, passant de 8 millions de bouteilles expédiées en 1850, à 28 millions en 1900 et 323 millions en 2011, le marché ayant atteint 4 milliards d'euros, avec près de la moitié du chiffre d'affaires réalisée à l'export marqué par une forte progression en valeur et en volume.

Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir N, le pinot meunier N et le chardonnay B. Le vignoble de Champagne produit surtout des vins blancs mousseux, avec un large éventail de cuvées (spéciales ou non), de millésimes et de **flaconnages variés** *.

L'élaboration du champagne présente sept principales originalités parmi les grands vins français : cueillette manuelle, pressoir spécifique, assemblage, deuxième fermentation en bouteille, remuage, dégorgement et dosage, ainsi qu'un temps de maturation minimum.

Le champagne est une boisson devenue synonyme de fête ou de célébration.

Il bénéficie d'un prestige reconnu dans le monde entier, notamment grâce à la protection et à la défense très actives de l'appellation.

La délimitation géographique, les cépages, les rendements et l'ensemble de l'élaboration du champagne sont les principales spécificités de l'appellation.

Il existe 4 zones de production de raisins qui regroupent les 17 terroirs de champagne.

- **La montagne de Reims** (département de la Marne - 51)
- **La vallée de la Marne** (Marne, Aisne, Seine-et-Marne - 51, 02, 77)
- **La côte des blancs** (Marne - 51)
- **Le vignoble de l'Aube**, sur la côte des Bars (Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine dans l'Aube - 10)



* **La bouteille de champagne** classique a une contenance de 75 cl ; elle est plus épaisse et résistante que les bouteilles d'autres vins, afin de pouvoir résister à une pression de gaz de six atmosphères. Le fond du flacon est aussi fortement creusé pour la même raison, ce qui permet au remueur de bouteilles de pouvoir y glisser son pouce et aux adeptes de l'art du *service à la champenoise*, de tenir la bouteille par le fond. Une seule marque propose une bouteille à fond plat transparente, il s'agit de la célèbre cuvée *Cristal de Roederer*. Le tsar Alexandre II de Russie, qui craignait pour sa vie, avait exigé ce type de bouteilles afin de vérifier facilement qu'aucune bombe ne soit dissimulée dans le fond de la bouteille.

Les négociants champenois ont créé au XIX^e siècle une série de bouteilles de diverses contenances. À noter que, pour les vins de Bordeaux, certains noms de bouteilles correspondent à des contenances différentes des appellations champenoises ; seuls la demi-bouteille, la bouteille et le magnum y sont couramment utilisés, les autres formats sont généralement remplis avec du vin déjà fermenté :

- le quart : 18,75 ou 20 cl (utilisé par les compagnies aériennes, parfois dans les boîtes de nuit) ;
- **la demie** : 37,5 cl (en restaurant) ;
- **la bouteille** : 75 cl (la plus vendue) ;

- **le magnum** : 1,5 l soit deux bouteilles. **L'expérience montre que le vin de Champagne se conserve le mieux dans un magnum**, il y vieillit plus lentement, assurant au nectar une excellente longévité. Un magnum de champagne déçoit rarement et il est recommandé au-delà de quatre convives ; à l'opposé, le champagne en demie — et *a fortiori* en quart — ne bénéficie pas des meilleures conditions de vieillissement.

- **le jéroboam** : 3 l soit quatre bouteilles, est le plus demandé des grands flacons.

Les contenances supérieures au jéroboam sont très rares. À partir du jéroboam, toutes les bouteilles, ou presque, portent des noms bibliques. Ce choix reste, pour le moment, inexplicable. Certains ont voulu y voir l'empreinte des familles protestantes qui sont venues s'installer en Champagne. En fait, il semble que la source de cet usage soit beaucoup plus ancienne car, dès les années 1370, on trouve la trace du *jéroboam*, appelé *roboam* et du *balthazar* dans l'œuvre poétique d'Eustache Deschamps.

- le réhoboam : 4,5 l soit six bouteilles, qui n'est plus commercialisé depuis 1983 ;

- **le mathusalem** : 6 l soit huit bouteilles ;

- **le salmanazar** : 9 l soit douze bouteilles ;

- **le balthazar** : 12 l soit seize bouteilles ;

- le nabuchodonosor : 15 l soit vingt bouteilles, soit de 120 à 140 flûtes.

au sol :



balthazar

salmanazar

mathusalem

jéroboam

Les flacons subissent un test de résistance à la pression avant de recevoir le vin. Le test ne concerne qu'un échantillon pour petits formats (jusqu'au magnum), mais est appliqué à l'ensemble des flacons pour les autres formats. Les explosions de bouteilles (en cave), qui pouvaient encore atteindre 1 à 2 % il y a une cinquantaine d'années, sont désormais extrêmement rares, voire nulles.



bouchons de liège de bouteilles de champagne : neuf / usagés

Le bouchon de liège des bouteilles de champagne est célèbre pour sa forme en champignon, qui lui est conférée par le goulot de la bouteille dans lequel il n'est que partiellement inséré.

Il est, au moment de l'embouteillage, cylindrique et de fort diamètre (31 mm). Pour que le bouchon puisse entrer, il est nécessaire de le mettre en place par compression (réduction forte du diamètre) dans le col de la bouteille, sur la moitié de sa longueur, puis de l'écraser en forme de champignon pour recevoir le muselet.

Ce bouchage *en force* permet de s'assurer qu'il ne sautera pas tout seul, sous la pression du gaz dissous dans le vin. Avec le temps, le bouchon perd son élasticité naturelle.

La partie du bouchon située au niveau du goulot est déformée lors de l'écrasement nécessaire à la mise en place du muselet et se dessèche plus vite que celle en contact avec le vin. D'où la forme au moment de l'ouverture de la bouteille, plus étroite au niveau du col.

Cela est de plus favorisé par la différence de qualité des lièges (de plus en plus chers) constituant le bouchon. En laissant tremper un bouchon usagé, il reprendra en partie sa forme originelle.

Un bout d'histoire

La culture de la vigne en Champagne remonterait à l'époque gallo-romaine, comme le suggèrent les vases et coupes trouvés au cours de fouilles archéologiques mais ces récipients ont aussi bien pu servir à boire de l'eau, de la cervoise, de l'hydromel ou du vin provenant de Rome ou de la Gaule méridionale. L'affirmation selon laquelle les Romains trouvèrent de la vigne dans les alentours de l'oppidum de Durocortor fondé par les Rèmes en 80 av JC provient de lectures erronées des textes antiques, le vignoble ne se développant dans la partie septentrionale de la Gaule qu'au IV^e siècle.

Le développement de la viticulture princière, ecclésiastique et monastique, source de revenus et de prestige, est attesté en Champagne, au Moyen-âge, à partir du VII^e siècle. L'intérêt que porte le clergé aux vins champenois, en particulier ceux de Reims et de Châlons-en-Champagne, s'explique aussi par son utilisation lors de l'Eucharistie comme Sang du Christ. Après le monastère d'Hautvillers, vers 660, c'est l'abbaye de Saint-Pierreux-Monts, à Châlons-en-Champagne, qui plante de nombreuses vignes dans les domaines qu'elle possédait en Champagne.

En l'an 1114, l'évêque de Châlons, Guillaume de Champeaux, fait rédiger la grande charte champenoise qui confirme cette abbaye dans toutes ses possessions agricoles et vinicoles. Cette charte, dont l'original est perdu mais dont une copie est conservée aux Archives départementales de la Marne, est considérée comme l'acte fondateur du vignoble de Champagne : par cette confirmation, toutes les conditions sont réunies pour que le vignoble se développe en paix et puisse prospérer. Dès lors, les moines n'ont pas cessé de cultiver la vigne et de produire un vin de plus en plus élaboré.

Durant l'époque féodale (en gros IX^e - XII^e siècles) **les vins de Champagne sont classés parmi les « vins de France » considérés comme produits dans le bassin parisien, le Midi n'étant pas encore français** (le Traité des Pyrénées rattachera le Roussillon à la France en 1659)

En 1670, dom Pérignon (1638-1715), un moine **cellérier** * de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers, est le premier à pratiquer l'assemblage de raisins de différents crus et cépages, qui améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts.

De plus, à l'occasion d'un pèlerinage à l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire en Languedoc, il découvre la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux, qui existe depuis plus d'un siècle. Revenu dans son abbaye d'Hautvillers, dom Pérignon expérimente la méthode sur les vins du vignoble champenois.

C'est également lui qui introduit l'emploi du bouchon de liège, maintenu sur la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse. De plus, il fait renforcer la bouteille en adoptant un verre plus épais, pour éviter qu'elle n'explose.

Malgré les efforts du moine, l'effervescence du vin reste empirique jusqu'aux recherches de Louis Pasteur sur la fermentation, au XIX^e siècle.

Les crayères près de son abbaye étaient utilisées pour conserver le champagne à température et humidité constantes. Par la suite, d'autres caves furent creusées en pleine craie...

* **Cellérier** : titre donné, au sein d'un monastère, au religieux chargé, entre autres, à l'approvisionnement en denrées alimentaires et boissons, à la préparation des repas, à la fabrication des vins, bières, etc. (par extension, chargé des finances d'un monastère)



dom Pérignon



Vue générale en été de la ville d'Épernay depuis le chemin de ceinture

⁷ **Il existe 3 autres AOC VDN en France** (2 dans la Vallée du Rhône méridionale et 1 en Corse)

Vallée du Rhône Méridionale

- AOC Muscat de Beaumes-de-Venise
- AOC Rasteau

Corse

- AOC Muscat du Cap-Corse

Vignoble des Côtes du Rhône à Venterol (Drôme - 26) non loin de Rasteau (Vaucluse - 84)



⁸ **Le vin cuit** de Palette, près d'Aix-en-Provence, accompagnement traditionnel des **treize desserts**, était réputé.

Des viticulteurs en produisent encore, la production renaît aujourd'hui en Provence et une demande de reconnaissance en AOC est en cours.

Ce vin cuit français est parfois confondu, à tort, **avec les vins mutés** (vins de liqueur tels que le Pineau des Charentes, le Floc de Gascogne ou encore le Macvin du Jura) **ou les vins doux naturels -VDN** (tels que le porto, le banyuls, le maury ou les muscats)

Les treize desserts, ou *calenos*, présentés à la fin du **gros souper** * servi lors de la vigile de la fête de Noël font partie de la tradition provençale, tradition ancienne pour ce qui est des desserts et assez jeune en ce qui concerne le chiffre treize :

« Jusque dans les années 1920, il n'existe aucun texte quantifiant les desserts provençaux de Noël »

Brigitte Poli (*La Fabrication des saints : Va pour treize !*, Revue Terrain n° 24, mars 1995 – *Les treize desserts provençaux : Une coutume en mouvement*, Librairie contemporaine, Montfaucon, 2002, ISBN 2905405244)

(Wikipédia)



table aux 13 desserts

* **Le gros souper** (lou gros soupa, en provençal), était le repas maigre traditionnellement pris en famille le 24 décembre, avant la messe de minuit.

⁹ **En savoir plus**

Géographie

- *L'espace nord-catalan* (<http://arrels.free.fr/QUISOM/GEOGRAFIA.HTM>) (ca)

Histoire

- Histoire du vin en Roussillon (<http://www.vinsduroussillon.com/index.php/article/view/131/1/36>) CIVR (fr)
- La crise viticole de 1907 (<http://histoireduroussillon.free.fr/Histoire/CriseViticole.php>)
- Midi 1907, l'histoire d'une révolte vigneronne (<http://www.vin-terre-net.com/autour-du-vin/216-1907-histoire-revolte-midi-vignerons-marcelin-albert-ferroul>)
- Révoltes vigneronnes : 1907, Languedoc, 1911, Champagne (http://www.histoireimage.org/site/etude_comp/etude_comp_detail.php?i=470)



Les manifestants (170 à 200 000 personnes) devant le Castillet, à Perpignan (66), le 19 mai 1907