

Pour connaître l'actualité des
grands vins et pour une approche
différente de la culture du vin

VINIFERA

Cette revue est une publication du
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



VINIFERA

N°27 - FEVRIER 2003

Frs 8.50 - 6 Euros

Dossier

**Coteaux du Languedoc,
le vent du renouveau**

Appellation

**Pic Saint-Loup, une
appellation phare des
Coteaux du Languedoc**

Entretien

**Jean Clavel, un regard
lucide et passionné sur
le Languedoc**

Recherche fondamentale

**La généalogie des
cépages valaisans**

Marlène Soria, domaine Peyre-Rose
St-Pargoire, mai 2003

Le Languedoc à la croisée des chemins



vignoble de St-Saturin

Terre de contrastes et de métissage, lieu d'échanges et de passage, ouverte sur le vent du large, l'air de la liberté et le goût de la différence, de la sécession même, voire, à certaines époques, du repli sur soi, le Languedoc apparaît dans son histoire comme une vaste région où le goût de l'absolu le dispute aux particularismes locaux.

L'histoire

Comme dans une grande partie du bassin méditerranéen, la culture de la vigne apparaît ici très tôt, au VI^{ème} siècle avant J.C. avec les Grecs, et a exercé progressivement une profonde influence sur le développement de la région. Les premiers comptoirs grecs, tel celui d'Agde qui voit surgir un premier vignoble, témoignent déjà de l'essor économique de la région. Mais c'est sous l'influence des Romains que, à partir du 1^{er} siècle avant notre ère, la viticulture gallo-romaine va connaître un essor important. Les vignes deviennent des vignobles, propriétés des vétérans des légions romaines et sont cultivées par des "vignerons" gaulois. L'axe tout désigné pour ce développement viticole est bien sûr la fameuse voie Domitienne qui unit la Provence à Bordeaux, et de là aux mers septentrionales. La province de la Narbonnaise devient le lieu d'élection de ce commerce viticole en pleine expansion. Le pays tout entier se couvre de vignes et d'oliviers. A tel point que l'agronome Saserna, cité par Columelle, voit dans cette expansion un phénomène d'origine cosmique lié au réchauffement climatique... (cité par Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*). Le commerce du vin ne s'exerçait pas uniquement en direction des pays du Nord : beaucoup de vins de la Narbonnaise étaient également acheminés par voie maritime dans la péninsule italienne, en Grèce ou en haute Egypte. Témoin de ce développement fastueux, la colonie de Narbonne qui, à son apogée, est considérée comme la deuxième ville de l'empire romain après Rome !

Deux siècles plus tard, la Narbonnaise connaît sa première crise sévère avec le fameux décret édicté par Domitien en 92 interdisant toute nouvelle plantation en Italie et l'arrachage de la moitié du vignoble gaulois. Ce décret répondait à un double souci de la part de l'empire : d'une part, limiter la concurrence accrue des vignobles gaulois qui s'exerçait au détriment de la viticulture italienne et, d'autre part, restituer à la culture des céréales les plaines fertiles sur lesquelles les vignes avaient proliféré... Vignes de plaine, vignes de coteaux : s'il est plus que jamais actuel, ce débat est pourtant très ancien et l'on ne manquera pas de relever au passage que, loin de supprimer la viticulture, l'édit de Domitien, la protégeait contre ses propres excès...

Plus tard, au VIII^{ème} siècle, après les invasions barbares, c'est aux moines cisterciens, défricheurs inlassables et inspirés, que le vignoble languedocien doit de renaître de ses cendres en s'articulant autour des puissants pôles spirituels et économiques que représentent les abbayes (Aniane, Valmagne, Fontfroide, St-Chinian ou Lagrasse), autour desquelles le vignoble se redéploie et connaît une période faste.

Paradoxalement, c'est pour ses vins de liqueur ou vins épicés que le Languedoc est réputé à partir du XIII^{ème} siècle. Ces derniers sont produits par des "alchimistes" qui excellent dans l'art des épices et savent sublimer n'importe quel claret. Ces parfumeurs avant la lettre dont certains, tel Robert de Montpellier, sont sollicités dans l'Europe entière, ont appris leur métier à l'école de médecine de Montpellier que fréquenta également François Rabelais. On retrouvera l'*eau ardente* au centre du débat, à la fin du XVII^{ème} siècle où, davantage que le vin, elle va contribuer à l'essor économique du Languedoc. Ainsi, comme le souligne Henri et Bernard Enjalbert "le premier grand vignoble du Languedoc, celui du XVIII^{ème} siècle, est le fils du commerce de l'eau de vie."

Une nouvelle période de prospérité s'ouvre avec la création du canal du Midi

au XVII^{ème} siècle. Grâce à cette nouvelle voie de communication, le marché intérieur devient une réalité. Mais c'est surtout avec la suppression par Turgot du privilège bordelais, que cette perspective va être entièrement réalisée : ce privilège accordé aux vins de Bordeaux s'exerçait en effet depuis deux siècles notamment au détriment des vins du Languedoc.

On se trouve en 1776 et la période qui commence à ce moment-là va être incroyablement faste et correspond à un véritable âge d'or du Languedoc. Le développement du commerce contribue à l'enrichissement de nombreux marchands, lesquels se font construire des demeures imposantes, des "folies" : ils y donnent des fêtes somptueuses où se presse et virevolte dans un tourbillon sans fin tout ce microcosme, avide de plaisirs et de frivolités.

Ainsi, en plein XVIII^{ème} siècle, les vins languedociens s'exportent dans de nombreux pays, y compris jusqu'aux Etats-Unis. Thomas Jefferson en est friand : lors de son voyage en France en 1787, il consacre plusieurs jours à visiter la région, appréciant notamment le Muscat de Frontignan et le rouge de Saint-Georges d'Orques.

A la révolution industrielle au XIX^{ème} siècle, le Languedoc va progressivement s'orienter quasi exclusivement vers la production intensive. A partir de 1815 la superficie du vignoble languedocien s'accroît d'une façon spectaculaire.

En 1845, Montpellier est reliée à Paris et s'ouvre alors pour les vins languedociens un débouché énorme. Pour répondre à la demande, on plante encore davantage. Les vignes de coteaux, trop difficiles à travailler, sont peu à peu abandonnées en faveur des vignobles de plaine. Désormais, la vocation, si l'on peut dire, du vignoble languedocien sera hélas celle d'être une *usine à vins*.

On sait quelle catastrophe a représenté l'invasion du phylloxéra dans le vignoble européen à la fin du XIX^{ème} siècle. Après le passage de ce fléau, le vignoble français s'est trouvé profondément modifié.

L'émergence du Mas de Daumas Gassac au début des années quatre-vingt constitue un des "déclis" historiques. Incontestablement Aimé Guibert, son propriétaire, fait figure non seulement de pionnier mais également de visionnaire.

Daumas Gassac, des vins d'une très belle tenue dans le temps



Dans un premier temps, pourtant, cette crise a donné une impulsion supplémentaire au Languedoc, désormais menacé par un autre danger, la surproduction endémique.

La cote d'alerte est déjà atteinte avec la récolte record de 1875. Rappelons ici que la dévastation du vignoble français par le phylloxéra dès le début des années quatre-vingt a favorisé l'importation massive de vins en provenance des autres pays méditerranéens ainsi que la fabrication de vins "artificiels". Ainsi, dès la reconstitution du vignoble sur porte-greffes américains, le marché s'est trouvé saturé à la fois par ces importations massives et par la reprise de l'activité viticole.

En 1901, la mévente fait chuter dramatiquement les prix : la révolte gronde. En 1907, le mouvement de protestation des vignerons languedociens prend une tournure dramatique. La fondation des premières caves coopératives en 1910 près de Béziers et de Montpellier apparaît comme une nécessité pour faire face à cette crise.

Le Languedoc connaît un sursis provisoire avec la guerre de 14-18 qui suscite une demande énorme en vin : c'est le fameux quart de *pinard* distribué quotidiennement aux *poilus*. 12 millions d'hectolitres sont consommés sur le front en 1917 et les prévisions pour 1918 atteignent 16 millions d'hectolitres !

Mais le vignoble languedocien ne trouve là qu'un répit provisoire et, dès les années 30, la situation redevient très tendue, comme d'ailleurs dans l'ensemble des régions viticoles de France.

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, quelques esprits visionnaires essaient d'enrayer la machine à gros rouge. Jules Milhau notamment essaie de proposer la création d'une AOC Coteaux du Languedoc avec une limitation du carignan à 50 % et en 1945 apparaissent les Vins De Qualité Supérieure (VDQS). Le chemin sera encore long jusqu'à la création des AOC. On retrouve Jules Milhau en 1960. Avec Gilbert Senès et Philippe Lamour, il tente de fédérer les VDQS sous le nom de Coteaux du Languedoc (décret de décembre 1960). Vingt-deux ans plus tard, Faugères et St-Chinian accèderont

finalement à l'AOC, suivis en 1985 par l'ensemble des Coteaux du Languedoc.

Les appellations d'origine contrôlée

Si la création des appellations d'origine date de 1935, il faut pourtant attendre 1948 pour que le Languedoc-Roussillon obtienne sa première appellation avec Fitou. Ce début de reconnaissance n'a pourtant pas empêché le Languedoc-Roussillon de continuer de passer par une succession de crises et de marasme dont il commence à émerger.

En effet, depuis quelques années, sous l'impulsion d'une poignée de vignerons dynamiques, les appellations du Languedoc-Roussillon sont en train d'accéder à une forme de reconnaissance internationale.

Dans cette perspective, l'émergence du Mas de Daumas Gassac au début des années quatre-vingt constitue un des "déclis" historiques. Incontestablement, Aimé Guibert, son propriétaire, fait figure non seulement de pionnier mais également de visionnaire. L'un des premiers, il a deviné que le Languedoc disposait de terroirs dotés d'aptitude à produire de grands vins. Il y a un quart de siècle, en plein océan de gros rouge, cela pouvait passer pour une provocation ...

L'énergie, la trempe et le don de communication d'Aimé Guibert ont permis de constituer cette aventure en modèle. Soyons clair : ce dernier a prioritairement œuvré en faveur de Daumas Gassac, promu pour l'occasion au rang d'exception culturelle : unique terroir révélé du Languedoc, bénéficiant de la caution scientifique de MM. Enjalbert et Peynaud, le Mas de Daumas Gassac s'offrait de surcroît le luxe de battre en brèche le système des AOC...

Et pourtant, la réussite de ce cru autoproclamé unique a constitué une sorte de modèle pour toute une génération de viticulteurs, leur donnant à la fois un idéal qualitatif et les raisons de croire au potentiel des vins de leur région.

Les Coteaux du Languedoc

Parmi les appellations les plus en vue du Languedoc figurent incontestablement les Coteaux du Languedoc : bien sûr ceci n'enlève rien ni au mérite ni au potentiel des autres appellations du Languedoc dont la notoriété ne cesse de croître

depuis quelques années : les Minervois, Fitou et Corbières par exemple. Sans oublier bien sûr les blancs de Picpoul de Pinet et les merveilleux Muscats de St-Jean de Minervois. Dans le cadre de cet article, je me limiterai toutefois aux domaines situés dans l'aire d'appellation Coteaux du Languedoc. Lors d'une prochaine parution de *Vinifera*, j'aurai sans doute le plaisir de présenter d'autres appellations et d'autres domaines importants du Languedoc et du Roussillon.

La hiérarchisation des Coteaux du Languedoc

A cheval sur 3 départements – l'Aude, l'Hérault et le Gard – les Coteaux du Languedoc représentent environ 50'000 ha dont 11'600 sont actuellement en production.

A l'intérieur du cadre générique "Coteaux du Languedoc", un certain nombre de villages peuvent accoler leur nom à celui de l'appellation et les plus ambitieux espèrent, à l'instar de ce qui s'est déjà passé avec St-Chinian et Faugères, pouvoir être reconnus comme crus à part entière. Pour légitime qu'elle soit, cette revendication est à double tranchant. Elle offre certes le mérite d'individualiser quelques-uns des meilleurs terroirs de l'appellation – Pic Saint Loup, Montpeyroux, La Clape par exemple – mais elle risque à terme de condamner les Coteaux du Languedoc à devenir le refuge d'une certaine médiocrité qui hélas n'a pas disparu ... Pour l'heure, une hiérarchisation est en train de se mettre en place, articulée autour de trois niveaux, définis ci-dessous dans un ordre ascendant :

- 1) Appellation générique : Coteaux du Languedoc.
- 2) Appellation régionale correspondant à une zone climatique.
- 3) Appellation communale prenant en compte la notion de terroir.

Il convient de rappeler ici que l'aire d'appellation des Coteaux du Languedoc englobe à la fois des communes classées en Coteaux du Languedoc et des communes classées en Faugères, St-Chinian ou Clairette du Languedoc. Ces trois dernières appellations étant en quelque sorte les trois crus "historiques" de l'appellation, les premiers à avoir émergé d'une façon individuelle.