

DEGUSTATIONS SAISON 2024 2025

I en noir les annellations
Lien pour les régions viticoles

<https://www.lannue>
<https://www.vinsvignesvignerons.com/Les-regions-viticoles-de-France/Region-viticole-Languedoc-Roussillon/LE-LANGUEDOC/Le-vignoble-du-Languedoc>

Date/thème	Présentation	Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degré	Propriétaire	Région	Cépages	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 14 mai 2025 : Vins rouges du Languedoc En 1945, après la création de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), une reconnaissance nationale s'amorce (appellations en VDQS). De 1945 à 1960, seront reconnus les 12 terroirs actuels ainsi que Faugères et St-Chinian : AOC Languedoc-Quatourze, Languedoc-Pézenas, Languedoc-Grès de Montpellier, Languedoc-Sommières, Languedoc-Cabrières, Languedoc-Saint-Saturnin, Languedoc-Montpeyroux, Languedoc-Saint-Georges d'Orques, Languedoc-La Méjanelle, Languedoc-Saint-Drézéry, Languedoc-SaintChristol Clairette du Languedoc classée en 1948. Mais la faible notoriété et la baisse de la consommation provoquent une nouvelle crise. Depuis 1980, le vignoble languedocien abandonne progressivement la quantité pour viser à la qualité avec une restructuration du vignoble, un arrachage massif des plants pour privilégier les cépages typiquement méditerranéens et une réadaptation des cépages traditionnels. Dernier avatar de cette évolution, la multiplication des appellations. Cette stratégie aboutit à la classification progressive de son terroir en diverses AOC pour une meilleure visibilité au consommateur : AOC Languedoc depuis 2007 , elle s'agrandit de 40 communes en 2011 AOC Picpoul de Pinet en 2013 AOC Terrasses du Larzac en 2014 AOC La Clape en 2015 AOC Pic Saint Loup en 2016 S'ajoute la catégorie IGP d'Oc (près de 75% de la production) qui regroupe les vins qui ne bénéficient pas d'une AOC et se subdivise par département (IGP Hérault, IGP Aude...) et des dénominations locales : IGP Haute Vallée de l'Orb, IGP Côtes de Thau. Certains vigneron, hors du système des appellations, élaborent des vins remarquables parfois très onéreux, cas du Mas Daumas Gassac, fondé en 1972 par Aimé Guibert, ingénieur agronome passionné de vin qui acheta à Aniane 100 ha de garrigue et y planta des cépages hors du terroir (ex: chardonnay), persuadé que ce sol riche en minéraux et ce climat chaud pouvaient produire des vins exceptionnels.	Le vignoble du Languedoc longe la Méditerranée, de Nîmes à l'étang de Leucate, s'appuie sur les contreforts des Cévennes, de la Montagne noire et va jusqu'aux pieds des Pyrénées orientales. Le climat est de type méditerranéen, chaud et sec en été avec de fortes précipitations en automne et au printemps. Toutes les formations géologiques y sont présentes : terrasses alluviales du Rhône, de l'Hérault ou de l'Aude, schistes de la Montagne Noire, des Pyrénées ou des Corbières et les sols argilo-calcaires des garrigues, molasses, marnes. Les cépages rouges : Syrah (plus de 40 000 ha), grenache noir (38 300 ha), carignan (29 900 ha), merlot (28 100 ha), cabernet-sauvignon, cinsault, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir, marselan, alicante, caladoc. Son histoire débute avec les Grecs au Ve siècle avant J.C. A l'époque romaine, il devient l'un des principaux fournisseurs de Rome («passerillage», séchage des raisins récoltés au soleil pour une surmaturation). Les abbayes au Moyen Age redéveloppent la vigne. Le gel terrible de 1709 ayant épargné les vignes du Languedoc, il devint avec la Provence la cave de la France, le Roi ayant abaissé les douanes pour Paris. Au XIXe siècle, le Languedoc est en pleine évolution avec le développement des chemins de fer. En 1868, le phylloxéra (insecte venu d'Amérique qui s'attaque aux racines) met un coup d'arrêt à cette expansion. Les vignerons durent arracher les plants indigènes et utiliser des plants greffés sur des plants américains, ce qui permit avec la mécanisation de surmonter la catastrophe. Une nouvelle crise en 1878 : le port de Sète fait entrer plus de vins qu'il en exporte par l'arrivée massive des vins d'Algérie. 1880: Replantation massive en plaine de cépages très productifs 1905: La première cave coopérative de France est inaugurée à Maraussan (près de Béziers). En 1907, de graves révoltes meurtrières secouèrent la région suite à une crise de surproduction due à une replantation frénétique et des rendements élevés (120 hl/ha), ajoutée à une fraude des marchés parallèles de «vins à sucre» et de vins trafiqués.	Bois de Pilou Les chemins de Carabote Château de Ciffre Château Puech Haut Cuvée Tête de Bélier Domaine l'Héritage du Pic St Loup Tour de Pierres	    	2021/13,5°/ 11,50 € 2021/13,5°/ 10,50 € 2020/14°/ 10,50 € 2021/15,5°/ 21 € 2022/13,5°/ 21 €	Domaine des Baies sauvages à Nizas près de Pezenas Famille Thalic depuis 4 générations JY Chaperon et N Michel Domaine des Chemins de Carabote à l'ouest de Montpellier, à Saint-André-de-Sangonis Domaine N et M de Lorgeril à Faugères Schistes en territoires d'altitude Gérard Bru, homme d'affaires, investit vers 1980 dans des terres au N/E de Montpellier à St Drézéry Le domaine s'étend aujourd'hui sur 165 ha. Propriété familiale à St Mathieu de Trévières	AOP Languedoc Languedoc Languedoc AOP Languedoc Pic St Loup (appellation récente)	Syrah (Côtes du Rhône) Grenache (Sud) Mourvèdre (Rosé de Provence) Carignan (local) Syrah 50% Grenache 35% Carignan 15% Syrah 60% Grenache 30% Mourvèdre 10% Syrah 70% Grenache 20% Mourvèdre 10% Syrah 50% Grenache 30% Mourvèdre 20%	Rouge noir Rouge moins noir Plus orangé Rouge foncé Rouge noir	Boisé Fruits noirs Café Grillé Cassis Grillé Café Poivré Boisé Fruits rouges Pruneau Grillé Caramel Végétal Sous-bois Mentholé	Attaque simple Vin constant Fin comme le nez Belle matière Petite sucosité (grenache) Equilibre Attaque à peine marquée Beaucoup de matière Très fin Finale courte Notes de caramel Dur minéral Attaque dure Puis perd de son intensité Poivré Force Matière énorme Manque de finesse Belle attaque Belle matière belle souplesse Longueur en bouche moyenne	A boire dans les 4 ans max car manque d'acidité Garde 5/6 ans Élégant Vin très chaud Minéralité Etiquette manque de modernité
							Grenache 20%				