



VINS DU  
*Languedoc*

L'INSTINCT PARTAGÉ



**“ NOTRE NATURE EST ÉNERGIE,  
FORCE DE CARACTÈRE  
ET LIBERTÉ. ”**



# # MANIFESTO



## /// BIENVENUE EN LANGUEDOC !

À la source de tout : notre Nature est énergie, force de caractère et liberté. On ne dompte pas un rayon de soleil, un fort grand vent, la mer déchaînée, les côtes abruptes ou la force des torrents. On peut apprendre à les connaître, en prendre soin, s'essayer à les apprivoiser, mais la Nature reste insaisissable, ingénieuse et instinctive.

**BIENVENUE EN LANGUEDOC** où vous attendent 300 jours de soleil par an et 200 jours de vent. Notre Méditerranée, nos montagnes, nos causses et nos coteaux, entre Massif Central et Pyrénées, et, entre les deux, nos grands espaces préservés.

**LA NATURE** est dans l'air que nous respirons, dans la lumière qui nous inonde, et dans les vins que nous vous offrons à déguster. Les sols, la caresse du soleil et les arômes de garrigue s'expriment dans nos verres et évoquent notre sud authentique.

**APPRIVOISER**, et non dompter (impossible !), en prenant soin, en passant du temps pour apprendre et connaître, c'est le credo de nos producteurs et négociants. Tel le Renard au Petit Prince : *"Si tu m'apprivoises, nous aurons besoin l'un de l'autre. Je serai pour toi unique au monde. Tu seras pour moi unique au monde"*. Le lien, à la fois intime et à fleur de peau, que nos vigneronnes tissent avec leur terroir, est de cet ordre. De fait, nous sommes engagés.

**NOUS, VIGNERONNES, VIGNERONS ET NÉGOCIANTS DU LANGUEDOC**, sommes comme notre Nature, pleins d'une énergie bouillonnante, avec notre force de caractère, force de vie dans un appel d'air vers la liberté. Créatifs et inspirés par notre passion au libre cours, généreux dans le partage, excessifs et insoumis, nous avons le goût du dépassement des épreuves et des contraintes, qui ouvre grand nos ailes pour embrasser tout le champ des possibles.

**NOUS, VIGNERONNES, VIGNERONS ET NÉGOCIANTS DU LANGUEDOC**, nous sommes la nouvelle scène viticole française, celle qui suit son instinct, se défait des codes, repousse les limites et bouscule le monde du vin. C'est notre promesse, notre audace, notre engagement. Et notre ambition est de partager le plaisir spontané que nous mettons en bouteille.

À **L'INSTINCT**, avec notre exigence, nos caresses et nos ruades, nos failles (tectoniques), nos plages (de galets roulés), nos plaines, nos coteaux et nos causses, nous vous invitons à nous rencontrer.





# AU PROGRAMME

3

# MANIFESTO

7-8

# À LA UNE

Par Christophe Bousquet,  
président du CIVL

9-10

# ESSENTIEL

Nos chiffres-clés

11-18

# EN IMMERSION

Bienvenue  
dans nos terroirs !

11-14 La structuration des  
appellations : l'Instinct  
Origine aux commandes !

15-18 Nos territoires, nos terroirs



19-26

# EN COULEURS

19-20 Toutes nos nuances  
de rouge

21-22 La vie en #rosé

23-26 Le secret le mieux gardé  
Languedoc est un paradis blanc !

27-28

# EN MOUVEMENT

Le néo-Languedoc, notre Nouvelle  
Frontière du Vin, par ses vigneronns,  
ses négociants et ses caves  
coopératives

29-32

# ENGAGÉS

Les AOP du Languedoc  
motrices et actrices du  
Développement Durable

33-34

# EN DIRECT

Nos programmes et événements





# # À LA UNE

“  
**EN AVANT, ENSEMBLE,  
À L'EXPÉRIENCE  
ET À L'INSTINCT !**  
”

Le CIVL a élu à sa présidence un ardent défenseur du jeu d'équipe : vigneron de l'AOP La Clape depuis 1988, Christophe Bousquet est engagé depuis des années au service du collectif dans quantité d'organisations, associations et syndicats de défense et promotion de la vigne, de l'AOP La Clape et de son environnement.

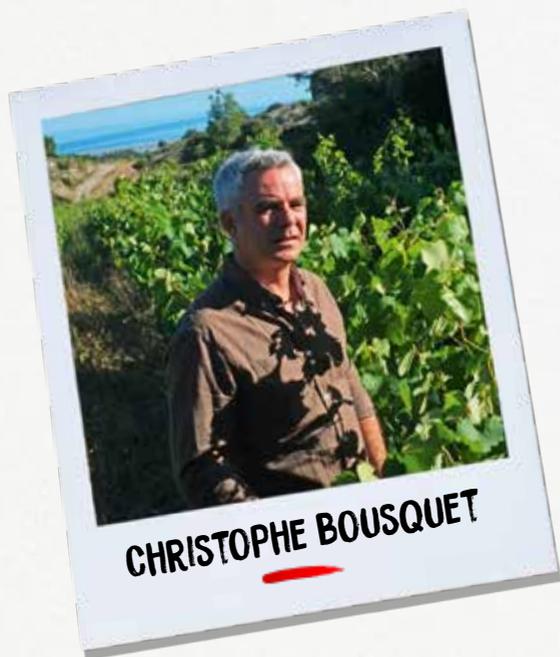
## L'ENGAGEMENT COLLECTIF EN ACTION

Je souhaite que mon expérience fasse résonner notre objectif commun : le CIVL accompagne les producteurs et négociants, les entreprises et les appellations, d'autant mieux et d'autant plus fort que mon mandat sera placé sous le signe de la visibilité de nos AOP du Languedoc et de nos IGP Sud de France. Nous sortons d'une période de transformation nécessaire. Je crois que nous avons beaucoup appris sur nous-mêmes et sur le monde au cours des vingt ou trente années passées. Nous n'arrêtons jamais d'apprendre. Mais l'instinct est d'autant plus précieux qu'il a l'appui du recul. Et le fait qu'avec l'expérience, on ose enfin pleinement s'y fier.

## L'INSTINCT EN PARTAGE

Les appellations travaillent avec les équipes du CIVL afin d'articuler ce message collectif avec l'identité propre à chacune. A l'arrivée, nous portons haut nos bannières et toutes nos couleurs : pépites blanches et or, rosés de plaisir et de terroir, rouge sang ou rubis. Pour puiser leur force dans leur diversité, nos appellations ont plus que jamais besoin de la dynamique collective de l'interprofession. Le CIVL est paré pour l'impulser.





### ENGAGÉ DURABLE

«Le négoce, les caves coopératives et particulières, établis de longue date ou nouvellement installés, ont tous une histoire engagée et responsable à raconter : les initiatives foisonnent», résume-t-il (cf. #Engagés #Enmouvement).

« Et dans nos histoires à raconter, il y a l'Histoire, notre patrimoine humain et naturel, que nous partageons en immersion grâce à l'œnotourisme... Vous avez vu nos engagements avec des bergers pour le désherbage, les engrais d'hiver par les moutons, avec des pépiniéristes, avec les anciens, avec les nouveaux et nous n'inventons rien, nous redécouvrons et réinventons pour que les orchidées de la Clape respirent mieux. Là je prêche pour ma maison mais chaque producteur le vit comme je le vis chez moi. Et c'est notre El-Dorado, que nous avons à cœur de faire vivre et de partager. »



**Lui-même vigneron en bio, engagé au nom du Syndicat des Vignerons aux côtés de Natura 2000 dans la gestion du massif protégé de la Clape, Christophe Bousquet incarne l'un des visages de la responsabilité environnementale et sociétale telle que l'assument et l'embrassent les acteurs du vin en Languedoc.**





# EN CHIFFRES

## LE SYSTÈME D'APPELLATIONS



20  
AOP



13 DÉNOMINATIONS  
GÉOGRAPHIQUES RÉGIONALES



## PRODUCTION 2020 DES AOP DU LANGUEDOC

EN TOUT **1 100 000 HL**  
EN PRODUCTION  
SUR UN TOTAL DE 35 000 HECTARES

→ SUR CE TOTAL

AOP RÉGIONALE  
**LANGUEDOC**  
= 25% DE CETTE PRODUCTION



## COMMERCIALISATION 2020-2021 DES AOP DU LANGUEDOC

**1,05 M HL**  
= **140 M**  
DE BOUTEILLES

---

**CA. 576 M €**  
DONT **560 M €**  
EN VINS TRANQUILLES

→ SUR CE TOTAL

**EXPORT 2021**  
**0,412 M HL**  
= **55 M**  
DE BOUTEILLES

---

**CA. 187,4 M €**

## LES CIRCUITS EN 2021 DES AOP DU LANGUEDOC

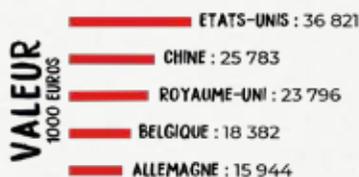


### EN VOLUME

FRANCE 61%



### TOP 5 EXPORT 2021





# EN IMMERSION

## /// BIENVENUE DANS NOS TERROIRS !

### LA STRUCTURE DE NOS APPELLATIONS : L'INSTINCT ORIGINE AUX COMMANDES

Notre vignoble languedocien a tous les goûts de sa diversité, nos producteurs et négociants ont à cœur de révéler l'identité de leurs terroirs. Nos appellations sont structurées avec l'objectif de permettre cette pleine expression.

### L'APPELLATION RÉGIONALE, L'AOP LANGUEDOC

Son périmètre ? Immense, de Nîmes à la frontière espagnole, limitée à l'est par la mer Méditerranée et à l'ouest par les contreforts des Cévennes et de la Montagne noire. Autant dire que ce très vaste territoire, au-delà de sa personnalité méditerranéenne, est riche d'une très grande diversité.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour toutes nos AOP, **en rouge**, les assemblages sont dominés par la syrah, le grenache, le lledoner pelut et/ou le mourvèdre, cépages principaux (au moins 40 % de l'effectif), complétés de carignan, cinsault, les accessoires indispensables !

Counoise, grenache gris, morrastel, piquepoul noir, rivairenc ou encore terret noir : ou encore rares dans nos vignes, ces cépages accessoires ont déjà toute leur place dans le cahier des charges et un avenir prometteur car ils résistent bien à la chaleur et renforcent la fraîcheur et le plaisir de boire nos assemblages.

**En blanc**, le choix est vaste ! Les principaux vont des très locaux grenache blanc, bourboulenc, clairette et piquepoul blanc aux amis du Rhône marsanne, roussanne (d'aucuns classeront la clairette dans les rhodaniens, à Adissan on s'y oppose !), de Provence, Corse et Toscane (vermentino) et à la malvoisie catalane connue ici sous le nom de tourbat. Les accessoires comprennent le (trop) rare carignan blanc, le rhodanien viognier, le macabeu catalan et le maritime terret blanc.

Les répartitions minoritaires/majoritaires s'appliquent dans toutes les appellations à quelques exceptions et particularités qui sont autant de cordes ajoutées à l'arc de leur typicité : plus de carignan ici (en Corbières en particulier), plus de bourboulenc là (à la Clape, pour bien la nommer) ... Nous en reparlerons !



## LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES

Accolées à la régionale ou à la sous-régionale de l'étape, elles ont vocation à faire la course en tête en solo (ou pas !) pour devenir à leur tour des sous-régionales ou des communales (en fonction du nombre de communes dans leur territoire). De nombreux dossiers sont en cours d'examen chez le juge de la course qu'est l'INAO.

CRÉATION DE L'AOP  
RÉGIONALE LANGUEDOC

2007

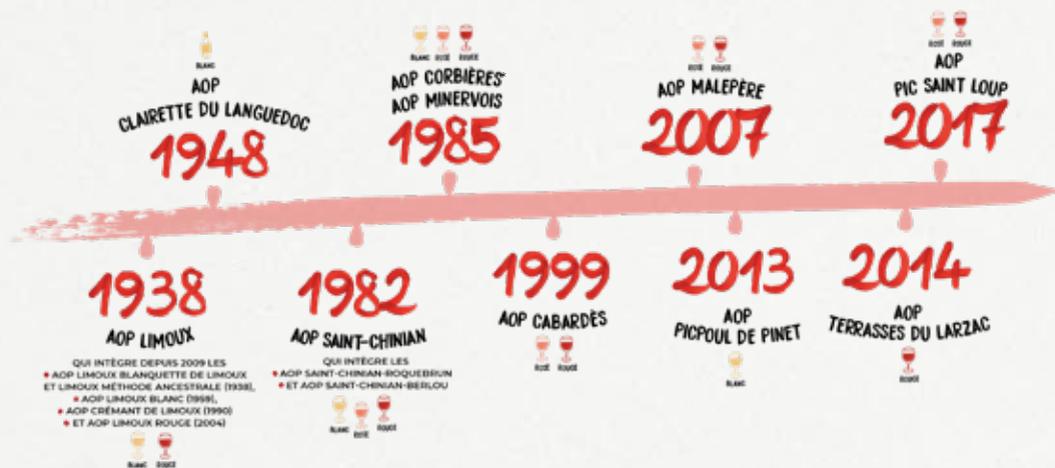




# EN IMMERSION

## LES APPELLATIONS SOUS-RÉGIONALES

Zoomons d'un cran dans les terroirs et nous voici en appellation sous-régionale. Des zones climatiques et géologiques ont historiquement affirmé leur caractère singulier et leur typicité par la voix de leurs vignerons, caves et négociants.



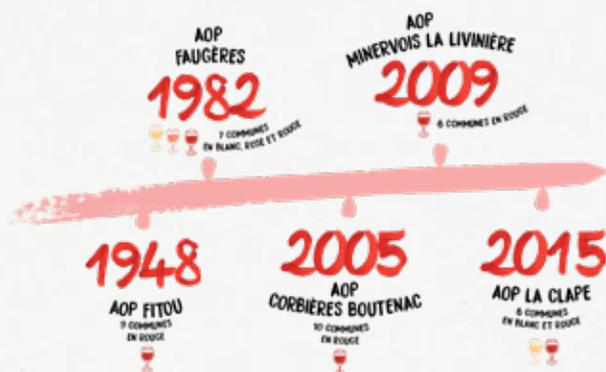
## NEXT !

Plus vaste est l'appellation, plus irrésistible est l'élan pour distinguer les terroirs en son sein. Parmi les dossiers de DGC à l'étude à l'INAO, les Corbières mènent la danse avec les terroirs de Corbières-Durban, Terroir de Lagrasse, Montagne d'Alaric, Terrasses de Lézignan et Corbières-Port Mahon.



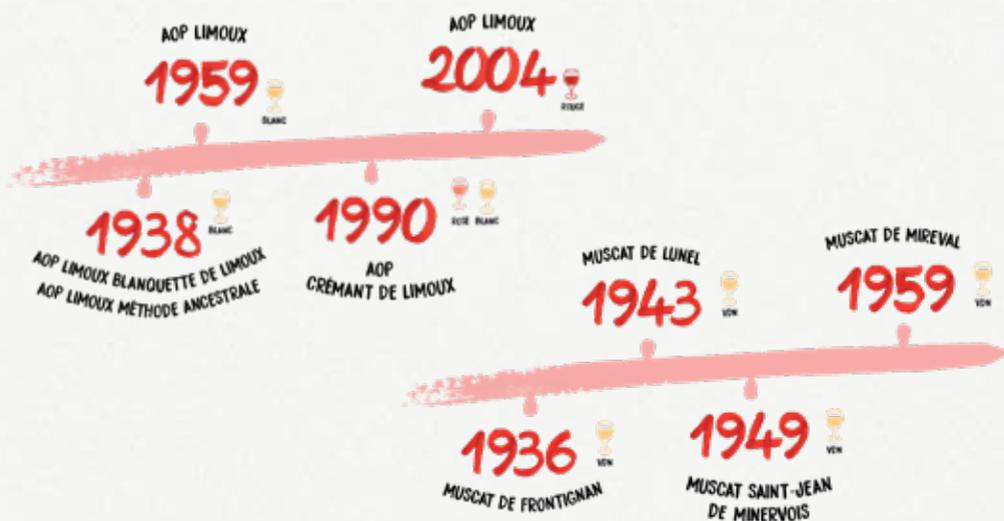
## LES APPELLATIONS COMMUNALES

L'identification des terroirs est une quête continue dont l'aboutissement est l'AOP communale, concentrée autour d'un chef-lieu dont elle porte le nom et ne couvrant pas plus que le territoire de dix communes alentours :



## LES VINS EFFERVESCENTS ET LES VINS DOUX

Dans la grande famille des AOP du Languedoc les vins effervescents et les vins doux naturels tiennent un rôle primordial dans la diversité de styles qui composent la mosaïque des appellations ! D'un côté les vins effervescents, au nombre de 3, exclusivement situés sur le terroir de Limoux et de l'autre les muscats, vins doux naturels qui se répartissent entre le littoral méditerranéen pour 3 d'entre eux (Muscats de Lunel, Mireval et Frontignan) et dans l'arrière-pays pour le dernier (Muscat de Saint-Jean de Minervois).



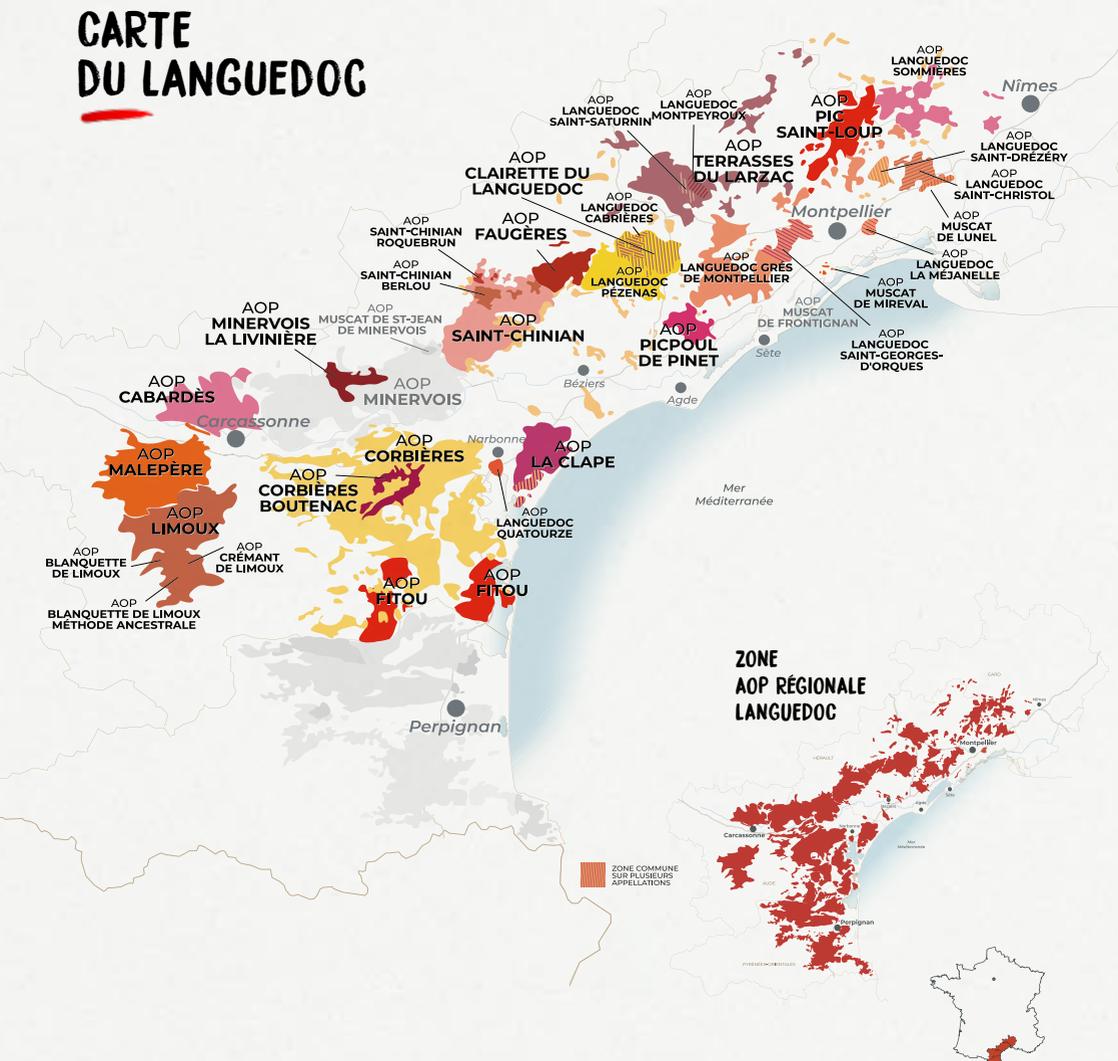


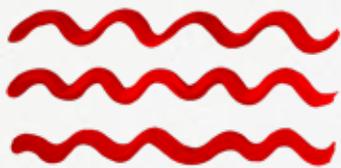
# EN IMMERSION

## → DISTINGUONS !

Après la théorie, immergeons-nous dans les paysages. Et là : votre instinct ne vous trompe pas : entre mer et montagne, les vents changent, les amplitudes thermiques jour/nuit, été/hiver se creusent, les sols se démarquent. Explorons les grands ensembles de la région.

## CARTE DU LANGUEDOC





## **LES PLAINES CÔTIÈRES** **SOUS LES VENTS DE NEPTUNE**

Au contact de la mer et des étangs, le climat est méditerranéen par excellence sur une zone côtière ouverte aux entrées maritimes, portée par le vent marin humide et rassembleur de nuages.

### **LES ARÔMES ET LA STRUCTURE DES VINS PUISENT LEUR ÉLAN FRAIS DANS DES SOIRÉES ET DES NUITS OÙ, MÊME POUR NOUS, UNE PETITE LAINE N'EST PAS DE TROP.**

En blanc : le Picpoul de Pinet est issu d'un cépage unique 100 % autochtone : le piquepoul tandis que l'AOP La Clape en blanc requiert la présence dans l'assemblage d'au moins 40 % de bourboulenc, cépage tardif à peau épaisse, riche et complexe

En rouge, les satellites de l'AOP Languedoc dans le voisinage de Montpellier : Languedoc-

Grés de Montpellier, naturellement, mais aussi Languedoc-Saint-Georges d'Orques, Languedoc-La Méjanelle, Languedoc-Saint-Drézéry et Languedoc-Saint-Christol.

Enfin, au contact de la mer mais dans le voisinage de Narbonne, Languedoc-Quatourze, sur sols sédimentaires qui la distinguent de sa voisine calcaire, la Clape.



## **COLLINES ET MONTAGNES** **SOUS LES VENTS DU NORD**

Au demeurant, ils sont tous deux secs et chauds en été puis froids en hiver. Côté géologie, le passé volcanique du pied du Massif central se retrouve dans les sols de ruffes des Terrasses du Larzac et de basalte de l'AOP Languedoc-Pézenas ; en continuant vers l'ouest, le schiste domine Cabrières et Faugères et s'impose sur une moitié de Saint-Chinian, l'autre étant dévolue au calcaire qui triomphe ensuite en Minervois.

**ON PEUT DIRE "LES" VENTS DU NORD CAR S'ILS PARTAGENT L'APPEL D'AIR DE L'INTÉRIEUR DES TERRES VERS LA MÉDITERRANÉE, CE SONT DEUX VENTS DIFFÉRENTS D'EST EN OUEST DE LA RÉGION.**

À l'est, côté Cévennes : le vent du Nord qui souffle ici vient du nord/nord-est et du couloir du Rhône. Puissant à Nîmes, il poursuit sa course jusqu'à la rivière Hérault où se dressent les AOP, une frontière naturelle, comme une évidence.

Côté Pic Saint-Loup cette appellation puise son terroir d'un véritable puzzle géologique de sols différents, calcaires durs ou plus tendres associés à un climat caractérisé par des amplitudes thermiques fortes. Pour le vaste territoire des Terrasses du Larzac la géologie se décline en une diversité de

sols assez importante, terrasses alluviales, calcaires jurassiques, grès rouges... Le dénominateur commun de cette appellation est notamment d'ordre climatique avec des conditions idéales à un mûrissement lent et progressif des raisins.

À l'ouest, sous le Caroux et la Montagne Noire : là, le vent du Nord prend son élan du nord/nord-ouest, on l'appelle Tramontane ou Cers. Elle nettoie les ciels des AOP Languedoc-Pézenas, Languedoc-Cabrières, Faugères, Saint-Chinian, mais aussi Minervois, Corbières ainsi que Fitou et Clairette du Languedoc.



## **LE GOULOIR OCÉANIQUE COMPLÈTEMENT À L'OUEST !**

Les appellations les plus à l'ouest du Languedoc, Cabardès, Malepère et Limoux, connaissent un climat influencé par le seuil de Naurouze.

### **LA LIGNE DE PARTAGE DES EAUX À L'OUEST DE LAQUELLE LES RIVIÈRES LANGUEDOCIENNES GOULENT VERS L'ATLANTIQUE ET NON PLUS VERS LA MÉDITERRANÉE.**

Le Languedoc y regarde vers l'Ouest, avec des cépages atlantiques (cabernets franc et sauvignon, malbec ou côt, mauzac et fer servadou), voire ligériens ou bourguignon (chenin et chardonnay à Limoux) en appellations.

Spontanément et à l'instinct, on suit le soleil d'est en ouest : Cabardès mêle cépages

méditerranéens et atlantiques à 40 %/40 % avec une liberté entre les deux pour le solde. À Malepère en rouge, le merlot est majoritaire (en rosé, c'est le cabernet franc), les cabernets complémentaires, le grenache, accessoire. A Limoux aussi, le merlot est majoritaire, mais là, la syrah et le grenache sont complémentaires et les cabernets accessoires.



# EN COULEURS

## /// DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

OK, nous sommes connus pour nos rouges.

Ils représentent 65% de notre production et nous les aimons parce qu'ils s'expriment haut et fort sur tellement de registres, de gammes, de tonalités.

**On ne se lasse pas des rouges-bleus, tels que qualifiés par la science car les cépages à peaux épaisses offrent des pigments bleus qui, ajoutés aux rouges, donnent des vins violines, profonds en couleur.**

C'est le cas de la syrah, du mourvèdre ou du cabernet sauvignon (en AOP à Cabardès et Malepère), et de tous les cépages en vieilles vignes, grenache et carignan surtout, quand l'âge épaissit les peaux et rétrécit les baies).

Conflés à bloc d'anthocyanes, ces jus rouges-bleus gagnent en complexité aromatique et en arrondis de tannins dans des élevages sous bois sans perdre leur fraîcheur. Le GSM (grenache-syrah-mourvèdre) a devant lui en Languedoc des jours heureux de force et de fraîcheur, avec un vrai potentiel de garde.

**On adore les rouges-rubis, qui montent :** clairs et translucides, issus de cinsaults généreux, de carignans croquants, de grenaches digestes... On sait avoir le cuir dur en Languedoc, mais laissez-nous vous étonner avec nos rouges à peau fine.

**Ces cépages historiques sont complétés par des accessoires discrets qui font toujours plus parler d'eux :** counoise, piquepoul noir, terret noir, rivairenc (ou riveïrenc)... De nouveaux arrivants sont en cours d'adoption dans le cahier des charges de l'INAO et notamment l'œillade, cépage patrimonial et faux-frère du cinsault, il lui ressemble mais la génétique nous dit que non, ils n'ont rien à voir. **Le Languedoc fait la course au plaisir de boire des vins rouges enlevés, qui décollent.**



## CHIFFRES-CLÉS

### DE LA VENDANGE 2020 EN ROUGE (EN HECTOLITRES)



**640 000 HL**  
VENDANGE 2020

APPELLATIONS DU LANGUEDOC  
EN ROUGE

SUR CE TOTAL



**90 000 HL**  
AOP RÉGIONALE LANGUEDOC

**216 000 HL**  
EN CORBIÈRES

**65 000 HL**  
EN FITOU

**60 000 HL**  
À SAINT-CHINIAN

**47 000 HL**  
EN PIC SAINT LOUP

**41 000 HL**  
EN FAUGÈRES

**22 000 HL**  
À LA CLAPE

**21 000 HL**  
EN TERRASSES DU LARZAC

**9 000 HL**  
À LA LIVINIÈRE

**6 500 HL**  
À BOUTENAC

**12 300 HL**  
EN CABARDÈS

**5 069 HL**  
EN MALEPÈRE

**3 362 HL**  
À LIMOUX

### PARMI LES DGC

**8 099 HL**  
EN LANGUEDOC-GRÈS DE MONTPELLIER

**5 733 HL**  
EN LANGUEDOC-PÉZENAS

**5 649 HL**  
EN LANGUEDOC-MONTEPEYROUX

**5 400 HL**  
À SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

**3 470 HL**  
EN LANGUEDOC-CABRIÈRES

**2 998 HL**  
EN LANGUEDOC-SAINT-SATURNIN

**2 673 HL**  
EN LANGUEDOC-SAINT-CHRISTOL

**2 627 HL**  
EN LANGUEDOC-QUATOURZE

**2 050 HL**  
EN LANGUEDOC-ST-GEORGES-ORQUES

**1 500 HL**  
À SAINT-CHINIAN-BERLOU

**762 HL**  
EN LANGUEDOC-SOMMIÈRES

**695 HL**  
EN LANGUEDOC-SAINT-DRÉZÉRY

**442 HL**  
EN LANGUEDOC-LA MÉJANELLE

# # EN COULEURS

## /// DE TERROIR ET DE PLAISIR : LA VIE EN #ROSÉ !

À l'appel au plaisir des consommateurs, nos producteurs et négociants répondent passionnément. Toute l'année, qu'il pleuve, vente ou neige, on ouvre une bouteille, les cigales chantent et la garrigue arrive, on se verse un verre d'été.

Avec leurs peaux fines, le grenache, le carignan et le cinsault se prêtent à la production de rosés clairs mais la syrah et le mourvèdre viennent régulièrement au soutien, teintant les robes rose dragée de reflets bleutés.

Les raisins des jeunes vignes vont assez systématiquement dans la production de rosés. Certaines vignes à rouge sont reconverties pour la production de rosé pour répondre à la demande.

Rosés de fruit en AOP Languedoc, rosés de sol en AOP Corbières sur argilo-calcaire, schiste ou calcaire à Saint-Chinian, schistes à Faugères et à Cabrières, grand terroir de rosé (40 % de la production de l'appellation). Ces rosés portent la signature de leur terre.



## CHIFFRES-CLÉS

ROSÉ  =  
**212 000 HL**  
EN AOP EN LANGUEDOC

DONT 

**2/3**   
(136 000 HL SOIT 65%)  
EN AOP RÉGIONALE LANGUEDOC

**38 000 HL**  
EN CORBIÈRES

**12 000 HL**  
EN SAINT-CHINIAN

**10 000 HL**  
EN FAUGÈRES

**3 500 HL**  
EN CABARDÈS

**3 300 HL**  
EN LANGUEDOC-CABRIÈRES

**3 200 HL**  
EN LANGUEDOC-SAINT-SATURNIN

**3 150 HL**  
EN PIC SAINT LOUP

**1 400 HL**  
EN MALEPÈRE

**1 MILLION DE BOUTEILLES**  
EN CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ



=  
**17%**  
DE LA PRODUCTION



(MINERVOIS ROSÉ (HORS PÉRIMÈTRE CIVL) 15 208 HL)



# EN COULEURS

## /// LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DU LANGUEDOC EST UN PARADIS BLANC

Parlons maintenant de nos blancs ! Rares pépites, des plus toniques aux plus complexes, ils ont un sacré caractère (et tout le monde s'y retrouve !).

Le blanc ne représente que 23% de la production de nos appellations (sauf dans les AOP de Picpoul de Pinet, 100 % en blanc, et de Limoux, très majoritairement en blanc, en bulles comme en vins tranquilles). On oublie que, jusqu'au phylloxéra, le Languedoc a longtemps été une terre de blancs !

**Doux ou secs, tranquilles ou effervescents, nos blancs ont une longue histoire !** Du temps de Napoléon, ils étaient majoritaires dans la région (pour produire des marcs et eaux-de-vie pour les soldats !). Nous en avons gardé la clairette et le picpoul, entre autres. Lesquels ont longtemps constitué le socle de la production de vermouth languedocien (Noilly Prat à Marseillan, pour ne citer que lui).

D'un côté, nos cépages locaux et identitaires (du piquepoul aux cépages rares : grenaches blanc et gris, carignan blanc, tourbat, terret, clairette... sans oublier le muscat !).

De l'autre des cépages adoptés et qui sont désormais nôtres (roussanne, marsanne, vermentino et viognier en tête, auxquels s'ajoutent le chardonnay, mais aussi le chenin et le mauzac qui coulent des jours heureux en appellation à Limoux).



A EUX SEULS, PICPOUL  
DE PINET ET LIMOUX  
REPRÉSENTENT  
**76%**  
DE NOTRE PRODUCTION  
DE BLANC EN AOP

**Notre appellation régionale, l'AOP Languedoc recèle de véritables merveilles en blanc. Elle accueille dans ses assemblages tous nos cépages historiques : à titre principal (bourboulenc, clairette, grenache blanc, marsanne, piquepoul, roussanne, tourbat, vermentino) ou accessoire (carignan blanc, macabeu, terret, viognier).** Très marquant aromatiquement, le viognier ne peut être présent à plus de 10 %.

Ce cadre autorise une expression riche de cépages identitaires que l'on retrouve dans les cahiers des charges des appellations territoriales concernées par la production de vins blancs que sont Faugères, Corbières, Minervois et Saint-Chinian. Toutes les quatre sont sources de pépites dans cette couleur, bien connues des initiés.

Enfin, nos trésors blancs se déclinent en spécialités autour de cépages signatures. Par exception à la règle de l'assemblage qui prévaut en Languedoc, on se doit de citer la Clairette du Languedoc, sèche ou moelleuse, qui connaît un réel renouveau. Le Picpoul de Pinet, issu à 100 % du cépage piquepoul,

vif et tendu, a le vent en poupe sur tous ses marchés. **Sur le massif de la Clape, le bourboulenc, tardif généreux à peau épaisse, restitue dans le verre le rayonnement du soleil sur les calcaires blanc et la mer qui entoure le massif et tient au moins 30 % de l'assemblage.** Et, sur le terroir de Limoux, des blancs inédits et uniques où le chenin, le mauzac et le chardonnay profitent des terroirs frais et d'altitude pour donner des effervescents magiques (Blanquette de mauzac, déclinées en Méthode Ancestrale, douce et fruitée, et en Méthode Traditionnelle, brute et tendue ; mais aussi Crémant, de chenin, chardonnay et pinot noir, élevé au moins neuf mois sur lies, et souvent beaucoup plus, pour encore plus de complexité et de profondeur).

Les blancs de Limoux, de chardonnay mais aussi chenin et/ou mauzac, en mono-cépage ou en assemblage, sont vendangés à la main, et sont les seuls du Languedoc à être obligatoirement fermentés et élevés en fût de chêne, **bijoux et gardiens du très ancien secret d'une terre ancestrale de vins blancs.**



### **À NE PAS MANQUER :**

Nos Vins Doux Naturels languedociens, issus du cépage muscat à petits grains. Ils sont mutés à l'alcool à 96° pour interrompre la fermentation alcoolique : le degré s'établit aux alentours de 15° et les sucres des muscats sont préservés aux alentours de 120 grammes par litres pour en faire un vrai péché de gourmandise ! On aime les Muscats du littoral et notamment de Lunel, sur sols de grès et de Mireval, sur sols calcaires.



# EN COULEURS

## CHIFFRES-CLÉS

**223 500 HL**  
TOTAL APPELLATIONS EN BLANC  **DONT**  **25 000 HL**  
EN AOP LANGUEDOC BLANC

ET

**89 200 HL**  
EN PICPOUL DE PINET

**10 000 HL**  
EN CORBIÈRES BLANC

**4 800 HL**  
À SAINT-CHINIAN

**4 000 HL**  
EN AOP LA CLAPE BLANC  
EN CLAIRETTE DU LANGUEDOC

**2 500 HL**  
EN FAUGÈRES

**81 500 HL**  
À LIMOUX



**49 000 HL**  
EN CRÉMANT DE LIMOUX

**21 000 HL**  
EN BLANQUETTE DE LIMOUX

**2 500 HL**  
EN MÉTHODE ANCESTRALE

**9 000 HL**  
EN LIMOUX BLANC TRANQUILLE

**+ DE 4 000 HECTOLITRES**  
POUR LES MUSCATS

**2 700 HL**  
AOP MUSCAT DE LUNEL

**1 400 HL**  
AOP MUSCAT DE MIREVAL

(MINERVOIS BLANC 4 046 HL ; MUSCAT DE FRONTIGNAN 10 340 HL ;  
MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS 2 127 HL





# EN MOUVEMENT

Entre nos néo-vignerons, nos coopératives Nouvelle Vague et nos négociants qui font bouger les lignes, nous sommes la nouvelle scène du vin, celle qui a reconquis les coteaux et cherche la fraîcheur plus haut, repousse les limites et bouscule les codes.

Difficile de choisir tant les exemples sont nombreux, mais n'hésitez pas à nous contacter pour en parler ensemble !

## VIGNERONS : NÉO ET ANCRÉS !

On compte 1 200 caves particulières en Languedoc. La pyramide des âges est implacable. Dans cinq ans, un tiers des vignerons et viticulteurs du Languedoc sera à la retraite. La relève, c'est aujourd'hui ! Et elle est là, en action et en mouvement !

Les nouvelles générations n'en finissent pas d'arriver : elles ont accompagné la révolution qualitative du tournant des années 1990-2000. Ces héritiers d'aujourd'hui continuent de révolutionner notre scène viticole avec la passion transmise par leurs aïeux.

Ils ont étudié l'œnologie, fait leurs armes dans les vignobles des deux hémisphères, rencontré les consommateurs et sont revenus au domaine familial avec la passion de transmettre et le goût de changer (ou de conserver !).

Autres porteurs de souffle et de renouveau pour le vignoble : les nouveaux venus ! Ils sont particulièrement nombreux en Languedoc !

**De Paris, de Bourgogne, de Bordeaux, de Londres, Amsterdam, Melbourne ou Auckland, ils viennent du monde entier se reconnecter à leur nature.** Ils veulent une vie saine et de vraies valeurs : notre climat, nos sols, nos vieux céps, tous nos extrêmes sont autant de raisons qui convainquent les candidats à une reconversion radicale.

## CHAMPS DES POSSIBLE

Développeurs informatiques, banquiers, journalistes, commerciaux... Un jour, ils (ou elles) ont tout plaqué et sont venus en Languedoc. Si chacun a une histoire unique, on retrouve bien des points communs au moment de leur décision : "J'étais en quête de sens et ça m'a mené à la vigne ; j'étais aussi en quête de liberté et ça m'a mené en Languedoc, où le champ des possibles est grand ouvert"... Et les voilà venus ici, vivre leur passion à l'instinct.





## VIVE LE NÉGOCE LIBRE !

On compte 150 maisons de négoce en Languedoc. Nos négociants achètent des vins faits à des caves et domaines qui les taillent pour eux, en fonction de cahiers des charges précis et dans le cadre de partenariats de long terme. Leur talent c'est l'assemblage et surtout la connaissance des marchés, pour qui ils créent des cuvées sur mesure, au goût de leurs clients.

**Le négoce joue à fond de tous les leviers qu'offre l'authenticité des AOP du Languedoc et déniché les perles de la production pour répondre au plus près à la demande de leurs clients.** Et il n'en finit pas de se spécialiser, expert de cette demande sur tel marché, sur telle gamme : qui, des cépages identitaires, qui des assemblages de syrah-cabernet en dehors des sentiers battus, qui sur les rosés, qui sur les bio...



## COOPÉRATION SUPERSTAR !

Nous n'avons pas attendu blablacar pour faire du co-tractorage et du partage collaboratif de pressoir ! Nous avons le modèle coopératif dans la peau et dans notre Histoire depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle. Notre première cave coopérative a été créée à Maraussan en 1901 et inaugurée en 1905 par Jean Jaurès ! La majeure partie des volumes (60 %) sont toujours produits par la coopération en Languedoc. Mais si la région comptait 550 caves dans les années 1950, elle n'en compte plus que 150 aujourd'hui.

**La coopération s'est structurée, rassemblée, professionnalisée** au tournant des années 1990, pour accompagner la montée en qualité de la production. Les caves rémunèrent aujourd'hui leurs adhérents en fonction de critères de qualité et de typicité, encouragent les conversions en bio, en HVE par le prix des raisins et accompagnent les adhérents dans ces démarches par le conseil et le suivi.

La mise en commun des outils de production et de commercialisation n'a jamais été aussi moderne qu'à l'heure du co-voiturage et du triomphe de l'usage sur la propriété. **« Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».** La coopération a su se réinventer et les caves coopératives pionnières en qualité, en bio, en défense ou promotion d'une AOP et de son territoire (sa faune et sa flore) sont légion.



# ENGAGÉS



## NOS AOP RESPONSABLES ET DURABLES !

La vigne est l'élément essentiel de l'Histoire, de la société, de l'économie et des paysages du Languedoc. Elle touche tous les éléments du développement durable. Et tous les engagements de nos entreprises. Nous avons bâti un Observatoire du Développement Durable, accessible depuis notre site [languedoc-wines.com](http://languedoc-wines.com) ou directement sur [www.languedoc-wines.com/carte-initiatives/](http://www.languedoc-wines.com/carte-initiatives/). Il rassemble des dizaines d'initiatives de vignerons engagés, de la protection des chauves-souris à la plantation d'arbres ou de jachères fleuries pour leurs abeilles (voir plus loin).

## ENVIRONNEMENT : LE LANGUEDOC, VIGIE DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Nos vignerons vivent pour leur environnement. Travailler propre est essentiel pour eux qui passent leur temps à la vigne ; le consommateur entend, comprend et veut cette approche respectueuse de tous. Les terroirs sauvegardés de nos AOP du Languedoc s'étendent souvent sur des territoires naturels protégés : Parc Naturel du Haut-Languedoc, Saint-Chinian et Faugères, Zone Natura 2000 du Massif de la Clape et AOP La Clape... et nos producteurs s'engagent pour leur terroir comme pour leur territoire en se faisant acteurs de leur

défense et promotion. Nos vignobles du Sud sont particulièrement exposés à la chaleur, à la sécheresse, aux phénomènes climatiques (grêle, gel, pluies torrentielles des épisodes cévenols...) dont la violence et la fréquence augmentent chaque année du fait du dérèglement climatique.

Pour ne plus subir ce dernier, nous nous mobilisons avec la recherche et nous sommes acteurs des essais des solutions qu'elle nous propose.



## SAUVAGE OU APPRIVOISÉE, LA NATURE NOUS ACCOMPAGNE

Faune et flore sont l'objet de toutes les attentions. Nos producteurs vous le diront : il faut restaurer la vie des sols, de la plante, de la faune et de la flore.

Ils s'intéressent à une faune domestique, auxiliaire : les moutons qui désherbent et amendent leurs vignes en pâturage d'hiver. Ils plantent des haies et des jachères fleuries pour les abeilles, implantent des ruches et surveillent ces sentinelles de la santé de nos espaces. **Protègent la faune sauvage, auxiliaire elle aussi quand elle aide à utiliser moins de produits de synthèse : comme les chauves-souris qui mangent les papillons dont les larves attaquent les raisins.** Nous canalisons ces mêmes papillons en les saturant de phéromones au point qu'ils ne

se retrouvent plus pour se reproduire. C'est la confusion sexuelle et on la pratique à grande échelle en Languedoc.

**Nos producteurs ont aussi à cœur de sauvegarder les espèces rares et précieuses du règne animal comme végétal** (lézard ocellé, orchidées de la Clape...) qui font nos paysages. Couper la monotonie d'immenses parcelles de vignes en monoculture en réintroduisant des oliviers, des chênes-truffiers, des chênes lièges (moins prompts à s'enflammer que les pins), mais aussi mesurer et limiter la consommation d'eau et d'énergie, la production de déchets... relève aussi de la volonté de soigner le terroir par le respect de l'environnement.

## LES LABELS ET AU-DELÀ

Tous ces efforts traduisent une prise de conscience quotidienne qui va jusqu'à la certification à des labels agro-environnementaux (AB qui certifie que les vins sont élaborés dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, Demeter et Biodyvin pour la biodynamie alors que Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale (HVE) certifie l'entreprise). **Le Languedoc forme LE vignoble leader en France en termes de surfaces et d'entreprises engagées.**

Certaines appellations sont particulièrement en pointe comme Faugères où 70% des domaines sont engagés dans l'agriculture biologique ou la biodynamie et 19% sont certifiés HVE, mais aussi comme les Terrasses du Larzac où près de 80 % des surfaces de l'appellation sont en bio. Il y a également l'AOP Corbières, qui conditionnera l'agrément de l'appellation à la détention d'un label agro-environnemental (AB, HVE...) à partir de 2024.





# ENGAGÉS

## ENGAGÉ EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Nous travaillons main dans la main avec les instituts de recherche, comme l'Institut National de Recherche sur l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), les universités et centres de recherche et de formation à la viticulture et à l'œnologie...

L'existence d'un pôle de recherche majeur à Montpellier est un atout considérable, relayé par des domaines expérimentaux qui accueillent des collections d'anciens et de nouveaux cépages (et notamment l'incontournable collection de 7500 cépages

venus de 54 pays de l'INRAE au domaine de Pech Rouge).

Les cépages créés par le Pr. Alain Bouquet se sont frayé un chemin (à hauteur de 10 % des assemblages) dans le cahier des charges des AOP du Languedoc, parmi les "cépages d'intérêt d'adaptation" (à la sécheresse et aux maladies, pour limiter le recours à l'irrigation et aux traitements) depuis 2018. Le négoce comme la production sont unis pour demander l'inscription des variétés les plus intéressantes et le CIVL soutient ces demandes.

## CHIFFRES-CLÉS

### LA PRODUCTION ENGAGÉE EN DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE SUR LE VIGNOBLE DU LANGUEDOC ROUSSILLON

AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2021

**30%**  
PRODUCTEURS  
LANGUEDOC ROUSSILLON

HAUTE CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE

TERRA VITIS, NIVEAU 2  
OU HVE, NIVEAU 3  
OU BIOLOGIQUE

(BASE 18 111) DÉCLARANTS DE RÉCOLTE

AGENCE  
BIO  
**2402**

EXPLOITATIONS CERTIFIÉES BIOS

NORME  
HVE3   
**2503**

EXPLOITATION LABELLISÉS  
(X21 ENTRE 2019 ET 2021)

TERRA  
VITIS  
**720**

EXPLOITATION LABELLISÉS

DEMETER  
OU BIODYVIN  
**73**

DOMAINES CERTIFIÉS  
EN BIODYNAMIE

OBJECTIFS



**2028 = 60%**  
DES SURFACES

HVE : 40% BIO : 20%

## LES AOP SONT MOTRICES DANS CETTE DYNAMIQUE

RÉCOLTE 2020

**20 M**

COLS PRODUITS  
**LABEL BIO**  
OU BIODYNAMIQUE

=



## EN GRANDE DISTRIBUTION

**70%**

MAGASINS



AU MOINS UNE RÉFÉRENCE

**VIN BIO**

AOP LANGUEDOCIENNE  
DANS LEURS RAYONS

(CONTRE 45% EN 2011)

2011 0.648 M COLS

2021 **2.538 M COLS**

EN 10 ANS  
VENTES

**x3,9**



**BIO = 10% C.A.**



AOP DU LANGUEDOC EN G.D.

(SOURCE IRI - CAM P13 2021 HYPER SUPER)



# EN DIRECT

## /// LES RENDEZ-VOUS

Sous notre signature l'Instinct Partagé, nous vous accueillons sur nos programmes et événements :

### POUR LES PROFESSIONNELS :

**Languedoc Camp** : en direct de nos terroirs et tout au long de l'année, nous emmenons les professionnels et les prescripteurs du vin #enimmersion! dans nos AOP.

8 sessions prévues entre mai et octobre.  
<https://languedoc-wines.com/languedoc-camp/>

### Dates/Infos pratiques

**Languedoc Tour** : au cœur de nos marchés des groupes de producteurs et négociants ambassadeurs viennent à la rencontre des professionnels et amateurs.

- 9 mai à Lyon
- 14 novembre à Toulouse

(sous contrainte des restrictions sanitaires du moment)

### Dates/Infos pratiques

**Wine Club by Languedoc** : nos capsules vidéos tournées directement chez les cavistes (et bientôt chez les sommelières et restaurateurs) amoureux du Languedoc dans toutes les régions de France, et bientôt du monde.

À retrouver sur nos réseaux sociaux  
[@vinsdulanguedoc](https://www.instagram.com/vinsdulanguedoc)



### POUR LE GRAND PUBLIC :

**Les Saisons du Languedoc** : sur notre site Internet [www.lessaisonsdulanguedoc.com](http://www.lessaisonsdulanguedoc.com), les producteurs présentent eux-mêmes leur actualité d'escapades et d'offres œnotouristiques, au rythme des saisons. Là encore, les mondes et les spécialités se croisent, l'intérêt pour le patrimoine, la Nature préservée, le goût du local... tout attire en Languedoc et nos producteurs sont acteurs de cet appel. Le CIVL centralise et participe à la promotion de ces actions.

**Le Printemps du Languedoc** : Tous les ans au mois de mai, une opération où les vins du Languedoc se dévoilent auprès d'une large sélection de cavistes indépendants dans toute la France.



Contact :  
[fvilleneuve@languedoc-wines.com](mailto:fvilleneuve@languedoc-wines.com)

Infos pratiques sur :  
[languedoc-wines.com/member-login/](https://languedoc-wines.com/member-login/)



# LES AOP DU LANGUEDOC EN UN COUP D'ŒIL



## APPELLATIONS SOUS RÉGIONALES

<b>CABARDÈS</b>		15 770 hl	427 ha
<b>CLAIRETTE DU LANGUEDOC</b>		3 923 hl	78 ha
<b>CORBIÈRES</b>		264 692 hl	8 079 ha
<b>LIMOUX</b>		12 240 hl	1 804 ha
<b>MALEPÈRE</b>		6 439 hl	173 ha
<b>PICPOUL DE PINET</b>		89 209 hl	1 464 ha
<b>PIC SAINT LOUP</b>		46 555 hl	1 330 ha
<b>SAINT-CHINIAN</b> et ses dénominations		77 700 hl	2 809 ha
<b>BERLOU</b>		1 593 hl	36 ha
<b>ROQUEBRUN</b>		5 427 hl	157 ha
<b>TERRASSES DU LARZAC</b>		21 180 hl	679 ha

## APPELLATION RÉGIONALE LANGUEDOC

<b>AOP LANGUEDOC</b> et ses dénominations		250 669 hl	7 732 ha
<b>CABRIÈRES</b>		6 736 hl	239 ha
<b>GRÉS DE MONTPELLIER</b>		8 099 hl	310 ha
<b>LA MÉJANELLE</b>		441 hl	22 ha
<b>MONTPEYROUX</b>		5 649 hl	204 ha
<b>PÉZENAS</b>		5 732 hl	200 ha
<b>QUATOURZE</b>		2 626 hl	64 ha
<b>SAINT-CHRISTOL</b>		2 672 hl	99 ha
<b>SAINT-DRÉZÉRY</b>		694 hl	15 ha
<b>SAINT-GEORGES DORQUES</b>		2049 hl	96 ha
<b>SAINT-SATURNIN</b>		6 237 hl	203 ha
<b>SOMMIÈRES</b>		762 hl	32 ha



## APPELLATIONS COMMUNALES

<b>CORBIÈRES BOUTENAC</b>		6 520 hl	217 ha
<b>FAUGÈRES</b>		53 701 hl	1 815 ha
<b>FITOU</b>		64 883 hl	2 140 ha
<b>LA CLAPE</b>		26 152 hl	888 ha
<b>MINERVOIS LA LIVIÈRE</b>		8 820 hl	328 ha

## APPELLATIONS DE VINS EFFERVESCENTS

<b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b>		21 753 hl	444 ha
<b>CRÉMANT DE LIMOUX</b>		48 874 hl	950 ha
<b>LIMOUX MÉTHODE ANGÉSTRALE</b>		2 420 hl	52 ha

## APPELLATIONS DE VINS DOUX NATURELS



<b>MUSCAT DE MIREVAL</b>		1 438 hl	
<b>MUSCAT DE LUNEL</b>		2 706 hl	

VINS DU  
*Languedoc*  
L'INSTINCT PARTAGÉ

LBGraphisme - Photo credits : CIVL/F. Vidot & CIVL/M. Challard

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC

Contact Presse : *France Villeneuve*

[fvilleneuve@languedoc-wines.com](mailto:fvilleneuve@languedoc-wines.com)

+33 6 89 13 58 38

[www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.