

LE JARDIN DES SENS

LA CARTE DES VINS

UNE REGION VITICOLE

La région Languedoc-Roussillon constitue l'une des plus anciennes régions viticoles de France.

Le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étend sur plusieurs départements, Hérault, Gard et Aude pour le Languedoc ; Pyrénées-Orientales pour le Roussillon, avec une superficie d'un peu plus de 300 000 ha, soit 1/3 des superficies plantées en vignes en France. Le Languedoc et le Roussillon constituent l'une des plus importantes régions viticoles du monde.

Il y a quelques années, elle représentait à elle seule, plus de 50% de la production mondiale. La diversité de cette région, vaste terroir qui compte pour près de 40% du vignoble français, provient aussi bien de la différence des sols, des climats que des appellations (une quarantaine !).

Coteaux du Languedoc : Pic Saint Loup, Picpoul de Pinet ; Saint-Chinian, Corbières, Côtes du Roussillon, Maury... autant d'appellations aux noms évocateurs dont la typicité et le caractère en font des vins à forte identité sudiste. Les cépages essentiellement Bourboulenc, Grenache blanc, Clairette, Piquepoul, Roussanne, Marsanne, Vermentino pour les **blancs** ; Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, pour les **rouges**, ont participé depuis vingt ans à la reconstruction qualitative du vignoble.

C'est grâce à la pertinence de jeunes viticulteurs que les vins ont beaucoup gagné en qualité, offrant plus d'élégance et de finesse, les microcuvées haut de gamme ont redoré l'image d'une région devenue acteur majeur du monde viticole... C'est par le travail fait par des « hommes du vin » comme **Gérard Bru** du Château Puech-haut, **Aimé Guibert** du Mas de Daumas Gassac, **Olivier Jullien** du Mas Jullien, **Laurent Vaillé** du domaine de la Grange des Pères, que la région Languedoc-Roussillon a acquis une reconnaissance internationale.

Caractères des Coteaux du Languedoc et autres vins du Languedoc

Dans les coteaux du Languedoc, **les vins blancs** représentent environ 15% de la production. Parmi les plus connus le Picpoul de Pinet, vin sec et fruité ; la grande diversité des terroirs tels que La Clape, Saint-Chinian, Faugères, Clairette du Languedoc, Corbières, Minervois et Limoux nous donnent des vins blancs éclectiques, certains sont jeunes et très expressifs et d'autres plus discrets avec richesse et puissance aromatique.

En raison du climat, la notion de millésime pour **les vins rouges** a moins d'importance que dans les régions septentrionales. Ils ont des caractères différents, selon la proportion des différents cépages utilisés. Le type de vinification est souvent déterminant : traditionnelle ou à grains entiers. La macération carbonique très aromatique est utilisée pour l'élaboration de vins

légers à boire jeunes et frais, dans les quatre premières années. Les vins vinifiés selon la méthode traditionnelle, surtout composés de Syrah et Mourvèdre sont présents en proportions importantes, ils ont une excellente aptitude à la conservation. Ils sont généralement plus charnus. Ils peuvent se conserver quelques années, au-delà de dix ans pour les plus grands.

Quant aux **vins rosés**, à boire jeunes, ils sont ronds, aromatiques et persistants.

Caractères des vins du Roussillon

Dans cette région, nombreux sont les terroirs propices à la culture de la vigne. La région est surtout connue pour ses V.D.N. (Vins Doux Naturels) : Muscats, Banyuls, Maury, Rivesaltes... Mais on y produit également des vins classiques sous les appellations : Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Collioure, ainsi que plusieurs vins de Pays. Les rares **vins blancs** produits dans cette région, sous l'A.O.C. Cotes du Roussillon, sont équilibrés et aromatiques. Les **vins rosés** sont fins et puissants. Les **vins rouges** peuvent être fins et légers s'ils ont subi une macération courte. Dans ce cas, il faut les boire jeunes, dans les trois ans. Mais ils peuvent également être puissants, concentrés et aptes au vieillissement, c'est le cas des Cotes du Roussillon Villages.

Les Vins Doux Naturels (V.D.N.)

Ces vins proviennent essentiellement des régions Languedoc et Roussillon qui représentent à elles seules 90% des V.D.N. Ils sont obtenus à partir des cépages : Grenache, Malvoisie, Maccabéo, Muscat. La vinification particulière pratiquée pour ces cépages permet de conserver au jus de raisin une partie de son sucre naturel et l'arôme du raisin. Les V.D.N. issus de Muscats et ceux à base de Grenache ont une destination gastronomique et une aptitude au vieillissement différentes. Les premiers, toujours très aromatiques, se consomment jeunes. Ils accompagnent le foie gras, les fromages persillés et de nombreux desserts. Les seconds peuvent être consommés jeunes, mais la plupart d'entre eux arrivent à leur apogée au bout de 5 à 10 ans, voire 20 ans et plus pour les plus grands (Banyuls grand cru, Maury et Rivesaltes hors d'âges).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CONTACT

Yannis KHERACHI

Sommelier

t. 33 (0)4 99 58 38 38

f. 33 (0)4 99 58 38 39

y.kherachi@jardindessens.com