



DECRYPTÉ pour VOUS

LE VIN... QUAND ON N'Y CONNAÎT RIEN (épisode 5)

Après s'être rendu en Bourgogne, Marmiton vous emmène sur les routes du Languedoc. L'une des plus grandes régions viticoles (300 000 hectares de vignes), mais beaucoup moins connue... à tort ! Allez, c'est parti, on vous emmène à la découverte de six appellations typiques sur la trentaine que compte la région. En revanche, pour entendre les cigales chanter, il faudra vous rendre sur place. *par Florent Leclerc*

131



Un paradis pour le vin

Les 6 atouts du Languedoc

Peu connue en dehors de son rosé que l'on savoure l'été, elle produit pourtant du vin depuis l'Antiquité ! Mais cette belle région du Sud a eu, dans les années 70, la réputation de produire des vins très moyens... En cause, la surproduction, qui était la norme à l'époque. Mais comme, chez Marmiton, on n'aime pas s'arrêter sur des a priori (et que l'on aime les bons produits), on est allé (re)découvrir les vins du Languedoc. Des vins de qualité, parfois d'exception, le tout à un prix abordable... il y en a pour tous les goûts (enfin, tous les verres !).

1 DES SOLS AUSSI BONS POUR LE VIN QUE BEAUX

Ce n'est pas un hasard si la région compte autant d'appellations différentes ! Elle possède une variété impressionnante de sols, or, on le sait, ce sont eux qui influencent la vigne. Et certains sont vraiment typiques de la région, comme les « ruffles », qui désignent l'argile rouge présente sur les terrasses du Larzac. On apprécie l'endroit autant pour ce qu'elle verse dans nos verres que pour ses paysages à admirer !

2 ROUGE OU BLANC ? PAS BESOIN DE CHOISIR !

On le sait peu, mais les rouges sont très largement majoritaires, en particulier avec des cépages caractéristiques des vins du Sud comme le grenache (au goût assez rond) ou encore la syrah (souvent présente dans les vins plutôt puissants). Mais on y trouve aussi des cépages plus méconnus et récents, comme le mourvèdre. Du côté des blancs, on reste assez traditionnels avec des cépages locaux, comme la roussane, et d'autres que l'on retrouve souvent, comme le chardonnay. Enfin, certaines appellations portent même le nom de leur cépage, comme le piepoul.

3 IL Y A LA MER !

Il n'y a pas que les baigneurs l'été qui apprécient le climat de la Méditerranée, les vins aussi ! Les brises nocturnes viennent compenser les très hautes températures du jour, qui pourraient faire souffrir les vignes. Pas besoin de crème solaire pour elles ;).

4 ON PREND DE LA HAUTEUR

Eh oui, en Languedoc, on trouve quelques reliefs, comme le Massif central ou le Piémont pyrénéen... et, évidemment, on y trouve aussi du vin, dont les meilleurs se trouvent entre 200 et 500 m d'altitude. Là aussi, cela protège nos chères vignes avec un écart bénéfique de température entre le jour et la nuit. Les raisins restent bien au frais. On aurait presque envie d'y rester, nous aussi...

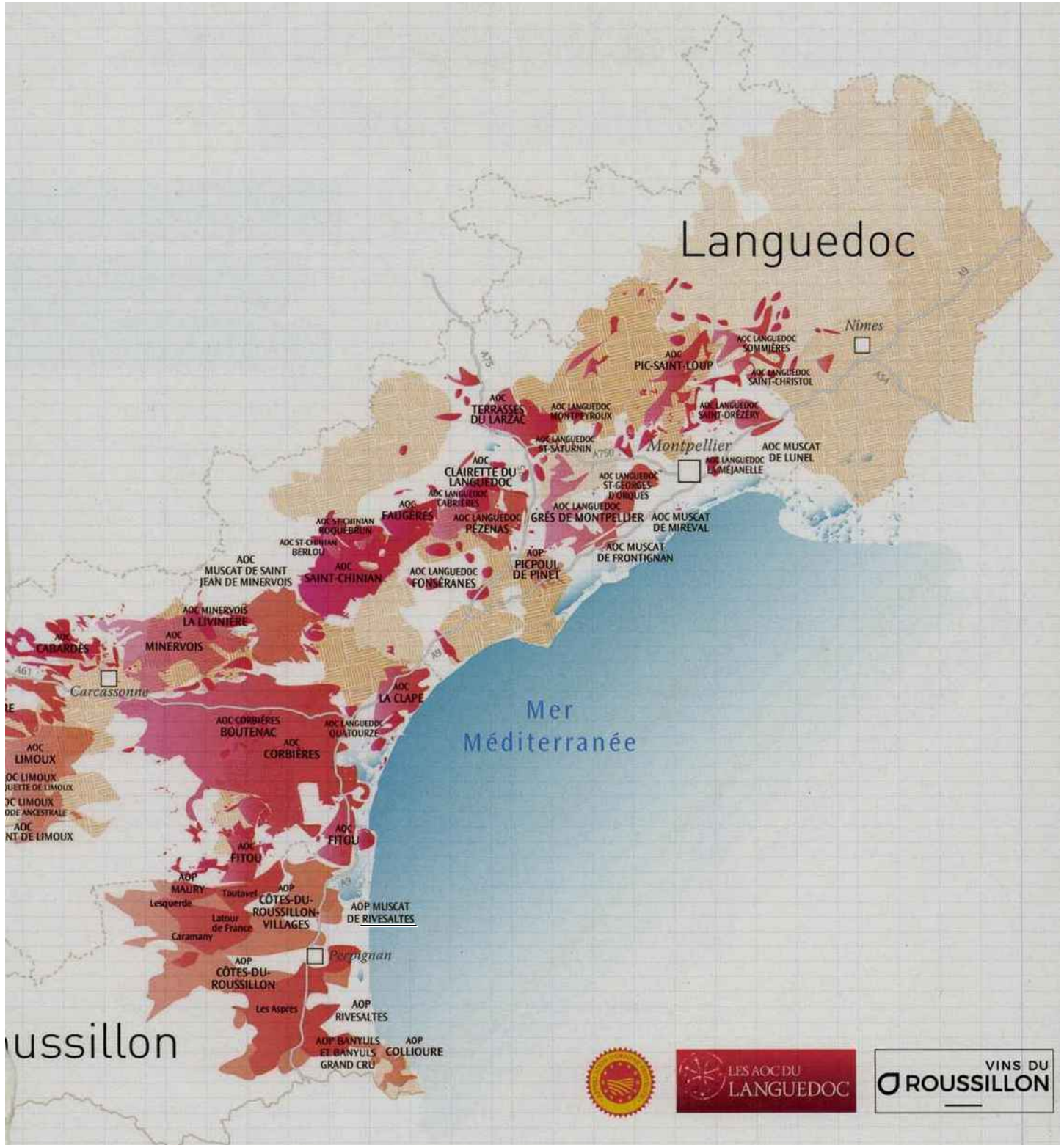
5 TOUT LE MONDE L'AIME

Il n'y a pas que les Bordelais qui ne jurent que par leur production. Chaque village de la région Languedoc apprécie et est fier des vins locaux ! D'ailleurs, ici, être vigneron est souvent une histoire de famille. Il faut dire que l'on y cultive la vigne depuis les Grecs et les Romains !

6 LES LANGUEDOCIENS SE SONT BATTUS POUR LUI

Comme toute la production française, le Languedoc a connu le phylloxera (une maladie qui a détruit une grande partie des vignes) mais pas seulement... Il a aussi affronté une première révolte des vignerons en 1907, et un second déboire en 1970 à cause d'une surproduction qui a fait fuir les amateurs de vins et abîmé la réputation de la région. Autant dire qu'il a fallu rester motivé et passionné pour se relever. Pari gagné ! On y retrouve toujours les anciennes appellations mais également de nouvelles.







DÉCRYPTÉ pour VOUS



Pic-saint-loup et terrasses-du-larzac, deux appellations qui montent

Elles sont récentes et ont pourtant déjà conquis les palais. Situées dans les hauteurs au nord de Montpellier, elles ont été les bébés de nouveaux vigneron. Côté goût, ce sont des vins qui se gardent, équilibrés et qui ne sont quasiment élevés qu'en barriques, ce qui donne un goût boisé au vin.

1 PIC-SAINT-LOUP

Pourquoi on en parle ? Il bénéficie d'une AOC depuis 2017.
C'est situé où ? Au nord-est de l'Hérault, du pied du pic du même nom jusqu'aux falaises du causse de l'Hortus.

SES CÉPAGES

La syrah, un cépage rouge originaire de la vallée et de la côte du Rhône, mais qui s'est adapté ailleurs, notamment dans le Sud-Ouest. Il est réputé pour ses arômes de fruits rouges et noirs.
Le grenache, venu d'Espagne et aujourd'hui l'un des plus cultivés au monde. Il produit des vins rouges puissants, et est souvent utilisé dans les rosés.
Le mourvèdre, un rouge lui aussi originaire d'Espagne, adopté dans le sud de la France et la vallée du Rhône, notamment reconnu pour ses capacités à créer des vins de garde et presque toujours utilisé en assemblage avec d'autres cépages.
On mange quoi avec ? Ils font d'excellents compagnons pour les viandes rouges et blanches, grillées ou rôties, les tommes et fromages fins.



PIC-SAINT-LOUP ROUGE

La Bergerie de l'Hortus 2016. Il plaira aux amateurs de vin grâce à ses saveurs de fruits rouges, avec une petite note épicée en plus. **13,50 €.**
ON LE SERT AVEC QUOI ? Une volaille, des brochettes de bœuf.



PIC-SAINT-LOUP ROSÉ D'ici on voit la mer 2017, Château Lancyre. Place au rosé avec une bouteille qui sent bon les agrumes et les fruits exotiques. **11 €.**
ON LE SERT AVEC QUOI ? Des sushis, un tartare de thon, des légumes à la plancha...

2 TERRASSES-DU-LARZAC

Pourquoi on en parle ? Il a su regagner ses lettres de noblesse grâce à un terroir unique et des vignerons surmotivés.
C'est situé où ? Plus haute et plus à l'ouest que le pic-saint-loup, cette appellation s'étend sur 2 000 ha, à cheval sur trois vallées qui grimpent jusqu'au pied du célèbre causse.

SES CÉPAGES

Les mêmes que pour le pic-saint-loup, auxquels s'ajoutent :
Le carignan, originaire d'Espagne, est essentiellement cultivé en France dans le Languedoc et se reconnaît à ses arômes généreux et puissants, évoquant souvent le poivre, les fruits rouges, l'amande ou la violette.
Le cinsault, probablement originaire de Provence, est aujourd'hui cultivé en Languedoc et en vallée du Rhône. Il donne des vins fruités et légers, rouges ou rosés.
On mange quoi avec ? Lui aussi apprécie les viandes rouges et blanches, mais en version rosé, on peut aussi le savourer avec des salades. Les terrasses-du-larzac sont souvent issus de 4 ou 5 assemblages de ces cépages.



TERRASSES-DU-LARZAC ROUGE

Les Clapas 2016, Domaine du Pas de l'Escalette. Un vin aux notes de fruits rouges et bien équilibré. **16 €.**
ON LE SERT AVEC QUOI ? De l'agneau, une côte de bœuf grillée, un fromage savoureux...



LANGUEDOC ROSÉ Qu'es Aquo 2017, Mas Cal Demoura. C'est le compagnon idéal pour l'été car il est très frais en bouche et fruité. **12 €.**
ON LE SERT AVEC QUOI ? Du poisson cru, des salades composées et des plats méditerranéens.



DÉCRYPTÉ pour VOUS



Corbières et Faugères, les historiques à découvrir

Appellations les plus anciennes, ce sont peut-être elles qui ont le plus souffert de la mauvaise réputation des vins du Languedoc après les années 70. Mais, plutôt que de baisser la tête, les producteurs ont retroussé leurs manches et proposé des vins à la fois abordables et bons. Été oblige, on met notamment l'accent sur les rosés qui méritent vraiment d'être connus. Allez, c'est parti.

1 CORBIÈRES

Pourquoi on en parle ? C'est la plus grande des appellations du Languedoc, **C'est situé où ?** Entre Carcassonne et Quillan. Elle couvre 11 000 hectares et présente une grande variété de sols et des vins très différents.

SES CÉPAGES

Les cépages rouges traditionnels de la région sont tous utilisés dans les Corbières : grenache, syrah, carignan, cinsault et mourvèdre.

ON MANGE QUOI AVEC ?

Avec les rouges traditionnels parfois corsés, plutôt des viandes rouges, des plats mijotés ou du gibier. Avec les autres, plus fruités, des grillades et fromages à pâte pressée.



CORBIÈRES ROUGE Les Lanes 2014, Château La Baronne.

Les vieilles vignes de carignan et grenache cultivées en biodynamie donnent ici un vin frais avec des notes épicées et mentholées. **11,50 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

Un tartare de bœuf ou un saint-nectaire.

2 FAUGÈRES

Pourquoi on en parle ? Elle est classée depuis 36 ans et ses qualités sont reconnues depuis la Seconde Guerre mondiale.

C'est situé où ? Au nord de Béziers, avec 2 100 hectares qui montent jusqu'à 300 mètres d'altitude.

SES CÉPAGES

Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault et carignan se partagent l'appellation.

ON MANGE QUOI AVEC ?

Les rouges cultivés depuis longtemps sont ronds, avec des arômes de fruits mûrs, ils s'harmonisent à une pièce de bœuf ou un civet de lièvre. Les plus jeunes apprécient l'agneau grillé, la charcuterie ou une volaille légèrement relevée.



FAUGÈRES ROUGE Les Collines 2016, Château Ollier-Taillefer.

Grenache, carignan et syrah cultivés en bio et en altitude donnent un vin gourmand et charnu, à la fois fruité et épicé. **7,50 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

Grillades, salades, poisson cru... il accompagne tous les repas d'été.



CORBIÈRES ROSÉ Rosine 2016, Château Fabre Gasparets.

Un rosé bio à la jolie robe saumon mais pas seulement, il est aussi fruité (on peut sentir des notes de groseilles en bouche) et avec une note plus minérale qui le rend frais. **11,85 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

Un poisson grillé, un tartare de thon ou une salade d'été.



FAUGÈRES ROSÉ L'Impertinent 2017, Château des Estanilles.

Vif et fruité, ce rosé bio tire des ceps de grenache, cinsault et mourvèdre de riches arômes de framboise, pamplemousse et fruits exotiques. **11 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

Il fait merveille sur des poissons gras, plats estivaux et desserts aux fruits.





DÉCRYPTÉ pour VOUS



La-clape et picpoul, pour les amateurs de blancs

1 LA-CLAPE

Pourquoi on en parle ? Ce gros massif calcaire, très bien situé entre les terres et la mer, est un paradis pour les vins. **C'est situé où ?** Entre Narbonne et le front de mer, avec plus de 4 000 hectares de vignes.

SES CÉPAGES

Le bourboulenc, un cépage peu courant, tardif et complexe. Ses notes florales et sa fine pointe amère donnent des vins originaux et subtils, qui s'accordent joliment aux poissons et aux légumes.

La marsanne, née dans la Drôme il y a plusieurs siècles, se plaît dans les régions chaudes, aux sols secs et caillouteux. Souvent assemblée à la roussane, elles donnent ensemble des vins légers.

La roussane a les mêmes origines et exigences que la marsanne, mais elle peut s'utiliser pure et donne alors des vins incomparables, dont l'arôme évoque les fleurs et le café.

ON MANGE QUOI AVEC ?

Il se marie bien avec les poissons dits « nobles », comme la daurade, aux plats en sauce et, régionalisme oblige, aux légumes méditerranéens.



LA-CLAPE Grand Vin 2016, Château d'Anglès Élevé en barriques et composé à 40 % de vieux bourboulencs, il a l'avantage d'être à fois fruité et épicé. On peut donc le manger avec des plats de caractère, parfait pour ceux qui n'aiment pas le rouge. **18 €.**
ON LE SERT AVEC QUOI ?

Un poisson en sauce, une blanquette, un curry ou des fromages affinés.

2 PICPOUL-DE-PINET

Pourquoi on en parle ? Il a failli disparaître suite au phylloxera et a été sauvé en étant planté en bordure des marais salants.

C'est situé où ? On le trouve au nord de l'étang de Thau, entre Mèze, Montagnac, Florensac et Pinet.

SON CÉPAGE

Le picpoul, donc ! Vif, aux notes de fleurs blanches et zestes de citron.

ON MANGE QUOI AVEC ?

Dans la région, on vous le servira évidemment avec les huîtres de l'étang de Thau. Fin et fruité, il convient avec du poisson aussi bien qu'à l'apéritif.



PICPOUL-DE-PINET Duc de Morny, 2017 L'Ormarine. Tout est fait avec soin, de la vigne à la cuve, pour préserver les arômes généreux de zestes d'agrumes confits. **5,54 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

À l'apéritif, sur des fruits de mer, mais plus encore sur des bouillabaisse, des seiches et autres plats méditerranéens en sauce.



PICPOUL-DE-PINET « M » 2017,

Les vignobles Montagnac. On reste au cœur de l'appellation avec un vin frais. Côté arômes, on sent des notes de fleurs et d'agrumes. Et son prix est tout petit ! **4,40 €.**

ON LE SERT AVEC QUOI ?

En apéritif, avec les entrées d'été ou les coquillages, fruits de mer et poissons grillés.

Certes, on trouve des vins blancs presque partout en Languedoc, mais ces deux appellations valent particulièrement le détour. La brise marine les préserve de la chaleur écrasante du soleil, ce qui donne des bouteilles très fraîches, avec une note presque iodée. Et elles sont évidemment comme un poisson dans l'eau avec les produits de la mer !



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