

{ TERRE D'ENOTOURISME }



© Olivier Maynard

LE LANGUEDOC HÉRAULTAIS le plus vieux vignoble de France

PRESQUE TOUTES LES COMMUNES DU DÉPARTEMENT ONT UNE VOCATION VITICOLE, CE QUI PLACE CE VIGNOBLE EN PÔLE POSITION DANS LE LANGUEDOC. L'HÉRAULT OFFRE ENCORE LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE VINS À INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES DE FRANCE.

Le vignoble héraultais couvre 86100 hectares, prenant de facto la place de deuxième département viticole français. Avec le Gard et l'Aude, il est l'un des trois départements côtiers du Languedoc, qui s'étend des flancs du massif central aux zones littorales faites de plages et d'étangs. Là, le développement du tourisme des années 60 n'a pas véritablement évincé le vignoble du paysage. Deux siècles avant Jésus-Christ, la vigne y était déjà présente. Ce sont les Grecs puis les Romains qui furent les premiers à l'implanter avant qu'elle ne soit sauvée par les moines. Une époque dont l'abbaye de Valmagne est la plus flagrante incarnation. Le Canal du Midi (construit entre 1666 et 1681), puis le chemin de fer, sont ensuite venus conforter l'essor des vins du Languedoc, qui deviendra au fil des siècles massivement producteur de vin de table. Les vignes furent vouées à l'expansion jusqu'à l'épisode du phylloxéra qui ravagea le vignoble en 1863. Puis la révolte de 1907 marqua fortement la mémoire collective. À la fin des années 70, le vigneron-syndicaliste Jean Clavel milite pour produire moins mais mieux, œuvrant pour la qualité, tandis que la coopération, la production de masse et des terroirs à fort rendement caractérisent alors le secteur. Mais la nature des terroirs, le courage et la volonté de vigneronniers d'ici ou venus d'ailleurs, ont transformé ce vignoble progressivement, pour offrir des niveaux de qualité qui séduisent aujourd'hui dans le monde entier.

DES PIONNIERS DU VIN

Les vigneronniers du Languedoc ont été innovants au point de lancer la mode des vins de cépages, aventure menée par le négociant Robert Skalli à Sète qui a contribué à la création de la dénomination Vins de Pays d'Oc en 1987. Si bien que le Languedoc, territoire viticole pionnier en France, est le seul à avoir réussi la cohabitation d'une production de vins d'appellation diversifiée aux côtés de vins de pays de belle facture. En trente ans, le Languedoc a exploré ces voies parallèles et complémentaires dont l'Hérault est un pilier. Ici, les vins à IGP (Indication Géographique Protégée) représentent plus de 80% de la production. Certains vins de pays ont un rayonnement mondial, comme ce blanc Mas Daumas Gassac qui a fait la réputation d'Aimé Guibert à Aniane. En 1994, c'est Gérard Bru qui fait connaître dans le monde les vins de Puech-Haut à Saint-Drézéry. Autre joyau de l'Hérault, Le Picpoul de Pinet, blanc sec cultivé sur les communes de Castelnaud-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet et Pomérols et devenu la référence des amateurs de coquillages. Côté rouges, l'Hérault soigne son caractère avec les appellations Faugères au nord de Béziers sur le versant sud du Caroux, la trentenaire appellation Saint-Chinian Roquebrun, ou l'appellation Minervois bordée par le Canal du Midi. C'est sous l'appellation Languedoc que se regroupent désormais les dénominations Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pic Saint-Loup, Pézenas, Picpoul de Pinet. Des zones où se trouvent les terroirs de Cabrières, Saint-Saturnin, Montpeyroux, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Drézéry,

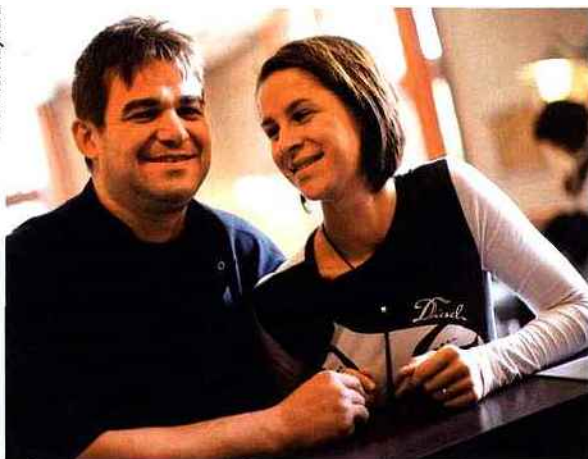


la Méjanelle, Vérargues et Saint-Christol. Quant aux vins doux naturels, quatre appellations existent sur le territoire aux côtés de l'appellation Clairette du Languedoc à cépage unique, dont les vins peuvent être commercialisés jeunes, secs, ou moelleux.

LE ROYAUME DES VINS DOUX NATURELS

Déjà dans l'Antiquité, les vins liquoreux du Languedoc avaient une renommée, puis au XIII^e siècle, Arnaud de Villeneuve découvrit le principe du mutage, toujours employé pour la production de muscat. Les muscats de Frontignan, de Lunel, de Mireval et de Saint-Jean-de-Minervois prennent ainsi corps sur les terres héraultaises. Entre Nîmes et Montpellier, le muscat de Lunel s'étend sur 321 hectares, pour une production de 5329 hectolitres. Entre Sète et Mireval, la zone du muscat de Frontignan s'enracine entre l'étang de Vic-la-Gardirole et l'étang de Thau. Le terroir de Mireval borde quant à lui la commune de Frontignan à l'est sur 260 hectares (4776 hl), un terroir cerné par le massif de la Gardirole au nord puis la mer et les étangs au sud. À Saint-Jean-de-Minervois, 195 hectares (4250 hl) sont perchés à 200 mètres d'altitude, pour une récolte la plus tardive du département. « Reconnue en 1936 par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), lui-même créé en 1935, le muscat de Frontignan est l'une des plus anciennes appellations de France », commente Christophe Miron, président des muscats de l'Hérault. « La cave coopérative de Frontignan représente 397 ha et 17000 hl produits, soit la moitié des volumes du département. Tous les muscats sont réalisés à partir d'un seul cépage, le muscat à petits grains, anciennement dénommé muscat doré de Frontignan. Leur typicité est dans le terroir, le climat et le savoir-faire de l'œnologue. » La production annuelle évaluée à 35000 hl reste une niche mais à Frontignan, la commune, les restaurateurs font la promotion d'une gamme de vins désormais déclinée en muscats secs et moelleux. Au-delà des coopératives de Lunel et Frontignan, des muscats renommés sont aussi élaborés en caves particulières, parmi lesquelles : Clos Bellevue à Lunel, Mas de Madame à Frontignan, le domaine de La Belle Dame à Mireval ou celui de Barroubio à Saint-Jean-de-Minervois. ■

© Olivier Maynard



LE TERMINUS À CRUZY

Un style bistrot-gare

L'ANCIENNE GARE DE CRUZY ATTEND LES VOYAGEURS CULINAIRES, ÉTÉ COMME HIVER.

Situé dans l'ancienne gare de Quarante-Cruzy qui reliait autrefois Colombiers à Cruzy, une voie locale dédiée aux voyageurs mais surtout au transport du vin, *Le Terminus* a été repris depuis 4 ans par un jeune couple. Sébastien et Gaëlle Caille sont les heureux repreneurs de cette affaire. Après avoir exercé à Béziers une dizaine d'années chez le traiteur Pauvre Jacques, Sébastien rêvait d'un restaurant, rêve qu'il a enfin réalisé : « *J'aime*

la cuisine bien faite avec des produits locaux et de saison. » Au *Terminus*, on aime l'épaule d'agneau catalane confite au citron et/ou l'excellent baba au rhum. La carte des vins exclusivement dédiée au Languedoc et au Roussillon met l'accent sur les crus de Saint-Chinian. L'été, une agréable terrasse offre bar à vins et tapas. L'établissement a déjà sa fourchette au guide Michelin, non mais ! ■

LE CHÂTEAU DES CARRASSES À QUARANTE

L'élégance au bord du canal

À LA SORTIE DE CAPESTANG, LE CHÂTEAU DES CARRASSES SURPLOMBE LE VIGNOBLE. L'ÉTABLISSEMENT DE STYLE XIX^e MÊLE SAVEUR DES METS ET DÉLICATESSE DU DÉCOR.

C'est un endroit de rêve pour séjourner où chambres, suites et maisons sont d'une rare élégance. Le château mise sur une offre œno-touristique, valorisant le patrimoine et la gastronomie locale. Transformé en lieu de villégiature, dans un style sudiste, *Les Carrasses* offre un dédale de terrasses avec vues panoramiques, piscines et jardins privés au milieu des oliviers, des vignes et des essences méditerranéennes. On y déguste des tapas méditerranéens ou un brunch new-yorkais accompagnés de vins régionaux. Dans le décor estival, la piscine à débordement, les terrains de tennis et le boulodrome invitent à la détente. Depuis deux ans, Anne de Ravel est entrée au service en cuisine, sur proposition de l'actuel propriétaire associé Karl O'Hanlon, un banquier irlandais reconverti dans le tourisme. ■



© DR