

## Les vins de la France méditerranéenne

Gouttier P.

La vigne et le vin

Paris : CIHEAM  
Options Méditerranéennes; n. 12

1972  
pages 71-73

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010448>

To cite this article / Pour citer cet article

Gouttier P. **Les vins de la France méditerranéenne**. *La vigne et le vin*. Paris : CIHEAM, 1972. p. 71-73 (Options Méditerranéennes; n. 12)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

Pierre GOUTTIER

Comité National  
des Vins  
de France

# Les vins de la France méditerranéenne

Provence et Languedoc-Roussillon sont les terres de prédilection de la culture de la vigne en France. Déjà prisée au temps des Romains, la vigne a connu, au cours des siècles, un essor et une renommée dont l'apogée se situe au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec son implantation principalement à l'ouest du delta du Rhône sous une forme de plus en plus concentrée et sur d'immenses territoires. *Univers de vignes* qui ne connaît pas d'exemple ailleurs dans le monde, le vignoble méridional français n'est pas sans avoir connu de nombreuses crises, propres à cette monoculture dont l'évolution est cependant aujourd'hui sensible. Au sein d'un marché de plus en plus difficile où l'exigence de la qualité se fait de plus en plus sentir, il a su s'imposer de rigoureuses disciplines, notamment par l'adaptation plus poussée des cépages aux sols, le développement des techniques modernes de vinification, le choix et l'utilisation de levures pures sélectionnées, etc.

Vins de Provence, Vins du Languedoc-Roussillon deviennent d'année en année autre chose qu'une simple matière première industrielle vouée à l'obtention de vins de campagne, complémentaires de ceux d'autres pays. A la production d'autrefois, dite « de masse », se substitue, sous l'impulsion des Services de la Recherche Œnologique de l'Institut Coopératif du Vin et de la Répression des Fraudes, une production de vins de table personnalisés à l'image des nombreux terroirs dont ils sont issus.

Les Vins de Provence ont cependant présenté de tout temps une personnalité qui les distingue des vins des pays occitans.

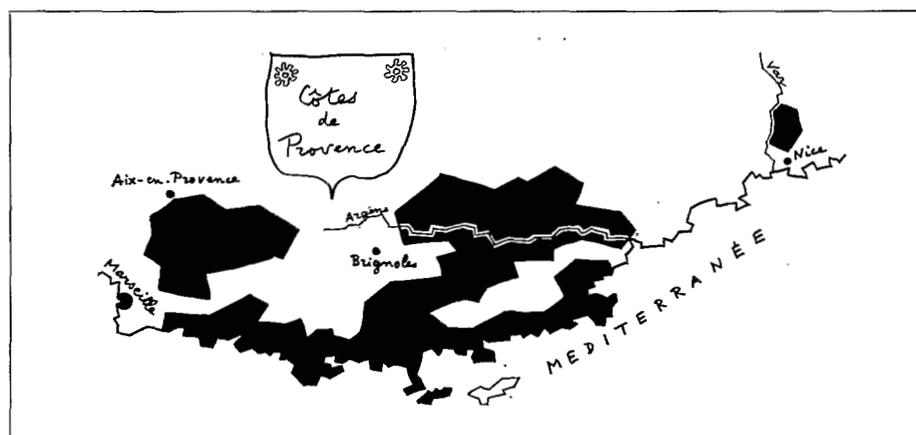
## VINS DE PROVENCE

La vogue des vins de Provence, déjà reconnue par les Romains, s'est perpétuée au cours des siècles, du Moyen-Age à nos jours, en passant par la Renaissance, le XIX<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> qui verra la fondation à Toulon de l'un des premiers ordres bacchiques, celui des « Chevaliers de Méduse » et le XIX<sup>e</sup> enfin, puisqu'en 1895 sera fondé à Tournon le Syndicat des grands crus des Côtes du Rhône et des Côtes de Provence.

Vins de terroir « mûris au soleil », ils doivent leur célébrité à cette image évocatrice. Issus de cépages sélectionnés dans la proportion de 70 % de cépages principaux et de 30 % de cépages secondaires, leur degré minimum est fixé à 11° pour les vins rouges et rosés, et 11,5° pour les vins blancs.

Quelques-uns de ces vins ont le droit à la dénomination « Appellation contrôlée » : CASSIS, BANDOL, BELLET DE NICE, PALETTE D'AIX, mais ils sont malheureusement produits en très petite quantité. Le label V.D.Q.S. (Vin Délimité de Qualité Supérieure), s'il est moins noble que l'Appellation Contrôlée, représente cependant une garantie de sérieux irréprochable. Il est délivré chaque année par le Syndicat de défense des vins des Côtes de Provence après analyse et dégustation sélective.

Ces vins, pleins de corps, de bouquet, de saveur et de couleur, sont produits, pour les rouges, en particulier, par les régions du PUGET-VILLE, TARADEAU, PIERREFEU, SAINT-TROPEZ et GONFARON, pour les blancs par les régions de CORRENS et MONFORT, pour les rosés enfin,





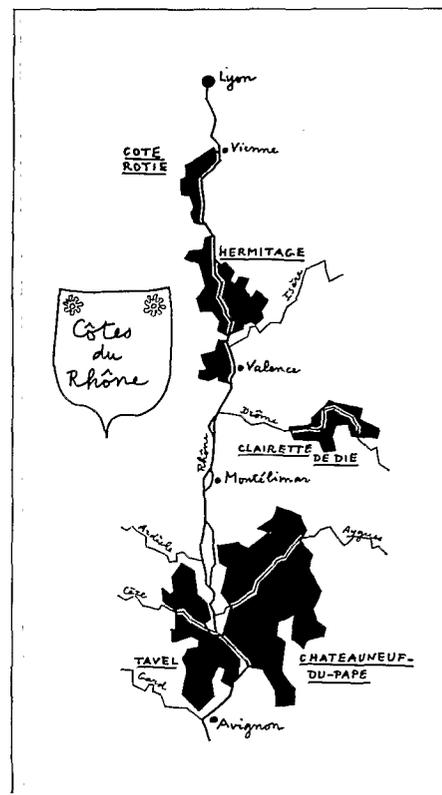
grande spécialité des Côtes-de-Provence et qui ont largement contribué à leur renom, par les régions des ARS, LA MOTTE, VIDAUBAN, RAMATUELLE, SAINT-TROPEZ.

### VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON

La concentration et l'extension de la monoculture de la vigne a été beaucoup plus marquée en pays occitan où quatre départements (Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales) produisent plus du tiers de la récolte annuelle de vin de la France, soit 20 à 25 millions d'hectolitres.

A côté d'une production de vins de table de consommation courante dont la qualité tend à s'améliorer, on trouve des vins de pays, sélectionnés, qui, pour leur appellation contrôlée doivent répondre à de très importantes et sérieuses garanties portant sur l'encépagement et sur la conduite de la vinification, conditions sévèrement contrôlées par le Ministère de l'Agriculture. La viticulture méridionale, depuis les modifications apportées par l'indépendance de l'Algérie, connaît d'ailleurs une évolution, à la recherche d'une qualité dont certains crus peuvent déjà montrer qu'ils en valent la peine.

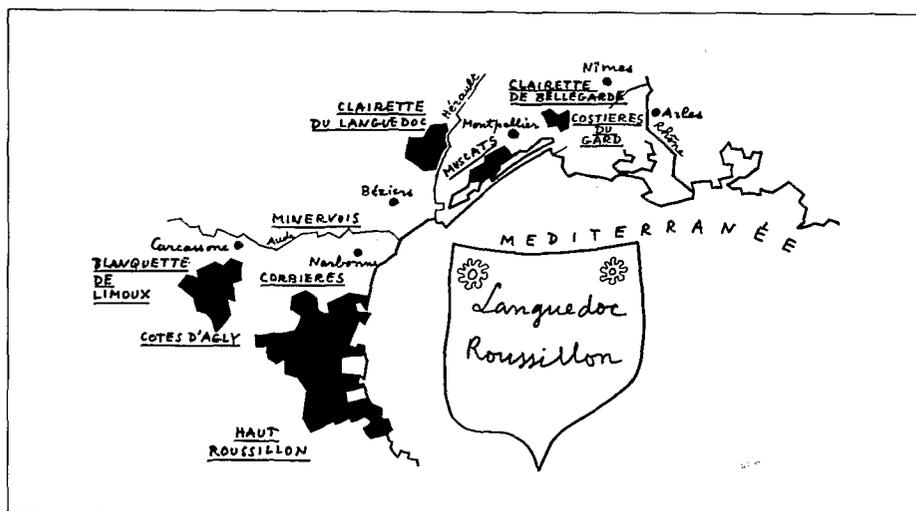
Dans le Gard, où fleurissent les grands noms des Côtes du Rhône (TAVEL, LIRAC, LAUDUN, CHUSCLAN) il faut découvrir aux alentours de Nîmes la Romaine, la CLAIRETTE DE BELLEGARDE (A.O.C.) et les COSTIÈRES DU GARD (V.D.Q.S.) entre Beaucaire et Vauvet.



L'Hérault avec ses capitales illustres du vin : Béziers, Montpellier, reste fier de sa CLAIRETTE DU LANGUEDOC dorée et corsée, de ses prestigieux MUSCATS DE FRONTIGNAN, de LUNEL, de SAINT JEAN DU MINERVOIS (A.O.C.). Mais il produit aussi des « Vins délimités de qualité supérieure » (V.D.Q.S.) à base de carignan, cinsault, grenache, groupés dans l'appellation COTEAUX DU LANGUEDOC. Certains sont de notoriété fort ancienne : SAINT CHINIAN, SAINT GEORGES D'ORQUES, SAINT SATURNIN et son « Vin d'une nuit », etc.

En appellation simple, les vins des Sables du littoral sur ceps francs de pied, non greffés, entre Sète et Agde, conviennent avec les fruits de mer. Il en est de même du PICPOUL de Pinet (V.D.Q.S.), blanc sec, apprécié sous Napoléon III.

A cheval entre l'Hérault et l'Aude, adossé à la Montagne Noire, le MINERVOIS constitue un vaste escalier, amphithéâtre de sols primaires de schiste et de gneiss, à l'ouest et au nord-ouest de Narbonne, et doit son nom à la vieille et pittoresque cité de Minerve d'origine romaine, témoin du drame cathare. Les cépages grenache, cinsault et carignan, donnent des vins rouges de belle couleur grenat, souples, à bouquet fin caractéristique.





téristique qui, en vieillissant, peuvent égaler certains Bordeaux.

Dans le département de l'Aude, les cépages précédents, mais sur côtes calcaires, situés au sud-est de Narbonne, donnent les vins populaires des CORBIÈRES. La sécheresse du climat, l'aridité du sol, jointes à un ensoleillement exceptionnel, contribuent à l'obtention de vins corsés, charnus, ayant de la mâche et du bouquet. Les vins rouges peuvent soutenir la comparaison avec les Côtes-du-Rhône, au bout de trois ans de vieillissement ; les rosés sont particulièrement friands.

Notons que l'appellation contrôlée FITOU, vin rouge généreux et puissant, n'est accordée qu'aux vins de neuf communes des Corbières (Fitou, Tuchan, etc) après neuf mois de vieillissement au minimum.

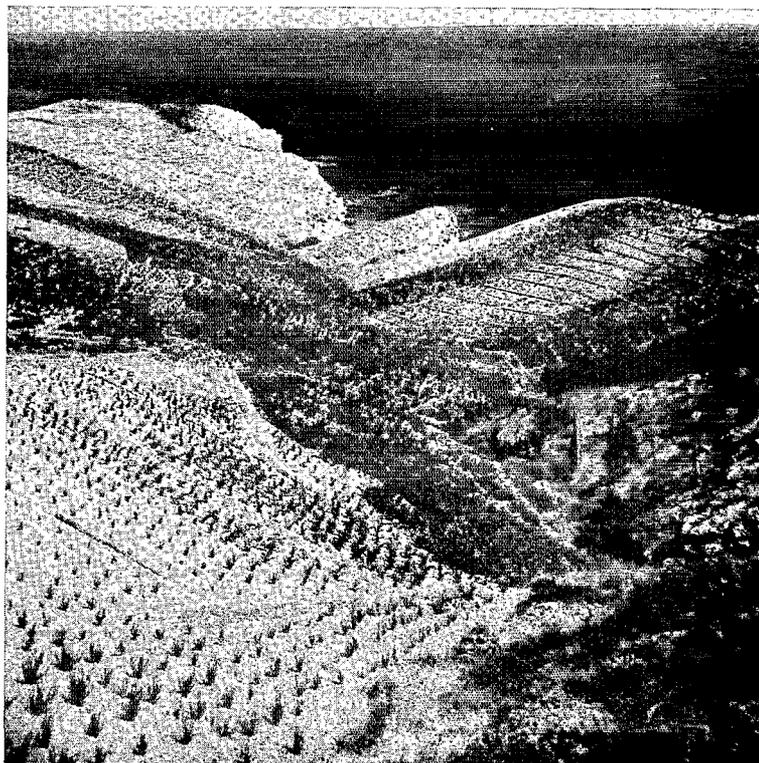
A l'ouest, la BLANQUETTE DE LIMOUS (A.O.C.) le plus ancien mousseux du monde, doit au cépage Mauzac son caractère pétillant, sa finesse et sa légèreté dorée.

Dans les Pyrénées Orientales, au sud de Perpignan, les vignobles réputés de BANYULS, MAURY, RIVESALTES, COTES D'AGLY, COTES DE HAUT ROUSSILLON, s'étagent en terrasses escarpées sur les côtes surplombant la mer, ou accrochés sur les derniers contreforts des Pyrénées.

L'appellation GRAND ROUSSILLON rassemble l'ensemble des Vins doux naturels et des Vins de liqueur élaborés à partir des quatre cépages nobles : grenache, macabeo, malvoisie, muscat.

A côté de ces grands catalans, merveilleux vins d'apéritif ou de dessert, les vins délimités de qualité supérieure des CORBIÈRES DU ROUSSILLON ou du ROUSSILLON DELS ASPRES restent racés et élégants.

Photothèque du Ministère de l'Agriculture



*Vignoble de Banyuls*



*Vignoble du Littoral (Sète)*