

LA HIERARCHISATION DES COTEAUX DU LANGUEDOC UNE APPLICATION CONCRETE DU ZONAGE VITI-VINICOLE

Jacques Fanet

Directeur du Syndicat des Coteaux du Languedoc,
Au Mas de Saporta - CS 30030 – 34875 LATTES, j.fanet@fr.oleane.com
Jean-Claude JACQUINET, Expert
Jean-Philippe GRANIER, Syndicat des Coteaux du Languedoc

L'A.O.C. Coteaux du Languedoc est située dans le Sud de la France, dans la partie Ouest de la bordure méditerranéenne. Elle forme un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer méditerranéenne. L'Appellation a été constituée en 1960 par le regroupement de 14 anciennes petites appellations d'origine représentant 55 communes éparpillées dans les départements de l'Aude, de l'Hérault et du Gard. Par la suite, plusieurs extensions successives ont conduit à un ensemble actuellement composé de 168 communes.

Un travail de hiérarchisation avec la reconnaissance de sous régions a débuté en 1982 avec l'individualisation des appellations St Chinian et Faugères puis Picpoul de Pinet (vin blanc issu du seul cépage piquepoul) et Pic St Loup (1994). En 1995, face à de nouvelles demandes de reconnaissance en appellation sous régionales de la part de certaines anciennes appellations d'origine, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a estimé que les demandes ne correspondaient pas à des secteurs cohérents en terme de terroirs et a demandé qu'une étude complète de zonage viti-vinicole soit réalisée sur l'ensemble de l'aire Coteaux du Languedoc par un spécialiste en la matière : Jean-Claude JACQUINET, qui avait mis au point la méthode dite de la Chambre d'agriculture de l'Aude.

Cette étude a été rendue en mars 1997 et nous en présentons ici les grandes lignes.

I - LES BASES DU ZONAGE VITICOLE DES COTEAUX DU LANGUEDOC

L'aire géographique des Coteaux du Languedoc rassemble 168 communes s'étalant le long du littoral méditerranéen, de Narbonne à l'Ouest, aux confins de la Camargue à l'Est, et s'appuyant aux contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes. Son originalité est d'abord due aux réalités climatiques induites par le macro-relief avec : le rivage méditerranéen au Sud, et le Massif Central au Nord. C'est un climat méditerranéen strict, où la saison chaude est également la saison sèche. Le stress hydrique est ici le facteur limitant principal. Ces caractères généraux, communs à l'ensemble de l'aire, sont en fait très nuancés par l'incidence du relief qui modifie rapidement dans l'espace géographique ces conditions climatiques. Cette configuration du relief conditionne les principaux flux vecteurs des perturbations.

Trois régions s'individualisent fortement sur l'axe Ouest-Est

Les masses d'air déviées par le Massif Central empruntent deux couloirs majeurs, et sont accélérées par deux resserrements du relief qui jouent le rôle de tuyère comme le montre le schéma général de la région.

➤ *A l'Ouest resserrement entre Montagne Noire et Pyrénées sensiblement à la longitude de Carcassonne* qui génère le flux de vent Ouest/Nord-Ouest, appelé Cers. Le flux Sud Est appelé Marin.

➤ *A l'Est, resserrement entre Cévennes, Montagnes d'Ardèche et Alpes.* Le flux du Nord est le Mistral. Le flux venant du Sud sec et froid humide est le marin.

➤ **Entre les deux, une région partiellement abritée.** Isolée des influences Nord, par la Montagne Noire et les Cévennes, c'est la région la plus chaude, mais soumise aux fortes précipitations d'origine méditerranéenne, elle s'étale du couloir de l'Aude à celui du Vidourle. Il existe un gradient positif d'Ouest en Est.

Pluviométrie annuelle

Les différences sont importantes en valeur absolue (Narbonne 530 mm, Béziers 600 mm, Montpellier 690 mm, Nîmes 730 mm). C'est en automne et au printemps que ces différences se creusent. Les pluies violentes en période de vendange sont pratiquement nulles sur la Clape, et au contraire importants à l'Est de l'aire.

Le gradient Sud-Nord

Le relief peut se résumer de façon synthétique comme un large versant partant du littoral et s'appuyant sur les contreforts du Massif Central, et pouvant se découper en trois marches de profondeur inégales :

- une plaine côtière entre 0 et 50 mètres d'altitude (20 à 30 km de profondeur)
- une zone de garrigue entre 50 et 200 m d'altitude (20 à 30 km de profondeur)
- une zone de piémont entre 200 et 350-400 m d'une dizaine de km de profondeur.

Ceci se traduit du point de vue climatique par deux gradients, un pluviométrique, l'autre thermique, délimitant à leur tour des axes forts du zonage.

➤ **Le gradient pluviométrique**

La pluviométrie annuelle varie de: moins de 600 mm pour la plaine littorale à plus de 800 mm environ au-dessus de 200 mètres d'altitude.

Elle augmente très rapidement sur les piémonts, atteignant et dépassant même 1000 mm à Lodève ou Alès.

➤ **Le gradient thermique**

Également lié au relief, il est environ de 0,7 ° par 100 mètres de dénivelé. Il influence considérablement la longueur du cycle potentiel pour la vigne, et également la valeur du cumul des températures utiles.

Pour un cycle de 6 mois, soit environ 180 jours, le cumul des températures utiles pour la vigne varie de : 1800° sur le littoral à 1300° à 400 mètres d'altitude.

Les études de comportement de la vigne réalisées sur plus de 20 ans nous ont montré que les cumuls de températures nécessaires sont de : de 1600 à 1650°, pour le Mourvèdre, de 1500 à 1550°, pour le Carignan, voisines de 1400°, pour la Syrah.

Des facteurs de compensation jouent localement un rôle déterminant, les principaux étant :

- l'exposition : la plus favorable étant celle du Sud Sud Est,
- La pente,
- l'arrière immédiat (pied et côté de la falaise ...),
- l'aptitude au réchauffement du sol,
- et surtout la disponibilité en eau du sol qui va conditionner en partie la charge par cep.

Les roches mères et le méso-relief – unité géomorphologique et méso-climat

Le nombre de roches mères de sol présent est très important mais cinq substrats principaux ont été différenciés.

➤ *Les terrasses fluviales du quaternaire*

Ce sont toujours des supports très caillouteux. Sols évolués, ils présentent des horizons bien différenciés jouant un rôle dominant sur la physiologie de la vigne. Très proches, sont les glacis de piémonts anciens. On retrouve des galets roulés pouvant être moins émoussés que pour les terrasses. Sont également rattachés à cet ensemble, les cônes de déjection et les éboulis de bord de piémont, aux cailloutis plus angulaires.

Toutes ces unités d'essence géomorphologique ont en commun :

- l'importance de la charge caillouteuse,
- un horizon supérieur lessivé en argiles,
- une tendance vers des pH inférieurs à 6,
- des possibilités très grandes d'exploitation par un système racinaire de vigne, mais des réserves en eau utilisables limitées par la charge caillouteuse : de cela résulte pour la vigne une alimentation en eau faible mais régulière.

➤ *Des calcaires durs*

La majorité sont, dans la région, datés du jurassique et du crétacé. Ils se caractérisent surtout par leurs types d'érosion qui constituent des karsts, et par leurs évolutions pédo-génétiques qui donnent des terra-rossa sols rouges décarbonatés.

Traditionnellement, seules les parties riches en terra-rossa, fond de doline, cailloutis de bord de cuesta ... étaient toujours occupées par la vigne. Les conditions d'alimentation en eau en période estivale peuvent être considérées comme très difficile, la réflexion de la lumière y est très intense.

➤ *Les calcaires tendres et les marno-calcaires*

Souvent intimement associés au milieu précédent dans l'ensemble des garrigues, ils ont des potentialités viticoles très différentes. Très sensibles à l'érosion, ces milieux constituent un véritable puzzle où chaque pièce présente une fertilité différente pour laquelle la disponibilité en eau joue le rôle déterminant.

➤ *Les molasses*

La molasse se caractérise par des variations de texture très grandes et très rapides qui passent d'éléments de 10 à 20 cm de diamètre constituant des poudingues ou conglomérats à des argiles, en passant par des sables constituant des grés calcaires et des limons.

Ces sols occupent des surfaces très conséquentes dans l'aire des Coteaux du Languedoc. Ils sont surtout présents entre 50 et 200 mètres d'altitude dans la zone dite des garrigues.

➤ *Les schistes*

Rattachés au massif primaire, on les trouve surtout en Montagne Noire, dans la zone dite de piémont. Sols siliceux, non calcaires, leur degré d'acidité dépend de leur nature. Le relief engendré est très prononcé avec des pentes pouvant atteindre et dépasser 25 à 30% de pente pour les sols travaillés. Ils sont un élément fort du zonage viticole, Faugères, Berlou, Cabrières sont les secteurs qui les représentent largement.

A ces schistes bien représentés on a associé des roches mères comme les grés du permien, les ruffes du lodévois, Octon et Mérifons par exemple, des grés psamites de la Clape, des basaltes des plateaux de la région de Clermont l'Hérault.

➤ *En résumé*

Cinq roches mères de sols s'identifient fortement et concernent la majorité des sols de l'aire A.O.C. des Coteaux du Languedoc.

Le zonage doit tenir compte de ces réalités, cependant, contrairement aux aspects climatiques, il n'est pas possible d'en faire une cartographie à l'échelle de cette étude. Il est fréquent de trouver 2 ou 3 roches différentes sur la même commune.

II - LE ZONAGE VITI-VINICOLE DE L'AIRES COTEAUX DU LANGUEDOC

Huit grandes zones naturelles s'identifient fortement, certaines présentant plusieurs sous-régions. Ce sont de l'Ouest à l'Est et du Nord au Sud.

➤ *La Clape*

C'est un massif dominant le littoral avec un point culminant à 200 m, et entouré de toutes parts par des alluvions fluviales et maritimes actuelles. L'axe principal est parallèle au littoral déterminant deux versants, l'un orienté Sud-Est, l'autre Nord-Ouest. La région est caractérisée :

- par une forte influence des vents Cers ou Tramontane,
- par la zone chaude et sèche dite du littoral (région de France où le déficit hydrique est le plus accusé)
- Une végétation de type très méditerranéen (Pin d'Alep et Ciste de Montpellier), des plateaux ou surfaces tabulaires de calcaire dur de type urgonien, avec des sols rouges méditerranéens, des versants de limons marneux très calcaires.

➤ *Les Terrasses de Béziers*

Cette région s'étale autour de la ville de Béziers, avec des versants exposés Sud Est, de pente générale très faible, l'altitude moyenne variant de 20 m au Sud à 100 m au Nord. La région se caractérise :

- par une situation à l'abri de la Montagne Noire,
- par une pluviométrie voisine de 700mm.
- par des marnes limoneuses où le Pin d'Alep est toujours présent,
- par des bancs calcaires où il est remplacé par le chêne vert et le chêne kermès,
- par des terrasses de galets roulés du villafranchien où on trouve déjà du chêne blanc.

➤ *Le Terroir de Pézenas*

C'est le prolongement naturel de la région précédente avec un climat moins marqué.

- on retrouve le système des molasses limono calcaires du miocène et du pliocène, avec leurs sommets, croupe avec faciés de poudingue de galets roulés.
- la terrasse villafranchienne de l'Hérault en partie disloquée par des petits cours d'eau provenant de la Montagne Noire (la Peyne, la prairie, la Boyne...).
- Des formations basaltiques, mais ceci plus comme une curiosité géologique que comme une réalité viticole.

➤ *Saint-Chinian et Faugères*

Du point de vue relief, le vignoble s'étale de 100m à 300, voire 400m d'altitude, avec des répercussions immédiates sur le climat. La pluviométrie s'élève rapidement pour atteindre 800 mm à Berlou par exemple.

Le substrat sol est partout siliceux, donc acide, exception faite pour le piémont Sud-Ouest.

On retrouve :

- des argilo-calcaires au Sud de Saint-Chinian, dans les communes de Cruzy, Quarante et jusqu'au défilé de Cessenon,
- des schistes de Babeau – Saint-Chinian jusqu'à Mons la Trivalle, en passant par Roquebrun et Berlou,
- des grès schisteux avec bancs de calcaires intercalés de la Haute Vallée de l'Orb Vieussan à Faugères.

Le relief est partout très accusé, les sols constamment rajeunis par l'érosion.

➤ *Les Terrasses du Larzac*

Véritable puzzle géologique et climatique, cette région a un gradient climatique fort. De 700 mm de pluie à St Jean de Fos, on arrive à 1200 mm au pied de l'Escalette, et dans la Vallée de la Buège dominée par la Seranne. Des cumuls de températures passant de 1550 à 1600° C à 1300 °C.

Du point de vue roche mère, on va trouver :

- des grès du permien à Octon et Mérifons, Rabieux,
- dominés parfois par des basaltes dans la région de Rabieux,
- des schistes à St Jean de la Blaquièrre,
- des terrasses du quaternaire ancien à Saint Saturnin ou Jonquières,
- des molasses du miocène à Saint Guiraud, à Gignac ou Aniane,
- mais surtout des sols rouges méditerranéens sur des cônes d'épandage d'éléments calcaires et des éboulis calcaires consolidés sur toute la bordure Sud du Larzac et son bastion de la Séranne, mais également à Saint Jean de Fos et Aniane.

Les écarts de température nuit-jour, et la forte luminosité (les oliviers centenaires sont partout présents) donnent à cette région son homogénéité.

➤ *Le Pic Saint Loup*

Le Pic Saint Loup viticole est une série de gradins s'élevant de 70 – 75 m au Sud, jusqu'à 200m – 250m au pied du massif qui lui a donné son nom la Montagne de l'Hortus. Le gradient climatique est plus resserré 750 à 850 mm de pluie. 1450 à 1600° pour le cumul des températures utiles. Secteur très méditerranéen de forte luminosité, avec un cycle de végétation décalé de 15 jours environ avec Montpellier, il présente des écarts jour-nuit importants. Syrah et Grenache trouvent là des conditions optimales, quand le sol reste profond, tout en présentant une certaine fertilité. Du point de vue sols, c'est le résultat de l'alternance de barres calcaires et de marnes.

➤ *Les Grés de Montpellier*

C'est par excellence la zone abritée des influences du Nord par la Montagne Noire et les Cévennes. Elle possède une forte identité marquée par la proximité de la mer.

Région variant de 10 à 70 m d'altitude, le cycle potentiel pour la vigne est très long et le cumul des températures utiles est voisin de 1750°. La pluviométrie est proche de 700 mm, avec creux estival qui peut atteindre 45 jours. Les cépages méditerranéens y sont tous à leur place.

Du point de vue sol, on retrouve des terrasses du villafranchien (La Méjanelle, Saint Georges d'Orques). Des brèches calcaires à matrice limoneuse et argileuse, oligocènes ou éocènes, et

burdigaliens de Juvignac, l'abondance de leurs éléments grossiers caractérisent cette région Ouest de la Montpelliéraie.

➤ *Les Terres de Sommières*

Le secteur ne bénéficie plus de l'abri des Cévennes, le « Mistral » marque la région de son empreinte. Par contre, les Cévennes apparaissent comme un écran aux remontées maritimes. Les risques de pluies violentes en septembre poussent le viticulteur à rechercher des vendanges précoces.

Dans ces conditions, les terroirs retenus sont les conglomérats gréseux, les alternances de calcaires et de marnes.

III - LES CONSEQUENCES DE L'ETUDE

Les producteurs des Coteaux du Languedoc ont étudié attentivement ce travail et ont constaté que les secteurs proposés correspondaient à des unités naturelles indiscutables, mais également à des bassins de vie avec des groupes humains relativement homogènes.

Ils se sont donc rapidement appropriés cette étude et ont demandé à l'INAO de poursuivre le travail de hiérarchisation de l'A.O.C. Coteaux du Languedoc en suivant ce nouveau découpage issu du zonage vitivinicole.

La Commission d'Enquête de l'INAO a constaté que ce zonage identifiait :

- des régions correspondant à certaines anciennes appellations d'origine existant avant la reconnaissance des Coteaux du Languedoc :
 - St Chinian et Faugères, reconnus en 1982
 - Pic St Loup (reconnus en 1994)
 - La Clape
- des régions nouvelles regroupant des anciennes appellations d'origine et des secteurs classés après 1960 et pour lesquelles des nouveaux noms ont été utilisés : Terrasses de Béziers, Terroir de Pézenas, Terrasses du Larzac, Grés de Montpellier, Terres de Sommières.

Cette Commission d'Enquête a demandé aux vignerons de chaque secteur de travailler à l'établissement d'une typicité en proposant des conditions de production (aire de production, cépages ...) adaptées à chaque secteur. La Commission a ensuite proposé d'étudier les demandes secteur par secteur au fur et à mesure de l'état d'avancement des travaux des vignerons, de la manifestation de leur motivation.

La typicité respective des secteurs

Des dégustations à l'aveugle des vins des différents secteurs, il ressort des typicités qui s'affirment de plus en plus, au fur et à mesure de l'implication des producteurs dans la démarche. Les grandes lignes de caractères des crus sont les suivants :

La Clape :

Les vins rouges sont d'une intensité profonde avec une bonne brillance. Au niveau olfactif les parfums balsamiques dominent avec une dominante de résine de pin et d'eucalyptus ainsi que des parfums de garrigue. Au niveau gustatif les tanins sont fermes et présents avec de la rondeur et du gras. L'alcool domine mais enrobe bien les tanins. L'acidité est bonne. Ce sont des vins qui tiennent dans le temps, il faut attendre 3 à 5 ans avant de les boire.

Les Terrasses de Béziers :

Ces vins sont difficiles à définir car les vigneron sont peu nombreux. Malgré cela un caractère poivré avec une belle fraîcheur en bouche pourrait identifier ces vins.

Pézenas :

Les vins rouges sont légèrement moins colorés que les vins de la Clape. Au niveau olfactif les vins sont plus sur les épices (poivre blanc, curry, cannelle) avec des parfums de Garrigue moins marqués que dans les Terrasses du Larzac. La structure des vins est fine, élégante avec des tanins fondus. Ce sont des vins qui peuvent se déguster facilement les premières années mais se conservent très bien.

Terrasses du Larzac :

Les vins sont d'un rouge pourpre sombre avec une belle brillance.

Le nez révèle des odeurs de la Garrigue (Thym, romarin, cade, genévrier et du Laurier).

La bouche est riche pleine avec des tanins présents qui permettent à ces vins de s'épanouir dans le temps. Des vins de longue garde. La présence des 5 cépages de l'AOC permet de trouver des vins très complexes. L'acidité permet un très bel équilibre.

Grès de Montpellier :

La rondeur et le gras sont des caractères dominants dans le secteur. Sur les zones à Galets roulés la dominante olfactive est le poivre noir avec en bouche beaucoup de rondeur. Sur les « Argilo Calcaire » des notes de truffes, d'olives noires peuvent apparaître au bout de 3 à 5 ans. Le Grenache domine dans ce secteur et on peut sentir des parfums de chocolat, de café et de moka dans certains vins. Les vins sont souvent généreux et chaleureux.

Pic St Loup :

Vin rouge grenat avec une intensité inférieure aux Terrasses du Larzac. Au niveau olfactif le fruit rouge domine avec une structure où les tanins sont très fins avec une belle acidité et un très bel équilibre. Les vins peuvent se consommer rapidement sur le fruit. Certains avec un élevage soigné donnent des résultats dans le temps surprenant avec des parfums de fruits rouges confits, des notes de figes. Vins d'une belle fraîcheur avec beaucoup de finesse et d'élégance largement dominé par la Syrah qui trouve ici un terroir de prédilection alors que le Carignan n'a plus sa place.

Terres de Sommières :

Le vin rouge se trouve entre le Pic St loup et les Côtes du Rhône avec rondeur et fraîcheur.

IV - CONCLUSION

Les premières constatations faites, suite à ces travaux de zonage, montrent tout d'abord que le découpage de l'aire Coteaux du Languedoc en unités naturelles a conduit également à l'individualisation de groupes humains relativement homogènes ce qui a largement favorisé la progression des vigneron dans la recherche d'une identité plus ou moins forte pour chacun de leur secteur. Celle-ci se traduit par des orientations en terme d'encépagement vers le couple Syrah-Grenache complété plus largement par le Carignan sur La Clape, par le Carignan, le Cinsaut et le Mourvèdre dans les Terrasses du Larzac, alors que la Syrah domine dans le secteur du Pic St Loup.

La motivation des producteurs et la mise en évidence de l'identité de certains secteurs a d'ores et déjà permis une reconnaissance par l'INAO :

- du secteur de La Clape (1996)
- du secteur des Grés de Montpellier (2003)
- du secteur des Terrasses du Larzac 2004.

Le Syndicat des producteurs des Coteaux du Languedoc a déposé en 2003 une demande de reconnaissance pour le secteur de Pézenas qui devrait être étudiée en 2004 par l'INAO.

AIRES GEOGRAPHIQUES



Viticulteur
LANGUEDOC
 Appellation d'Origine Contrôlée

