

Terrasses DU LARZAC



DOSSIER DE PRESSE TERRASSES DU LARZAC AOC LANGUEDOC

Syndicat de l'AOC Languedoc/Coteaux du Languedoc
Syndicat du Terroir Terrasses du Larzac
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34 973 Lattes Cedex
Tél. 33 (0)4 67 06 04 44- Fax 33 (0)4 67 58 05 15
www.coteaux-languedoc.com
www.terrasses-du-larzac.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6, place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. 33 (0)4 68 90 38 30 - Fax 33 (0)4 68 32 38 00
www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :
Clair de Lune - Marie Gaudel - Amandine Rostaing
3 grande rue des Feuillants - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
marie.gaudel@clairdelune.fr - amandine.rostaing@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



Terrasses
DU LARZAC

AOC LANGUEDOC
* Sud de France

Terrasses DU LARZAC

Environnement et cartographie

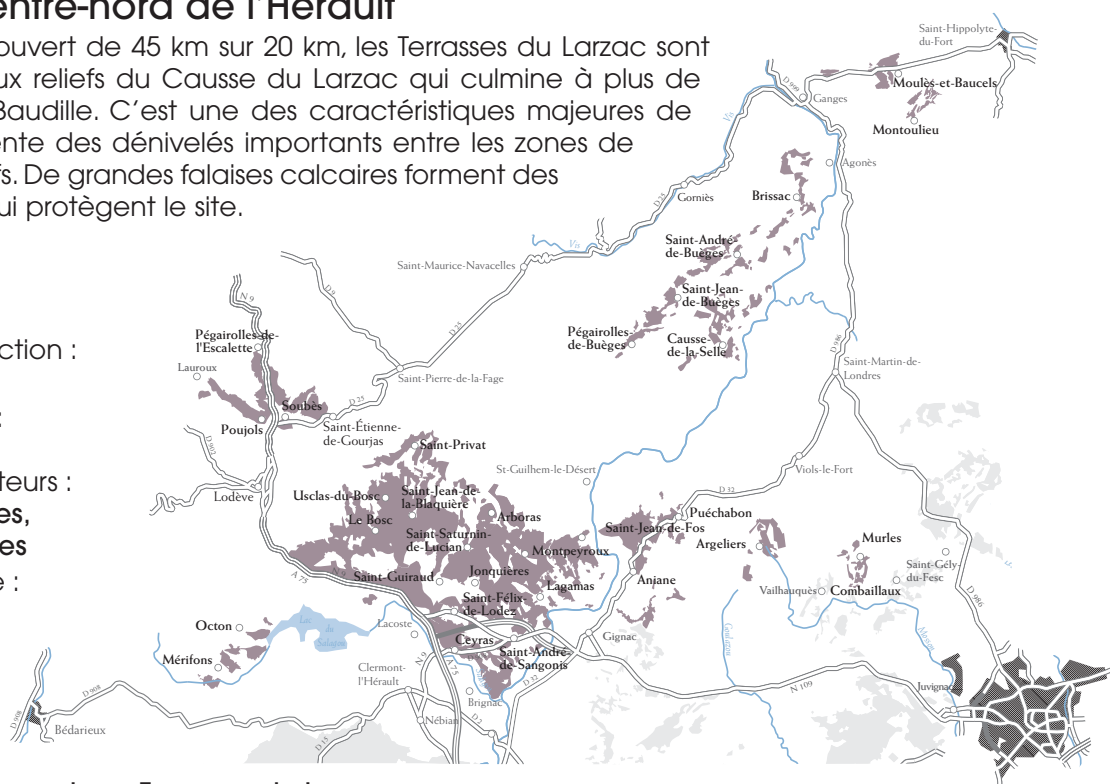
À l'intérieur des terres, accrochées sur les contreforts du Larzac, les Terrasses du Larzac ont vu leur dénomination reconnue officiellement par un décret du 25 février 2005. Elles regroupent 32 communes qui s'inscrivent pleinement dans la hiérarchisation de la nouvelle AOC Languedoc. Au sein de 75 000 hl par an d'AOC Languedoc, les vins rouges des Terrasses du Larzac proposent à l'amateur attentif une grande diversité de goûts, de saveurs et d'émotions. Ses crus offrent en effet une belle complexité avec une certaine fraîcheur et la présence quasi-systématique de notes de garrigues.

Un terroir au centre-nord de l'Hérault

Organisées en un V ouvert de 45 km sur 20 km, les Terrasses du Larzac sont adossées au nord aux reliefs du Causse du Larzac qui culmine à plus de 800 m au Pic Saint Baudille. C'est une des caractéristiques majeures de cette zone qui présente des dénivelés importants entre les zones de piémonts et des reliefs. De grandes falaises calcaires forment des barrières naturelles qui protègent le site.

en chiffres

- Superficie en production :
environ 2 000 ha
- Aire de production :
32 communes
- Nombre de producteurs :
**8 caves coopératives,
85 caves particulières**
- Production annuelle :
**environ 75 000 hl
en AOC
Languedoc**
(y compris
Saint-Saturnin
et Montpeyroux)
9 000 hl en AOC Languedoc - Terrasses du Larzac.
- Rendement maximum : 45 hl/ha
- Couleur : vins rouges uniquement

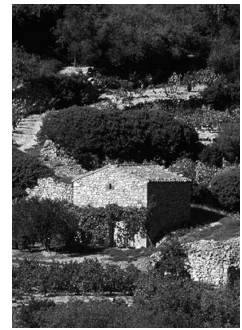


Les Terrasses du Larzac en fête 3 juillet 2010 : Circulade vigneronne

C'est autour de Saint-Jean-de-Fos, village renommé par ses potiers et vignerons que les producteurs des Terrasses du Larzac offrent cette année aux amateurs de vins une randonnée gourmande. Au programme : des dégustations dans le vignoble et dans le village. Une belle occasion d'allier la découverte des Terrasses du Larzac à des lieux exceptionnels.
Réservation : Syndicat AOC Languedoc/Coteaux du Languedoc. Tél. 04 67 06 04 44

Terrasses DU LARZAC

Des paysages marqués par l'histoire de la vigne



La culture de la vigne, comme sur l'ensemble de l'AOC Languedoc, est connue dans les Terrasses du Larzac depuis plus de 2000 ans. Aujourd'hui encore, ses villages et ses alentours sont empreints de cet héritage.

De l'époque romaine au moyen âge

À l'époque romaine, le pays du Lodévois se trouve privilégié grâce à une voie gallo-romaine, artère de circulation particulièrement empruntée joignant Cessero (Saint Thibéry) à Segodunum (Rodez).

L'activité viticole s'amplifie sous l'influence des moines bénédictins (Aniane, Lodève, St Guilhem le Désert), qui s'étend alors sur la grande majorité du territoire.

Des paysages marqués par des mazets, des murets et des capitelles

Dès le 16^{ème} siècle, l'activité viticole se développe avec des essartages dans des zones les plus caillouteuses. Ces terres défrichées accueillent des plantations de vignes, d'oliviers et d'amandiers. Souvent organisées en terrasses (les faysses), les parcelles exigent un épierrement régulier. Les compoix de l'époque montrent que tous les habitants possédaient au moins une pièce de vigne qui était associée à la culture d'arbres fruitiers. Les fruits étaient destinés à l'autoconsommation, le vin servait de monnaie.

Aujourd'hui encore, les paysages sont empreints de cet héritage. Ici et là, les mazets et les murets de pierres construits autour de parcelles tout comme les aménagements en terrasses sur les pentes les plus abruptes rappellent cette époque.

À Pégairolles de l'Escalette, l'ensemble du paysage est marqué par les murets horizontaux qui tranchent avec les clapas verticaux, formant un maillage géométrique sur les pentes. On dénombre sur la commune plus d'une cinquantaine de capitelles qui datent du 18^{ème} siècle. Elles servaient d'abris ou de remise aux bergers et aux vignerons sur les parcelles les plus éloignées. Toutes ces constructions de pierre ont été réalisées au cours d'un long travail d'épierrement, qui a permis de stabiliser les éboulis du Larzac, en créant un vignoble en terrasses, et de bonifier les sols.

Des échanges accrus

Au 17^{ème} et 18^{ème} siècle, la zone prend une importance accrue dans les échanges avec les habitants du Causse du Larzac et au-delà. Comme dans le reste du Languedoc, la zone des Terrasses du Larzac connaît l'extension du vignoble au 19^{ème} siècle, même si les rendements y sont plus bas que dans d'autres territoires. En 1850, l'oïdium apparaît, puis le phylloxera. La culture de la vigne est anéantie en quasi-totalité. Le remède pour lutter contre cet insecte est trouvé à Montpellier. Certains vignerons choisissent de relever le défi et à l'aide de greffe sur plant américain replantent. Le vignoble renaît à partir du 20^{ème} siècle.

Terrasses DU LARZAC

Un terroir homogène

Dans un paysage particulièrement préservé, les Terrasses du Larzac abritent de nombreux villages à vocation viticole. Elles doivent leur nom à leur localisation géographique et à l'implantation du vignoble en terrasses



Constituées de graves et cailloutis, les Terrasses du Larzac bénéficient d'une orientation idéale au pied du plateau du Larzac qui leur assure une configuration unique. Le pouvoir drainant et la pauvreté des sols agissent comme des régulateurs naturels sur l'équilibre des vignes.

Le climat

Les températures sont en moyenne relativement fraîches par rapport à l'aire AOC Languedoc. Ce phénomène s'explique par l'éloignement de la mer ; Les influences maritimes s'y atténuent et en période végétative, les écarts de températures jour/nuit sont importants. On constate en moyenne 13 °C à 14 °C de différence durant les mois d'été, contre près de 11 °C sur le littoral. Cet écart est amplifié par l'air frais ou froid qui peut descendre du Causse.

Les types de sols

Toutes les ères géologiques sont présentes dont deux principalement : l'ère primaire composée de schistes, de grès et de pélites et l'ère quaternaire avec des formations détritiques issues de l'érosion des reliefs (éboulis) ou convoyées par l'eau (terrasses anciennes alluviales et glaciaires d'épandage).

La situation du vignoble

Si les hauts reliefs qui forment les frontières naturelles des Terrasses du Larzac peuvent culminer à plus de 800 m, les surfaces plantées en vignes et classées sont situées entre 50 et 300 mètres d'altitude, sur les contreforts du Causse et sur les anciennes terrasses.

L'environnement géographique

Particulièrement bien protégées, les Terrasses du Larzac se composent d'espèces adaptées à ses sols comme le très original pin de Salzmann, le chêne-vert ou blanc ou encore le kermès... La garrigue est également fortement présente. Ici, le genévrier, le thym, le romarin, la bruyère... poussent sans complexe. La culture ancestrale de l'olivier est également un autre trait propre à cette aire.

Les Terrasses du Larzac reconnues officiellement dès la récolte 2004

Ancré dans la stratégie de hiérarchisation dès les années 50/60 au sein des VDQS, ce territoire regroupe à partir de 1997 une trentaine de communes fédérées autour du projet Terrasses du Larzac. Ce terroir sera reconnu par le décret du 25 février 2005 en tant que dénomination « Terrasses du Larzac - AOC Languedoc ».

Décret du 25 février 2005 modifiant le décret du 24 décembre 1985 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » - Disponible sur www.legifrance.gouv.fr/

Terrasses DU LARZAC

De la vigne au vin



Terroir réputé pour son homogénéité, le carignan, le cinsault, le grenache, la syrah et le mourvèdre s'y épanouissent de façon harmonieuse et contribuent à la richesse des vins rouges Terrasses du Larzac. Ils se caractérisent par leur présence, leur belle complexité, avec une attaque toute en fraîcheur et de savoureuses notes de garrigues.

L'encépagement et le rendement

Les vins rouges doivent provenir des cinq cépages suivants : grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cinsaut. Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus de deux au moins de ces cépages. La proportion de l'ensemble des trois cépages grenache, mourvèdre et syrah ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des trois cépages grenache, mourvèdre, syrah ne peut être supérieure à 75 % de l'encépagement. La proportion des cépages mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement.

Si l'encépagement comporte le cépage carignan, la proportion du cépage grenache ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement. La proportion du cépage cinsaut ne peut être supérieure à 30 % de l'encépagement.

Le rendement de base ne doit pas dépasser 45 hectolitres à l'hectare.

La vinification

Après égrappage, la vinification est généralement traditionnelle. Les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité. La dénomination ne peut être accordée aux vins provenant de jeunes vignes qu'à partir de la quatrième année après la plantation.

Dans le verre

Les Terrasses du Larzac présentent une robe brillante, rubis avec des belles intensités de couleurs (reflets violines). Le bouquet est souvent dominé par des arômes de garrigues (laurier, thym...). Dans le verre, ces vins avec une attaque toute en fraîcheur et un bel équilibre se révèlent souvent épicés et tanniques. La plupart d'entre eux ont un bon potentiel de garde (3 à 5 ans voire plus).

Accords mets et vins

Les vins rouges des Terrasses du Larzac seront parfaits pour accompagner un plat de résistance à base de viande comme un carré d'agneau, une daube de sanglier, une côte de bœuf, des gibiers, des viandes grillées ou des tajines. En dessert, un rouge aux notes plus fruitées accompagnera à merveille une Flaune (dessert du Sud Aveyron fabriqué à partir de la recuite, une mousse fromagère obtenue en chauffant à 95 °C du petit-lait de brebis).

À partir de la récolte 2004, 32 communes peuvent prétendre à faire des Terrasses du Larzac au sein de l'AOC Languedoc (Journal officiel du 25 février 2005).

Terrasses DU LARZAC

Carnet d'adresses vigneron

Domaine Honoré Audran

Luc Biscarlet
8 Chemin du Moulin - 34700 USCLAS DU BOSQ
Tél. 04 67 44 73 44 - Fax. 04 67 44 73 44
dnehonoreaudran@aol.com

La Bastide aux Oliviers

Jean-Luc Quinquarlet
3 Rue Familongue - 34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél. 04 67 57 99 71 - Fax. 04 67 57 26 32
contact@domainedefamilongue.fr

Domaine Joseph Berthe

Jean-René Berthe
9 Rue Paul Darde - 34700 LODEVE
Tél. 04 67 96 32 53

Domaine de Blancous

Jean-Pierre Gabaudan
Route de Bages - 34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél. 04 67 57 83 41 - Fax. 04 67 66 48 08

Mas des Brousses

Géraldine Combes
2 Chemin du Bois - 34150 PUECHABON
Tél. 04 67 57 33 75
geraldine.combes@wanadoo.fr

Mas Brunet

Marc Coulet
Rte de St Jean de Bueges - 34380 CAUSSE DE LA SELLE
Tél. 04 67 73 10 57 - Fax. 04 67 73 12 89
domainebrunet@fiscal.fr

Domaine Les Caizergues

Jean-Luc Fallet
34190 BRISSAC
Tél. 04 67 73 71 83 - Fax. 04 67 73 36 55
falletjl@orange.fr

Mas Cal Demoura

Vincent Goumard
Route de St André - 34725 JONQUIERES
Tél. 04 67 44 70 82 - Fax. 04 67 88 59 35
info@caldemoura.com

Les Domaines du Cap

Christophe Deffontaines
494 Rue Léon Blum - 34000 MONTPELLIER
Tél. 06 86 27 44 14 - Fax. 04 67 15 06 79
deffontaines@wanadoo.fr

Domaine du Causse d'Arboras

Jean-Louis Sagne
Mas de Cazes - 477 Rue Georges Cuvier
34090 MONTPELLIER
Tél. 06 11 51 08 41 - Fax. 04 67 04 11 40
causse-arboras@wanadoo.fr

Mas des Chimères

Guilhem Darde
Route de Salasc - 34800 OCTON
Tél. 04 67 96 22 70 - Fax. 04 67 88 07 00
mas.des.chimeres@wanadoo.fr

Domaine Le Clos du Serres

Sébastien Fillon
Rue de la Fontaine - 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE
Tél. 04 67 88 21 96 - Fax. 04 86 17 23 86
leclousduerres@aliceadsl.fr

Domaine des Conquêtes

Philippe Ellner
Chemin des Conquêtes - 34150 ANIANE
Tél. 04 67 57 79 17 - Fax. 04 67 57 35 99
ellner.philippe@neuf.fr

Mas Conscience

Geneviève et Laurent Vidal
Route de Montpeyroux - 34150 ST JEAN DE FOS
Tél. 04 67 57 77 42 - Fax. 04 67 57 77 42
mas.conscience@wanadoo.fr

Domaine Coston

Philippe Coston
3 Route de Montpellier - 34150 PUECHABON
Tél. 04 67 57 48 96 - Fax. 04 67 57 65 40
domainecoston@yahoo.fr

Cave Les Coteaux de Buèges

Jean Luc Coulet
100 Route des Graves - 34380 ST JEAN DE BUEGES
Tél. 04 67 73 12 73 - Fax. 04 67 73 12 38
coteaux-bueges@wanadoo.fr

Les Coteaux du Castellans

Bernard Pallisé
5 Place François Villon - 34150 MONTPEYROUX
Tél. 04 67 96 61 08 - Fax. 04 67 88 60 91
cave@montpeyroux.org

Domaine les Crès Ricards

Gérard Foltran
34800 CEYRAS
Tél. 04 67 44 67 63 - Fax. 04 67 44 67 63
foltran@cresricards.com

Domaine La Croix Chaptal

Charles-Walter Pacaud
Hameau de Combous - 34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél. 04 67 16 09 36 - Fax. 04 67 16 09 36
lacroixchaptal@wanadoo.fr

Domaine de la Devèze

Laurent Damais
34190 MONTLOULIEU
Tél. 04 67 73 70 21 - Fax. 04 67 73 32 40
domaine@deveze.com

Mas de L'écriture

Pascal Fulla
Rue de La Font du Loup - 34725 JONQUIERES
Tél. 04 99 57 61 54/ 06 80 15 57 72
Fax. 04 99 57 61 55
contact@masdelecriture.fr

Terrasses DU LARZAC

Carnet d'adresses vigneron

Mas Fabregous

Philippe Gros
Chemin d'Aubaygues - 34700 SOUBES
Tél. 04 67 44 31 75 - Fax. 04 67 44 31 75
masfabregous@free.fr

Domaine de Familongue

Martine et Jean-Luc Quinquarlet
3 Rue Familongue - 34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél. 04 67 57 59 71 - Fax. 04 67 57 26 32
contact@domainedefamilongue.fr

Domaine de Granoupiac

Marie-Claude et Claude Flavard
34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél. 04 67 57 58 28 - Fax. 04 67 57 95 83
cflavard@infonie.fr

Mas Haut-Buis

Olivier Jeantet
Route de Saint-Maurice
34520 LA VACQUERIE ST MARTIN
Tél. 04 67 44 12 13 - Fax. 04 67 44 12 13
mashautbuis@wanadoo.fr

Château de Jonquières

Isabelle et François De Cabissole
Place de L'église - 34725 JONQUIERES
Tél. 04 67 96 62 58 - Fax. 04 67 88 61 92
chateau.de.jonquieres@wanadoo.fr

Domaine Jordy

Frédéric Jordy
9 Route de Salles - 34700 USCLAS DU BOSC
Tél. 04 67 44 70 30 - Fax. 04 67 44 76 54
frederic.jordy@wanadoo.fr

Domaine de Malavieille

Mireille Bertrand
34800 MERIFONS
Tél. 04 67 96 00 10 - Fax. 04 67 88 06 42
mireillebertrand@domainemalavieille.com

Domaine du Pas de l'Escalette

Delphine Rousseau et Julien Zernott
1 Place de l'Aire - 34700 PEGAIROLLES DE L'ESCALETTE
Tél. 04 67 96 13 42
escalette@wanadoo.fr

Mas Plan de L'Om

Joël Foucou
141 Rue du Château - 34790 GRABELS
Tél. 04 67 10 91 25 - Fax. 04 67 10 91 25
plan-de-lom@wanadoo.fr

Mas du Pountil

Brice Boutou
4 Rue du Pont Neuf - 34725 JONQUIERES
Tél. 04 67 44 67 13 - Fax. 04 67 44 67 13
mas.du.pountil@wanadoo.fr

La Réserve D'o

Marie et Frédéric Chauffray
34150 ARBORAS
Tél. 06 76 04 03 88
bel_air@club-internet.fr

Domaine La Sauvageonne

Gavin Crisfield
Route de St Privat - 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE
Tél. 04 67 44 71 74 - Fax. 04 67 44 71 02
la-sauvageonne@wanadoo.fr

Mas de la Sèrnanne

Isabelle et Jean-Pierre Venture
Le Village - Les Clavelliers
34150 ANIANE
Tél. 04 67 57 37 99 - Fax. 04 67 57 37 99
mas.seranne@wanadoo.fr

Les Souls

Roland Almeras
325 Roquegude - Route de Fauzières
34700 SOUBES
Tél. 04 67 44 21 56
galmeras@tele2.fr

Domaine St Dominique

Jérémy Depierre
22, rue du Portail - 34725 ST SATURNIN DE LUCIAN
Tél. 04 67 44 79 48
dejerpierre@yahoo.com

Cave Tours et Terroirs d'Aniane

Walter Valgalier
10 Rue Marcelin Albert - 34150 GIGNAC
Tél. 04 67 57 51 94 - Fax. 04 67 57 89 00
info@vignerons-de-gignac.com

Domaine des Trémières

Bernadette Rouquette
1 Rue Portanelle - 34800 CLERMONT L'HERAULT
Tél. 04 67 96 38 05 - Fax. 04 67 96 34 83
ab.rouquette@tiscali.fr

Domaine des Vabres

Henri Breton
107 Chemin de la Jasse - 34980 MONTFERRIER SUR LEZ
Tél. 04 67 59 91 56 - Fax. 04 67 59 91 56

Cave des vigneron de Pégairolles

David Reverbel
Rue de la Mairie - 34700 PEGAIROLLES DE L'ESCALETTE
Tél. 04 67 44 09 93 - Fax. 04 67 44 15 83
david.reverbel@mcom.fr

Cave Les Vignerons de St-Félix-St Jean

Séverine Pinte
21 Av Marcelin Albert - 34725 ST FELIX DE LODEZ
Tél. 04 67 96 60 61 - Fax. 04 67 88 61 77
info@vignerons-saintfelix.com