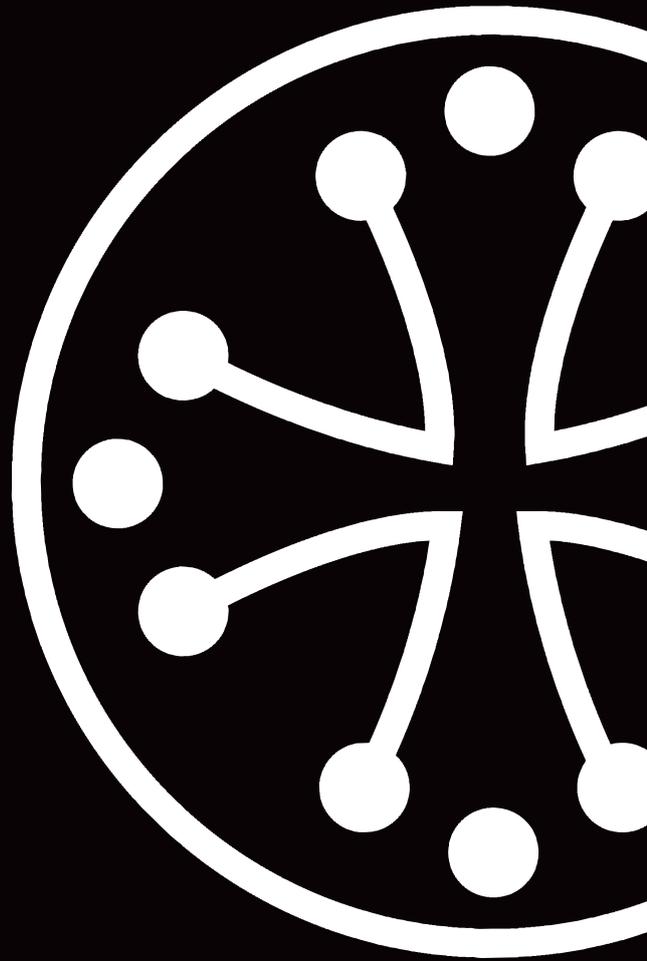




Les AOC du Languedoc
Chiffres-clés. Stratégie.
Économie. Vignoble



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE



10 % DES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON LES AOC DU LANGUEDOC

185 M

Le nombre d'équivalents cols commercialisés en AOC du Languedoc entre le 1^{er} août 2013 et le 31 juillet 2014

3 %

La progression de la production en AOC du Languedoc en un an

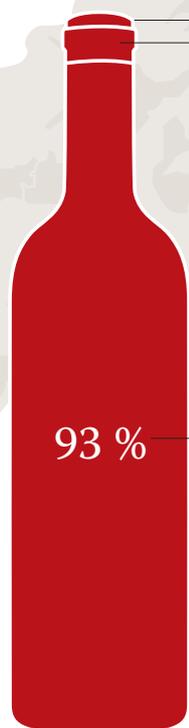
450 M€

Le chiffre d'affaires annuel des AOC du Languedoc

6 AOC classées en Crus du Languedoc

28 AOC classées en Grands Vins du Languedoc

1 AOC régionale sous le nom d'AOC Languedoc



93 % La part des vins tranquilles

2 % La part des vins muscats

5 % La part des vins effervescents

La part du blanc

10 %

12 %

La part du rosé

78 %

La part du rouge



13,3 M

La quantité d'hectolitres produits annuellement

1,8 Mrd

Le nombre d'équivalents cols produits annuellement

1/3

Plus d'un vin français sur trois est produit en Languedoc-Roussillon

LE PLUS GRAND VIGNOBLE DU MONDE LANGUEDOC-ROUSSILLON

223 000

La superficie en hectares du vignoble languedocien, dont 70 000 hectares en AOC et 136 000 en IGP

22 500

Le nombre d'exploitations viticoles : la viticulture, premier secteur économique du Languedoc-Roussillon

5 %

5 % du vin dans le monde est produit en Languedoc-Roussillon. Les volumes de la région sont supérieurs à ceux du Chili, de l'Australie, de l'Argentine, ou de l'Afrique du Sud

1^{er}

• producteur français : rouge (8 millions d'hectolitres) rosé (2,5 millions d'hectolitres) blanc (2,5 millions d'hectolitres)

• vignoble bio de France : 20 500 hectares de vignes bio 9 % de la surface bio dans le monde

• vignoble à l'export : 30 % des exportations de vins français en volume 3,4 millions d'hectolitres vendus à l'export soit l'équivalent de 449 millions de cols chiffre d'affaires à l'export : 745 M€



FRÉDÉRIC JEANJEAN, PRÉSIDENT DU CIVL

LE CIVL : TROIS GRANDES PRIORITÉS

Créé en 1994, le Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL) regroupe des opérateurs (négoce et producteurs) de quatre départements (Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales) de la région Languedoc-Roussillon.

Il fédère les démarches promotionnelles, économiques et techniques des AOC du Languedoc et des IGP Sud de France. Son président, Frédéric Jeanjean, distingue trois grandes priorités.

« La première des priorités, c'est de poursuivre les actions de **revalorisation des vins du Languedoc** que nous avons mises en œuvre depuis 2011 et qui portent aujourd'hui leurs fruits. Dans le passé, nous vendions essentiellement des entrées de gamme. Aujourd'hui, nous sommes d'abord présents dans le milieu et le haut de gamme, et ce en France comme à l'étranger. Nous devons continuer les efforts entrepris en ce sens tant auprès de nos vignerons que des consommateurs.

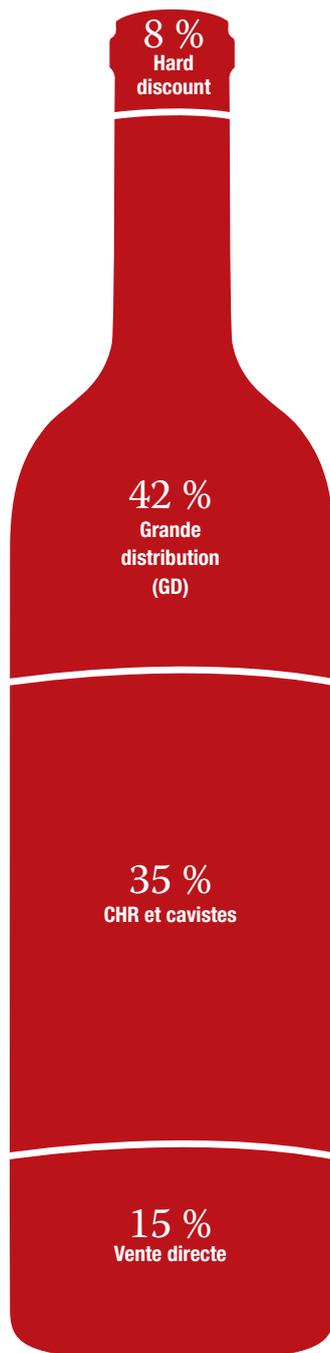
La seconde des priorités réside dans notre capacité à **accroître la notoriété de nos appellations**. Pendant longtemps, on a considéré que les vins du Languedoc étaient de petits vins, même s'il y en avait d'excellents. Aujourd'hui, les enquêtes montrent que les consommateurs ont compris que le Languedoc abritait de grands terroirs. Pour les marchés, le Languedoc, c'est comme une famille, avec un patronyme qui est devenu un gage de qualité. Désormais, nous nous devons de communiquer sur les prénoms de la famille, autrement dit sur le nom de nos appellations.

Ce qui entraîne une troisième priorité qui est de mieux **expliquer la segmentation des AOC du Languedoc** (voir p. 8). Les différentes appellations sont classées en trois segments : l'appellation régionale, les Grands Vins du Languedoc et les Crus du Languedoc. Dès lors qu'on prend le parti de communiquer sur la diversité et la richesse de nos appellations, il convient aussi de rendre plus lisible cette segmentation. »

VINS TRANQUILLES

LE MARCHÉ FRANÇAIS REPRÉSENTE 67 %
DES VENTES DE VINS TRANQUILLES

CIRCUITS



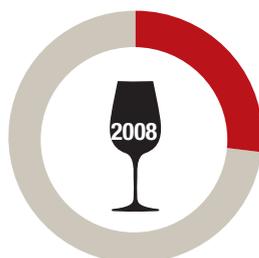
RÉPARTITION ÉQUILBRÉE
ENTRE GRANDE DISTRIBUTION
ET CIRCUITS SPÉCIALISÉS

Source : CIVL

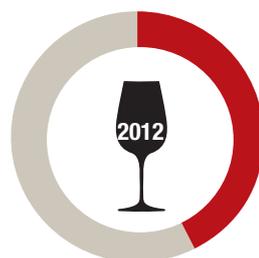
RESTAURATION

LES RESTAURATEURS TOUJOURS PLUS NOMBREUX À PROPOSER UNE RÉFÉRENCE
EN AOC DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

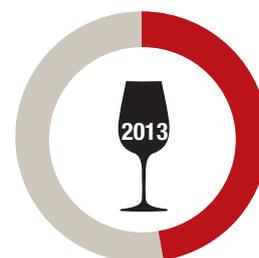
Source : CHD Expert Facts CHR 2013



27 %
des restaurants français



42,7 %
des restaurants français



47,3 %
des restaurants français



56 %
des restaurants
d'Île de France



57,7 %
des restaurants dont
le ticket moyen se situe
entre 30 et 45 €



70,8 %
des restaurants dont
le ticket moyen se situe
au-dessus de 45 €

CAVISTES

86,6 %

des cavistes vendaient des AOC du Languedoc en 2012

Source : Equonoxe Enquête cavistes 2012

VINS TRANQUILLES

33 % DES VINS TRANQUILLES SONT VENDUS À L'EXPORT

LES CINQ PREMIERS MARCHÉS DES AOC DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sources : Douanes françaises, UbiFrance



En valeur : Chine (14 %), Allemagne (13 %), Royaume Uni (12 %), Belgique (11 %), États-Unis (11 %)

En volumes : Chine (16 %), Belgique (16 %), RU (15 %), Allemagne (14 %), États-Unis (8 %)

167,1 M€

c'est le chiffre d'affaires des AOC du Languedoc-Roussillon à l'export

532 534 hl

c'est la quantité d'hectolitres exportés par les AOC du Languedoc-Roussillon

140

c'est le nombre de pays clients

56 %

c'est la part des volumes exportés dans l'Union européenne

47 %

c'est la part des ventes réalisées dans l'Union européenne

Source : CIVL

LES AOC DU LANGUEDOC-ROUSSILLON BIEN PLACÉES À L'EXPORT

Source : CIVL

2^e région d'AOC française en CHINE

2^e région d'AOC française en ALLEMAGNE

3^e région d'AOC française en BELGIQUE

4^e région d'AOC française au ROYAUME-UNI

LA CHINE ET LES ÉTATS-UNIS, DEUX MARCHÉS DYNAMIQUES

Source : UbiFrance – Chiffres : AOC de la région Languedoc-Roussillon



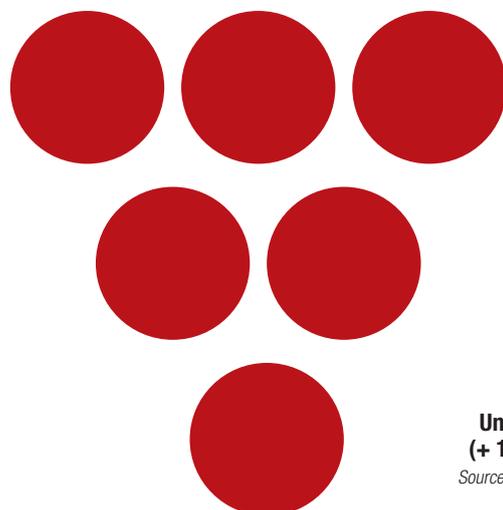
MUSCATS ET EFFERVESCENTS

DEUX SPÉCIALITÉS LANGUEDOCIENNES



LANGUEDOC-ROUSSILLON, PREMIER VIGNOBLE BIO DE FRANCE

LE BIO, DES VENTES QUI PROGRESSEDENT



1 234

exploitations viticoles (5,4 % des déclarants de récolte,
9,2 % des surfaces de Languedoc-Roussillon)

20 571 ha

dont 4 574 en conversion, 32 % du vignoble bio de France

1/20

Une bouteille sur 20 est bio en GD
(+ 13,9 % de ventes en volume en 2014)

Sources : Sudvinbio, IRI

REVALORISATION UNE STRATÉGIE QUI PORTE SES FRUITS

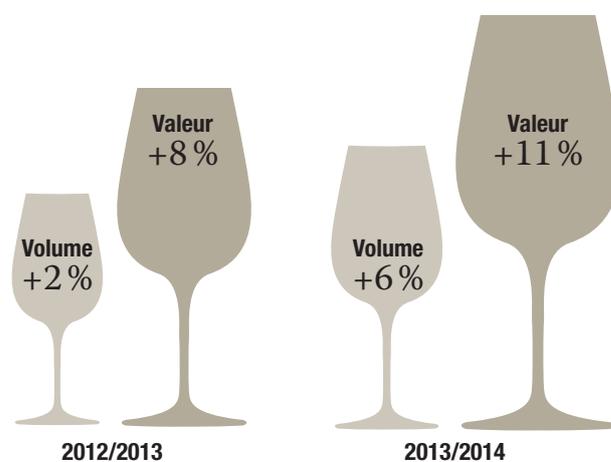
REVALORISATION DE L'OFFRE EN GRANDE DISTRIBUTION

Source : Panel IRI cumul annuel P8 2014



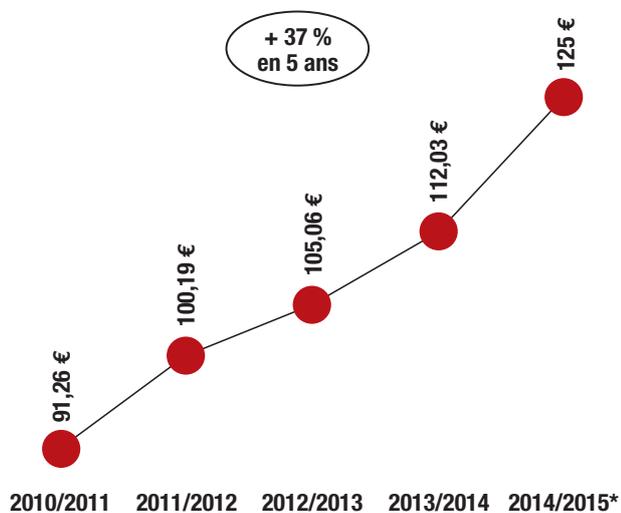
EN GRANDE DISTRIBUTION, LE VIGNOBLE LE PLUS DYNAMIQUE DE LA CATÉGORIE AOC

Source : Panel IRI cumul annuel P8 2014



POURSUITE RÉGULIÈRE DE LA VALORISATION DE L'OFFRE SUR LE MARCHÉ DU VRAC

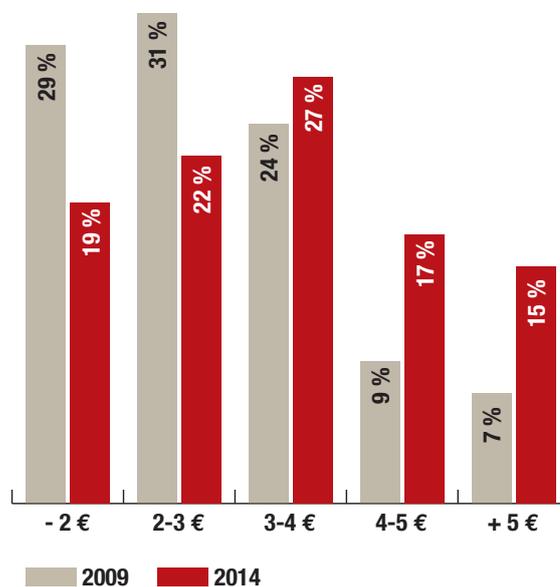
Source : CIVL (prix moyen par hl)



* Prix moyen arrêté au 30 novembre 2014

EN GRANDE DISTRIBUTION, LES TRANCHE DE PRIX LES PLUS DYNAMIQUES SONT LES TRANCHE À PLUS DE 3 €/COL

Source : Panel IRI cumul annuel mobile 2^e trimestre 2014
Chiffres : AOC rouges (75 cl) de la région Languedoc-Roussillon en €/col



SEGMENTATION

UNE OFFRE QUI SE STRUCTURE

CRUS DU LANGUEDOC

Vins de terroirs à image, complexes et expressifs, produits en petites quantités avec des rendements parmi les plus faibles de France.

5 %
63 500 hl

AOC Corbières-Boutenac
AOC Faugères
AOC Minervois-La Livinière
AOC Saint-Chinian Berlou
AOC Saint-Chinian Roquebrun

GRANDS VINS
DU LANGUEDOC

Vins de terroirs typiques, structurés et aromatiques, créés selon un cahier des charges exigeant et représentatifs des grandes AOC du Languedoc ainsi que des principaux cépages traditionnels régionaux (grenache, syrah, carignan, mourvèdre).

78 %
1 084 500 hl

AOC Cabardès
AOC Clairette du Languedoc
AOC Corbières
AOC Fitou
AOC Languedoc – Cabrières
AOC Languedoc – Grés de Montpellier
AOC Languedoc – La Clape
AOC Languedoc – La Méjanelle
AOC Languedoc – Montpeyroux
AOC Languedoc – Pézenas
AOC Languedoc – Pic Saint Loup
AOC Languedoc – Quatourze
AOC Languedoc – Saint-Christol
AOC Languedoc – Saint-Drézéry
AOC Languedoc – Saint-Georges-d'Orques
AOC Languedoc – Saint-Saturnin
AOC Languedoc – Sommières
AOC Limoux blanc et rouge
AOC Limoux effervescents
AOC Malepère
AOC Muscats
AOC Minervois
AOC Picpoul de Pinet
AOC Saint-Chinian
AOC Terrasses du Larzac

AOC LANGUEDOC

L'appellation régionale rassemble des vins d'origine, reconnaissables et accessibles, permettant des assemblages entre l'ensemble des terroirs des AOC du Languedoc et du Roussillon.

17 %
233 000 hl

CRUS DU LANGUEDOC

AOC Corbières-Boutenac
AOC/AOP Faugères
AOC Minervois-La Livinière
AOC Saint-Chinian Berlou
AOC Saint-Chinian Roquebrun



En Languedoc, 5 Crus reconnus. Ce n'est qu'un début.

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

CRUS DU
LANGUEDOC



Carignan, l'âme de Boutenac

L'appellation s'étend sur le terroir de Boutenac, en bordure des Corbières. Elle possède une personnalité résolument méditerranéenne avec des étés secs et chauds, tandis que le cers, un vent venu du nord-est, préserve le raisin. Les vins (tous rouges) résultent de l'assemblage d'au moins deux cépages, dont le fameux carignan noir. Cépage clé de l'appellation, il représente nécessairement entre 30 % et 50 % de l'encépagement. L'âme chaleureuse, il donne leur équilibre aux vins d'ici, aussi marqués par des notes de fruits noirs, de prunes et de garrigue qui évoluent sur un caractère minéral.

Syndicat général de l'AOC Corbières – 11200 Boutenac

Tél. : + 33 (0)4 68 27 73 00 – www.20decorbieres.com



5 847 hl



1 65 ha



carignan, grenache,
mourvèdre, syrah



Rouge



Décret du 20 mai 2005

AOC/AOP FAUGÈRES

CRUS DU
LANGUEDOC



Le Cru Nature Schiste

À 20 km au nord de Béziers, blotti dans les vallées sauvages qui conduisent aux monts de l'Espinouse et du Caroux, le vignoble de Faugères est au cœur d'un véritable écrin : sept villages et leurs hameaux pour près de 2000 ha de vignes enchâssées dans un paysage de chênes verts, châtaigniers, arbousiers et cistes. Les sols du Cru Faugères participent d'un terroir unique en Languedoc : jaunes, orangés, ocres et plus profondément des bleus splendides, ces sols de schiste permettent au vignoble de résister aux violentes chaleurs estivales méditerranéennes tout en assurant la qualité des vins.

Syndicat AOC Faugères – 34600 Faugères

Tél. : + 33 (0)4 67 23 47 42 – www.faugeres.com



62 059 hl



1 943 ha



syrah, grenache noir, carignan
noir, mourvèdre, cinsault, lledoner
pelut, roussanne, marsanne,
vermentino, grenache blanc,
viognier, clairette



Rouge,
rosé, blanc



Rouge : décret du 5 mai 1982,
modifié le 6 décembre 2011
Blanc : décret du 23 février 2005,
modifié le 6 décembre 2011

AOC MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

CRUS DU
LANGUEDOC



Un cru, des hommes

Étendu sur six communes, le terroir se présente comme une mosaïque de terrasses de grès, de schiste, de calcaire, de marbre et de silex qui transmettent au cru leur minéralité. Côté climat, la zone, épargnée par la pluie et abondamment servie par le soleil, est l'un des territoires les plus arides de France. La chaleur diurne se trouve néanmoins atténuée par les courants d'air frais qui descendent du causse la nuit. Dans ces vignobles d'altitude, la maturation des baies se fait plus lentement, ce qui confère au vin, qui passe un minimum de treize mois en élevage, élégance et fraîcheur.

Syndicat AOC Minervois-La Livinière – 11200 Homps

Tél. : + 33 (0)4 68 27 80 00 – www.leminervois.com



11 123 hl



300 ha



aspiran, carignan, cinsault,
grenache, mourvèdre, picpoul,
syrah, terret blanc



Rouge



Décret du 12 février 1999

AOC SAINT-CHINIAN BERLOU

CRUS DU
LANGUEDOC



Un vignoble plein sud

Il y a vingt ans, l'AOC Saint-Chinian, dans les Hauts Cantons de l'Hérault, entamait l'identification de ses meilleurs terroirs. Parmi eux, celui de Berlou, un terroir de sols schisteux, reconnu en cru en 2005. Comprise entre 150 et 400 mètres d'altitude, l'aire d'appellation est plantée de vignes de plus de dix ans d'âge, orientées plein sud. Avec ses vins fins aux notes de grillé de torréfaction et aux tanins soyeux, les vins qui s'y élaborent appartiennent aujourd'hui à la famille des crus du Languedoc.

Syndicat du cru Saint-Chinian – 34360 Saint-Chinian

Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69 – www.saint-chinian.com



1 927 hl



250 ha



carignan noir, grenache noir,
mourvèdre, syrah



Rouge



Décret du 4 février 2005



Les schistes de Saint-Chinian

Il y a vingt ans, l'AOC Saint-Chinian, dans les Hauts Cantons de l'Hérault, entamait l'identification de ses meilleurs terroirs. Parmi eux, celui de Roquebrun. Le vignoble est composé de vignes de cinq ans d'âge au minimum, qui s'épanouissent parfaitement sur les sols essentiellement schisteux. Ce terroir qui appartient à la famille des crus du Languedoc offre des vins ronds, à la puissance aromatique complexe, dont les notes d'épices et les tanins tout en finesse explosent en bouche.

Syndicat du cru Saint-Chinian – 34360 Saint-Chinian
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69 – www.saint-chinian.com



4 880 hl



400 ha



carignan noir, grenache noir,
mourvèdre, syrah



Rouge



Décret du 4 février 2005

GRANDS VINS DU LANGUEDOC

- AOC Cabardès
- AOC Clairette du Languedoc
- AOC Corbières
- AOC Fitou
- AOC Languedoc – Cabrières
- AOC Languedoc – Grés de Montpellier
- AOC Languedoc – La Clape
- AOC Languedoc – La Méjanelle
- AOC Languedoc – Montpeyroux
- AOC Languedoc – Pézenas
- AOC Languedoc – Pic Saint Loup
- AOC Languedoc – Quatourze
- AOC Languedoc – Saint-Christol
- AOC Languedoc – Saint-Drézéry
- AOC Languedoc – Saint-Georges-d’Orques
- AOC Languedoc – Saint-Saturnin
- AOC Languedoc – Sommières
- AOC Limoux blanc et rouge
- AOC Limoux effervescents
- AOC Malepère
- AOC Minervois
- AOC Muscats
- AOC Picpoul de Pinet
- AOC Saint-Chinian
- AOC Terrasses du Larzac



En Languedoc, on ne naît pas Grand Vin. On le devient.

AOC CABARDÈS

CRUS DU
LANGUEDOC



Un terroir entre Atlantique et Méditerranée

Pas moins de six rivières irriguent les pentes du vignoble, véritable amphithéâtre adossé à la Montagne Noire en surplomb de la Cité de Carcassonne. De par sa situation, à la croisée de deux effets climatiques, la douceur atlantique et la chaleur de la Méditerranée, l'appellation est la seule du Languedoc à marier cépages atlantiques et méditerranéens dans des proportions équivalentes, d'où des assemblages joliment singuliers. D'autant que les sols, tapissés de cailloux calcaires ou composés de granit, de schiste ou de gneiss se succèdent, se prêtent à la confection de rouges et rosés à la finesse certaine.

Rouge Granit - Caroline Campalto

Tél. : + (33) 04 37 57 57 49 – www.cabardes.free.fr



17 247 hl



650 ha



cabernet sauvignon, cabernet franc, cinsault, cot, fer servadou, grenache, merlot, syrah



Rouge, rosé



Décret du 12 février 1999

AOC CLAIRETTE DU LANGUEDOC

CRUS DU
LANGUEDOC



Un cépage unique

En remontant l'histoire, on retrouve la culture de la clairette blanche à l'époque des Gallo-Romains, du Moyen Âge et de la Renaissance. Elle donnait lieu à une intense activité d'exportation de vin blanc sec, madérisé et connu sous le nom de « picardan ». Aujourd'hui, les vins AOC Clairette du Languedoc, produits sur les rives de l'Hérault sur des sols de galets de quartz, de silex et de calcaire, peuvent être commercialisés jeunes, en sec ou en moelleux. Il existe également une production plus confidentielle en rancio. Le nom de l'appellation peut être suivi de celui de la commune d'origine.

Syndicat de la Clairette du Languedoc – 34230 Adissan

Tél. : + 33 (0)4 67 25 01 07 – www.clairiette-languedoc.com



3 497 hl



100 ha



clairette blanche



Blanc



Décret du 28 septembre 1948

AOC CORBIÈRES

CRUS DU
LANGUEDOC



La plus grande des AOC du Languedoc

Cette terre, à la géologie et au climat complexes, recouvre des terroirs très variés. Dans ce vaste quadrilatère encadré par les étangs de Leucate et Narbonne, le fleuve Aude et les contreforts des Pyrénées, on rencontre toutes les formations géologiques, depuis les schistes de l'ère primaire jusqu'aux galets roulés de l'ère quaternaire. Un relief particulièrement tourmenté dessine une série de bassins viticoles induisant des variations climatiques très diverses, des zones sèches de la partie côtière jusqu'aux massifs plus humides du mont Tauch et de Mouthoumet.

Syndicat général de l'AOC Corbières – 11200 Boutenac

Tél. : + 33 (0)4 68 27 73 00 – www.20decorbieres.com



403 000 hl



17 200 ha



bourboulenc, carignan, cinsault,
grenache, maccabeu, marsanne,
mourvèdre, roussanne, syrah,
vermentino



Rouge, blanc,
rosé



Décret du 24 décembre 1985,
modifié le 6 décembre 2011

AOC FITOU

CRUS DU
LANGUEDOC



Vignerons créateurs de grands vins

Fitou est la plus ancienne AOC rouge du Languedoc. Le vignoble de Fitou s'étend sur deux aires distinctes : l'une en bordure de la Méditerranée, l'autre au cœur du massif des Corbières. En façade maritime, le paysage se compose d'une série de petites collines prolongées par une longue plaine caillouteuse limitée à l'est par les étangs et surplombée par la presqu'île du plateau de Leucate. Côté intérieur, le paysage est constitué de petits bassins organisés autour des vallées étroites et fermées dominées par des coteaux aux pentes abruptes. La diversité des vingt-deux sols de l'appellation révèle des vins à la belle complexité.

Syndicat de l'AOC Fitou – 11480 La Palme

Tél. : + 33 (0)4 68 40 42 70 – www.fitouaoc.com



75 024 hl



2 300 ha



carignan, grenache noir,
mourvèdre, syrah



Rouge



Décret du 28 août 1948
modifié le 25 octobre 2011

AOC LANGUEDOC – CABRIÈRES

CRUS DU
LANGUEDOC



Rosés par nature, rouges par inclination

Depuis plus d'un demi-siècle, les rosés et le cinsault font la renommée de cette terre aride imbibée de schistes, dont les nuances colorent les coteaux escarpés de bruns, d'ocre et d'or. L'appellation joue aussi de la syrah, du grenache, du mourvèdre et du carignan, la panoplie requise pour élaborer de grands rouges amples et puissants. Isolé au sud du Salagou, le terroir se compare volontiers à un vignoble insulaire. Niché sur les versants accidentés du pic du Vissou, il partage son territoire avec une flore aux senteurs de garrigue, de thym, de genévrier ou de chêne vert et une faune faite d'espèces rares comme le grand corbeau et le merle bleu.

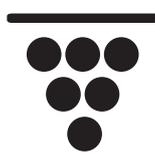
Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



8 930 hl



300 ha



bourboulenc, carignan noir, cinsault, clairette blanche, grenache blanc, grenache noir, marsanne, morrastel noir, mourvèdre, roussanne, syrah, terret blanc



Rouge, rosé



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – GRÈS DE MONTPELLIER

CRUS DU
LANGUEDOC



Un terroir aux portes de Montpellier

Regroupant les vignobles de l'agglomération montpelliéraine et de ses alentours, le territoire de l'appellation s'étend de la moyenne vallée de l'Hérault au Vidourle d'ouest en est et du Pic Saint-Loup à la mer du nord au sud. Protégé des influences du nord par la Montagne Noire et par les Cévennes, c'est l'un des vignobles les plus chauds et arides des anciens Coteaux du Languedoc. « Grés » signifie d'ailleurs « terroir sec caillouteux » en occitan. Le climat sec est toutefois équilibré par les entrées maritimes d'air humide en été, ce qui favorise une maturité précoce et un bon équilibre des vins.

Syndicat des Grés de Montpellier – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.gres-de-montpellier.com



7 110 hl



1 000 ha



carignan, grenache, mourvèdre, syrah



Rouge



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2003)

AOC LANGUEDOC – LA CLAPE

CRUS DU
LANGUEDOC



L'île aux grands vins

Longtemps appelé *insula laci* en raison de ses nombreux lacs dont on observe aujourd'hui les cuvettes, le massif de la Clape, situé aux portes de Narbonne, était, il y a encore 600 ans, une île au relief escarpé. Au cours des siècles, les alluvions charriées par les rivières descendant des montagnes pyrénéennes ont cependant fini par rattacher l'île au continent. Depuis, le massif porte son nom actuel, qui signifie « tas de cailloux » en occitan. La Clape est en passe d'être reconnue par l'Inao en AOC (Cru Communal), pour ses rouges et ses blancs. Une reconnaissance, comme cru du Languedoc qui devrait aboutir courant 2015.

Syndicat des vignerons de la Clape – 11102 Narbonne cedex
Tél. : + 33 (0)4 68 90 38 30 – www.la-clape.com



26 450 hl



625 ha



bourboulenc, carignan blanc, carignan noir, cinsault, clairette blanche, grenache blanc, grenache noir, maccabéu, marsanne, mourvèdre, picpoul, rolle, roussanne, syrah, terret blanc, ugni blanc, viognier



Rouge, blanc



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – LA MÉJANELLE

CRUS DU
LANGUEDOC



Un vignoble en terrasses

Le cartulaire de Maguelone faisait déjà mention des vignobles possédés dans la zone de la Méjanelle par les évêques du Moyen Âge ! Leurs vins étaient charnus, gras et concentrés, avec des arômes alliant le fumé aux épices et aux fruits mûrs. Aujourd'hui, le vignoble, imbriqué dans l'agglomération de la capitale languedocienne est le plus souvent regroupé au sein des « folies » de Montpellier, ces belles bâtisses aux grands domaines édifiées dans la campagne montpelliéraine entre 1685 et 1771. Précoces, les vignes y bénéficient d'un climat tempéré par l'influence de la mer et d'un sol d'argile rouge à galets, qui permet un enracinement profond.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



820 hl



420 ha



carignan noir, cinsault noir, grenache noir, mourvèdre, syrah, morrastel noir



Rouge



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2003)

AOC LANGUEDOC – MONTPEYROUX

CRUS DU
LANGUEDOC



Un terroir dominé par le vent

Ce terroir historique est adossé aux contreforts sud du Larzac et aux monts de Saint-Guilhem-le-Désert. Le mont Saint-Baudille borde son territoire au nord. Il bénéficie d'un climat méditerranéen et se singularise par des vents tournants. La circulation d'air a du bon et favorise le bon état sanitaire des raisins. Montpeyroux est un village-rue, unique en Languedoc : un couloir de passage à la fois chemin muletier, voie romaine, puis route royale ou route du sel... L'esprit vigneron en fait son identité, que viennent confirmer des vins rouges à la réputation établie.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex

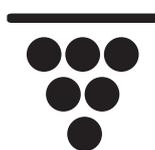
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



11 350 hl



880 ha



carignan, cinsault, grenache,
mourvèdre, syrah



Rouge



Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – PÉZENAS

CRUS DU
LANGUEDOC



Au pays de Molière

La viticulture est ici une tradition millénaire. Installé sur la rive droite de l'Hérault, le vignoble se caractérise par des terroirs aux sols variés : terrasses caillouteuses quaternaires du fleuve, terrasses argilo et marno-calcaires ainsi que terrains de schiste dans la partie ouest. L'originalité de la dénomination Pézenas réside dans les coulées basaltiques intervenues il y a moins d'un million d'années, qui, mêlées aux autres formations pédologiques, confèrent au terroir une grande spécificité et un paysage caractéristique.

Syndicat du terroir Pézenas – 34973 Lattes Cedex

Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.pezenasenlanguedoc.com



4 640 hl



1 500 ha



carignan, cinsault, grenache,
mourvèdre, syrah



Rouge



Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 2007)

AOC LANGUEDOC – PIC SAINT-LOUP

CRUS DU
LANGUEDOC



Le vignoble le plus septentrional de l'appellation

Niché à une vingtaine de kilomètres au nord de Montpellier, le vignoble, l'un des plus frais du Languedoc, est quasi exclusivement constitué de sols argilo-calcaires et marno-calcaires. En passe de devenir l'AOC Pic Saint Loup, il abrite des vins qui se sont forgé une solide notoriété, notamment grâce aux consommateurs de la métropole montpelliéraine qui les ont adoptés. Mais rien n'aurait été possible sans les vignerons du Pic Saint-Loup, du nom de ce sommet symbole de l'arrière-pays montpelliérain, qui ont toujours eu à cœur d'affirmer leur identité et de s'imposer une véritable discipline pour se hisser au meilleur niveau qualitatif. Pic Saint-Loup devrait être reconnue courant 2015 en tant qu'AOC par l'Inao.



Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup – 34270 Valflaunès

Tél. : + 33 (0)4 67 55 97 47 – www.pic-saint-loup.com



38 870 hl



1 500 ha



carignan noir, cinsault, mourvèdre,
syrah, grenache noir



Rouge

AOC

Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 1994)

AOC LANGUEDOC – QUATOURZE

CRUS DU
LANGUEDOC



Le vignoble de la Narbonnaise

Aux portes de Narbonne, le vignoble du Quatourze, l'un des plus anciens du Languedoc, est constitué de galets roulés de quartz blanc et de grès durs que le fleuve qu'on appelait Atax, et qu'on connaît aujourd'hui sous le nom... d'Aude, a déposés au cours des millénaires en apportant des matériaux des Corbières et des Pyrénées toutes proches. Véritable terrasse qui s'incline vers l'étang de Bages, il réunit toutes les conditions d'ensoleillement, de vent et d'air marin pour faire un très grand vin. Et il en fait !



Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex

Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



1 050 hl



80 ha



carignan noir, cinsault, grenache
noir, lledoner pelut, mourvèdre,
syrah



Rouge

AOC

Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – SAINT-CHRISTOL

CRUS DU
LANGUEDOC



Le vignoble des Hospitaliers

Ce terroir, qui se concentre sur la commune de Saint-Christol, a d'abord été travaillé par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. Il faut dire que le climat, très propice à la culture de la vigne, invite à une forte générosité des vins, au caractère souvent épicé. Implanté sur des reliefs vallonnés, le vignoble prend racine dans des sols issus de formations tertiaires ou quaternaires. Le grenache est toujours présent dans la production de vins brillants à la couleur intense et aux belles notes de poivre noir et de fruits confits. Charpentés, ils sont aptes à un long vieillissement.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



6 590 hl



230 ha



carignan noir, cinsault, counoise,
grenache noir, mourvèdre, picpoul, syrah



Rouge

AOC

Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – SAINT-DRÉZÉRY

CRUS DU
LANGUEDOC



Un vignoble entre Montpellier et Nîmes

Ce vignoble historique produit d'excellents vins reconnus et appréciés. Situées à vingt-cinq kilomètres de Montpellier, les vignes se nourrissent de sols essentiellement composés de roches calcaires. Disposant d'une pluviométrie annuelle de 750 millimètres, bénéficiant d'une influence maritime modérée et sous l'influence des vents de nord et nord-ouest, les cépages syrah et mourvèdre constituent la base de l'encépagement, toujours associés au cépage grenache. Les vins rouges, amples, avec des notes de fruits noirs, de réglisse ou d'épices, sont concentrés et sont commercialisés après un élevage minimum de près d'un an.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



360 hl



200 ha



carignan noir, cinsault, grenache
noir, mourvèdre, syrah



Rouge

AOC

Dénomination de l'AOC
Languedoc avec conditions
de production spécifiques
(modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – SAINT-GEORGES-D'ORQUES

CRUS DU
LANGUEDOC



L'émeraude de Montpellier

Les vins qu'on produit ici, à cinq kilomètres à l'ouest de Montpellier, sont réputés depuis... le Moyen Âge ! Au début du XVII^e siècle, leur renommée dépasse même les frontières du Royaume de France. Thomas Jefferson, qui les découvre en 1787, en fait l'éloge. Et les amateurs s'entendent pour en décrire la finesse et le raffinement. Car la nature a bien doté du vignoble local. Composé de cailloutis calcaires, de marnes, de silex et d'oxyde de fer, il ne peut s'empêcher d'afficher sa suprématie sur les cépages. Ici, un grenache ou un mourvèdre ont autant d'expressions différentes que leur provenance, leur situation ou leur exposition sur le coteau.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



6 520 hl



1 64 ha



carignan noir, cinsault, grenache noir, mourvèdre, syrah



Rouge



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – SAINT-SATURNIN

CRUS DU
LANGUEDOC



Un terroir historique

Au pied des contreforts du Larzac, à quarante kilomètres de Montpellier, le vignoble, dominé par le rocher des Deux-Vierges, bénéficie d'un climat chaud et abrité des vents. La légende dit qu'il aurait été créé par un compagnon de saint Benoît d'Aniane, au VIII^e siècle. Ce qui est sûr, c'est qu'il profite d'une exposition sans égale pour nous donner des vins rouges à la typicité si certaine que les producteurs se sont engagés dans une démarche de reconnaissance en cru communal auprès de l'INAO. Celle-ci devrait aboutir d'ici à 2020.

Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



10 540 hl



730 ha



carignan noir, cinsault, grenache noir, mourvèdre, syrah



Rouge, rosé



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2011)

AOC LANGUEDOC – SOMMIÈRES

CRUS DU
LANGUEDOC



De l'autre côté du Vidourle

Sa place de carrefour marchand a fait la fortune de Sommières jusqu'au XIXe siècle. Depuis, c'est l'activité viticole qui tire l'économie du territoire. Adossé aux contreforts des Cévennes et soumis à l'influence du mistral, le vignoble d'appellation y côtoie les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers.

L'encépagement s'articule autour de la syrah et du grenache pour donner des vins de garde, à la belle puissance. Les rois de France et d'Aragon, les papes d'Avignon, les princes et seigneurs du Languedoc et de la Provence ne s'y trompaient pas en servant à leurs tables.

Syndicat AOC Languedoc-Sommières – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.languedoc-wines.com



980 hl



1 971 ha



carignan noir, cinsaul, grenache noir, mourvèdre, syrah



Rouge



Dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de production spécifiques (modification du décret en 2011)

AOC LIMOUX (VINS TRANQUILLES)

CRUS DU
LANGUEDOC



Rouges et blancs d'excellence

L'AOC Limoux offre aussi des rouges et des blancs d'excellence. Réputés, les blancs sont vinifiés et élevés en fûts de chêne et font merveille sur les plus délicates préparations à base de poisson ou de viande blanche ainsi que sur les fromages (saint-félicien, saint-marcellin, munster, époisses...). Ils sont issus des cépages Chardonnay, Chenin et Mauzac seuls ou en assemblage.

Pour porter le nom de Limoux rouge, outre le Merlot, le vin doit contenir deux cépages minimum en supplément parmi Cot et/ou Syrah et/ou Grenache, et éventuellement Cabernet Franc et/ou Cabernet Sauvignon. Ils se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées, des plats doucement mijotés et la fricassée de Limoux.

Syndicat du cru Limoux – 11300 Limoux
Tél. : + 33 (0)4 68 31 12 83 – www.limoux-aoc.com



9 410 hl



292 ha



carignan, chardonnay, chenin, côt, grenache, mauzac, merlot, syrah



Rouge, blanc



Premier décret de l'appellation Limoux blanc en 1959. Second décret avec introduction du chardonnay et du chenin en 1993. Reconnaissance de l'appellation Limoux rouge en 2004

AOC LIMOUX (VINS EFFERVESCENTS)

CRUS DU
LANGUEDOC



Grand terroir de bulles

Au pays de Limoux, la Blanquette et le Crémant sont rois. La production de vins tranquilles blancs et rouges est nettement plus confidentielle. L'AOC Limoux offre toute une déclinaison de vins effervescents qui se caractérisent par de fines bulles au nez méridional, des arômes de fleurs et d'acacia. Premier vin effervescent au monde (les premiers écrits remontent à 1544), les premières appellations d'origine sont nées en 1929 avec la reconnaissance de l'AOC Blanquette de Limoux, élaborée principalement à partir de Mauzac, et la Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale (100 % mauzac). En 1990, le Crémant de Limoux, assemblé à partir de Chardonnay, de Chenin et de Mauzac et/ou Pinot noir, devient une AOC.



Syndicat du cru Limoux – 11300 Limoux

Tél. : + 33 (0)4 68 31 12 83 – www.limoux-aoc.com



Blanquette de Limoux : 28 714 hl
Blanquette Méthode Ancestrale : 3 698 hl
Crémant de Limoux : 45 580 hl



1 463 ha



Blanquette de Limoux : mauzac (90 % au minimum), chenin et/ou chardonnay
Blanquette Méthode Ancestrale : 100 % mauzac
Crémant de Limoux : chardonnay (50 % au minimum), chenin (compris entre 10 et 40 %), chardonnay et chenin (90 % au maximum).
Cépages accessoires : mauzac et pinot noir (20 % au maximum), pinot noir (15 % au maximum)



Premier décret des AOC Blanquette de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale en 1938.
Premier décret de l'AOC Crémant de Limoux en 1990

AOC MALEPÈRE

CRUS DU
LANGUEDOC



L'appellation la plus occidentale du Languedoc

Bordée au nord par le canal du Midi et à l'est par l'Aude, la plus occidentale des appellations du Languedoc s'étend sur le pourtour du massif boisé de la Malepère, des portes de Carcassonne jusqu'à Limoux et au Lauragais. La sensibilité océanique se mêle au caractère méditerranéen, révélant un climat de transition aux caractéristiques originales, modulées par l'altitude, l'exposition et la position sur le gradient est-ouest, qui se traduit par la présence de plantes sauvages d'affinité méditerranéenne mais aussi atlantique. Les cépages sont mixtes, eux aussi.



Maison des terroirs – Domaine de Cazes – 11240 Alaigne

Tél. : + 33 (0)4 68 69 95 10 – www.vins-malepere.com



7 575 hl



500 ha



merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, cinsault, côt



Rouge, rosé



Décret de novembre 2006

AOC MINERVOIS

CRUS DU
LANGUEDOC



Les Grands vins Millésimés par le vent

Adossé aux premiers flancs de la Montagne Noire, ce vignoble a le charme des paysages toscans. Se présentant comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud sur environ cinquante kilomètres d'est en ouest et trente kilomètres du nord au sud, il passe progressivement d'un climat sous influence océanique à un climat typiquement méditerranéen. Ici, l'altitude peut varier de 50 mètres au bord du canal du Midi jusqu'à plus de 500 mètres sur les premiers contreforts montagneux. Les variabilités climatiques accentuées par les vents dominants du Cers et du Marin, couplées aux natures très diverses du sol, caractérisent les terroirs et les vins, qui ont en partage d'être des vins d'air.

Syndicat AOC Minervois – 11200 Homps
Tél. : + 33 (0)4 68 27 80 00 – www.leminervois.com



128 006 hl



3 500 ha



syrah, grenache, mourvèdre,
carignan, cinsault, aspiran,
picpoul et terret



Rouge, blanc,
rosé



Décret du 15 février 1985,
modifié le 16 novembre 2011

AOC MUSCATS DU LANGUEDOC

CRUS DU
LANGUEDOC



Une robe couleur or

Les muscats ou vins doux naturels se caractérisent par une grande finesse aromatique, dotés de parfums de fruits frais et de fleurs évoluant vers des arômes de miel et de fruits secs à maturité. Le cépage unique est le muscat à petits grains. La maturité ne peut être inférieure à 252 grammes de sucre par litre (15° environ). Les vins doux naturels sont vinifiés exclusivement par des producteurs-récoltants. L'alcool utilisé pour le mutage est obligatoirement de l'alcool vinique à 96 % de volume. Il est ajouté dans une proportion de 5 % à 10 % du moût mis en œuvre. La teneur en alcool finale doit être comprise entre 15° et 18°.

Muscat de Frontignan: Tél. : + 33 (0)4 67 48 12 26 – www.frontignanmuscat.fr
Muscat de Lunel: Tél. : + 33 (0)4 67 86 00 09 – www.muscat-lunel.fr
Muscat de Mireval: Tél. : + 33 (0)4 67 78 01 80 – www.muscatmireval.com
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois: Tél. : + 33 (0)4 68 27 80 00



28 349 hl



690 ha



muscat à petits grains



1936 : décret du Muscat de Frontignan.
1943 : décret du Muscat de Lunel.
1949 : décret du Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.
1959 : décret du Muscat de Mireval

AOC PICPOUL DE PINET

CRUS DU
LANGUEDOC



Son terroir, c'est la mer

L'appellation domine l'étang de Thau et ses cabanes à huitre. Ici, la culture de la vigne est multiséculaire. Certaines parcelles ont gardé de l'Antiquité leur superficie et leur exposition. Aujourd'hui, le Picpoul de Pinet, c'est un seul cépage : le picpoul blanc. Ses parfums floraux et d'agrumes, sa vivacité en bouche en font un compagnon idéal pour agrémenter les coquillages et les huîtres de Bouzigues. Représentant 61 % des blancs tranquilles de la région, Picpoul de Pinet est aujourd'hui l'appellation avec la production la plus importante et la plus réputée en vin blanc du Languedoc-Roussillon.

Syndicat de défense du Picpoul de Pinet – 34850 Pinet
Tél. : + 33 (0)4 67 77 03 10 – www.picpoul-de-pinet.com



66 012 hl



1 400 ha



picpoul blanc



Blanc



Décret du 14 février 2013

AOC SAINT-CHINIAN

CRUS DU
LANGUEDOC



Absolument grand

Situé au nord-ouest de Béziers, dans un territoire sauvage de forêts et de sangliers, le vignoble est cerné par le Caroux et l'Espinouse. L'influence méditerranéenne remonte les pentes des monts du Languedoc qui protègent les cultures des arrivées du nord. C'est ainsi qu'un microclimat exceptionnel permet de voir fleurir mimosas et orangers. La partie septentrionale, aux sols de schistes, offre des vins épanouis et généreux aux arômes de grillé et de cuir. Au sud, les sols argilo-calcaires offrent des vins souvent plus typés, riches, avec des parfums de garrigue.

Syndicat du cru Saint-Chinian – 34360 Saint-Chinian
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69 – www.saint-chinian.com



101 542 hl



3 300 ha



bourboulenc, carignan blanc, carignan noir, cinsault, clairette blanche, grenache blanc, grenache noir, ledoner pelut, maccabeu, marsanne, mourvèdre, roussanne, syrah, vermentino, viognier



Rouge, blanc,
rosé



Décret du 5 mai 1982
pour le rouge et le rosé.
Décret du 4 février 2005
pour le blanc



La dernière née des AOC du Languedoc

Installé en piémont du plateau du Larzac, le vignoble se love sur les flancs sud et sud-est du fameux plateau, à l'abri des influences du vent septentrional. Au nord et à l'est, les vignes se trouvent sur les éboulis argilo-calcaires et les terrasses caillouteuses de la vallée de l'Hérault. Dans la partie ouest, la couleur rutilante des ruffes confère aux paysages une grande originalité. Il n'est pas rare de voir ici les cinq cépages de l'AOC Languedoc assemblés, et c'est d'ailleurs une des particularités qui font le charme et la réputation de l'appellation. Sur ce petit terroir, les vignerons recherchent l'excellence qualitative, le nouveau style du Languedoc.

Syndicat des Terrasses du Larzac – 34973 Lattes Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



12,000 hl



398 ha



carignan, cinsault, grenache,
mourvèdre, syrah



Rouge



Décret du 17 octobre 2014

AOC
LANGUEDOC

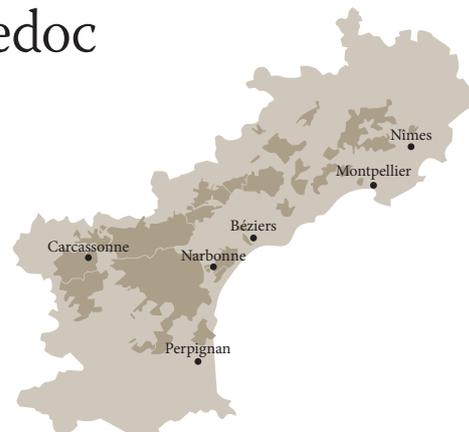


AOC Languedoc, un terroir s'exprime. Tout le monde est unanime.



L'appellation étendart des AOC du Languedoc

Issue de l'extension de l'appellation Coteaux du Languedoc (reconnue AOC en 1985), l'AOC Languedoc s'établit sur une aire délimitée restrictive qui va de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes. Ces terroirs souvent en coteaux sont composés essentiellement de sols calcaires, de schistes, de sols volcaniques, de terrasses Villafranchiennes... dans un paysage dominé par la garrigue. Sa surface est composée de toutes les aires d'appellations contrôlées du Languedoc. Concrètement, les raisins doivent provenir d'une aire géographique délimitée, la conduite du vignoble doit suivre les indications du cahier des charges et le vin doit être issu de deux cépages au minimum. Modifiée le 30 avril 2007 pour apporter une meilleure lisibilité de l'offre au consommateur, l'AOC Languedoc est devenue un enjeu majeur de la dynamisation de la filière.



Syndicat AOC Languedoc – 34973 Lattes Cedex

Tél. : + 33 (0)4 67 06 04 44 – www.coteaux-languedoc.com



233 330 hl



43 300 ha



syrah, grenache, mourvèdre,
carignan et cinsault, grenache,
clairette, bouboulenc, piquepoul,
roussanne, marsanne et rolle



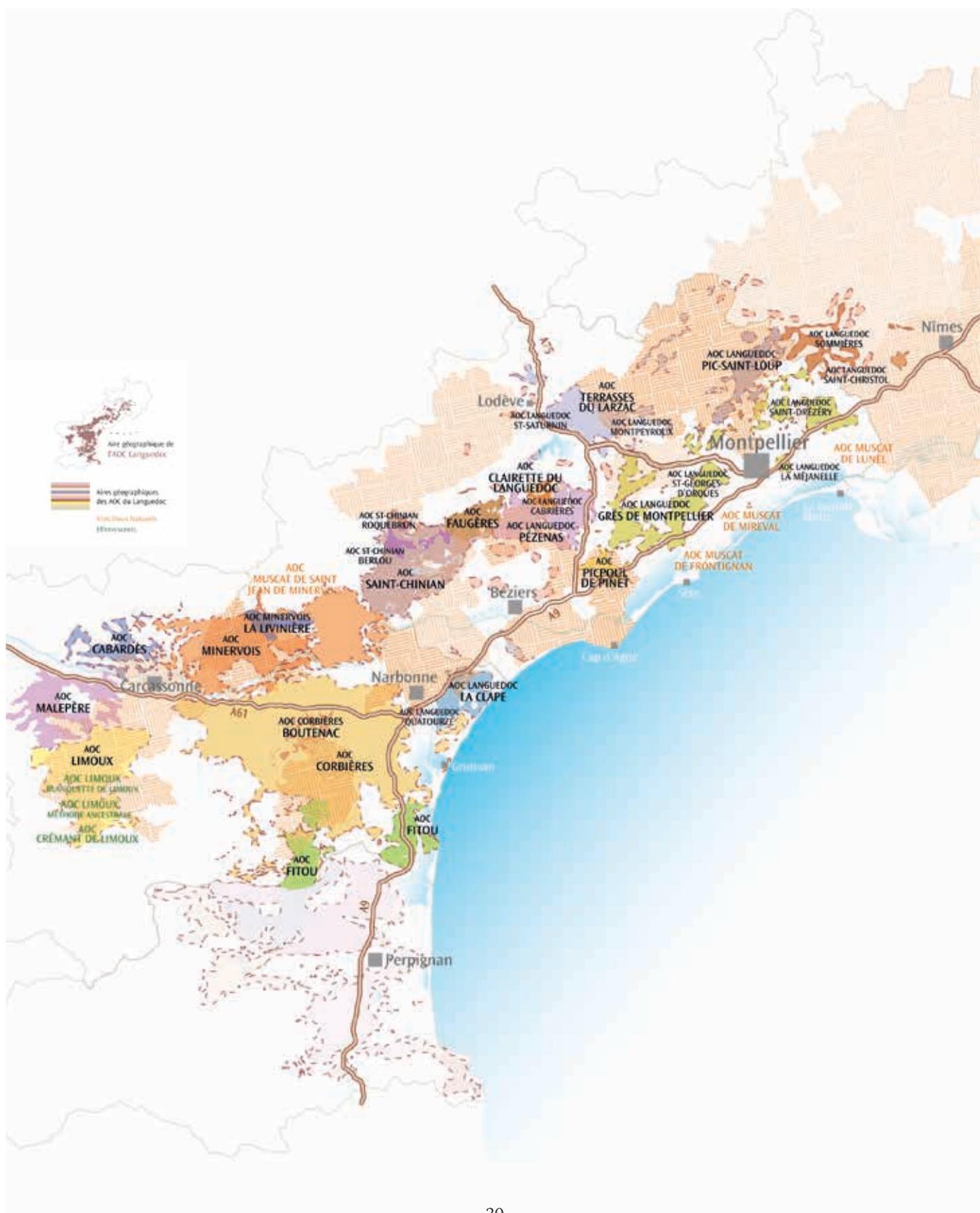
Rouge, blanc,
rosé

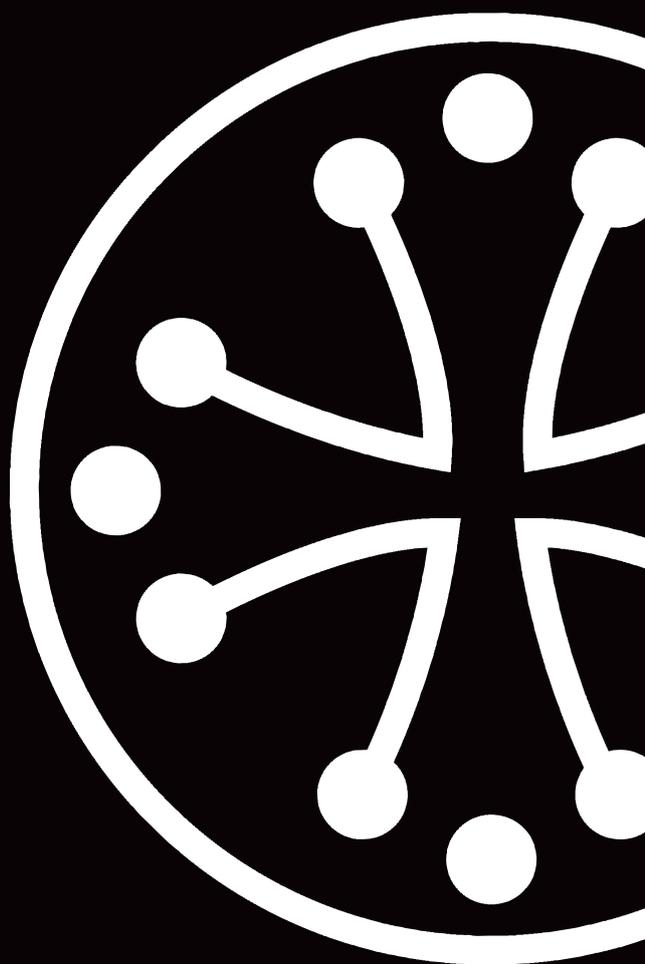


Décret du 30 avril 2007,
modifiant le décret
du 24 décembre 1985

TERRITOIRE

UN VIGNOBLE RICHE DE SES TERROIRS





CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

6 place des Jacobins, BP 221 – 11102 Narbonne cedex

Tél. : +33 (0)4 68 90 38 30 – civl@languedoc-wines.com – www.languedoc-wines.com



LesVinsAocDuLanguedoc



VinsDuLanguedoc

L'ÉQUIPE
DU CIVL

Frédéric Jeanjean - Président

Jérôme Villaret - Délégué général - jvillaret@languedoc-wines.com

Christine Molines - Marketing - cmolines@languedoc-wines.com

France Villeneuve - Communication - fvilleneuve@languedoc-wines.com

Philippe Cros - Promotion et SAQ - pcros@languedoc-wines.com

Christophe Jammes - Économie - cjammes@languedoc-wines.com
