



# Petit journal de l'Environnement

*Novembre 2017*

*Ce mois-ci, le Petit Journal s'intéresse à la vigne et au vin !*

*Les vendanges sont terminées ! On se dirige vers la plus petite récolte depuis 1945. En cause le gel puis la sécheresse qui ont touché de nombreux vignobles français. Les vignobles du Sud Ouest, d'Alsace, du Jura, du Sud Est, de la Corse, du Languedoc et du Beaujolais ont été les plus affectés. Mais malgré la baisse des volumes, la qualité est là et pour de nombreux vignerons, 2017 sera une belle année !*

## Actualités

**Dans le cadre des Etats généraux de l'alimentation, le WWF France a publié un sondage réalisé par l'IFOP sur les habitudes et les perceptions de consommation des français.**

Les résultats sont sans appel : ils révèlent que les français sont prêts pour une réelle transition agricole et alimentaire.

**Une évolution vers des habitudes de consommation plus responsables :** 70 % des français ont changé d'habitude de consommation vers des produits plus responsables, ou envisagent de le faire. 62% des français consomment des aliments biologiques, soit 2 fois plus qu'il y a 20 ans.

**Une évolution accrue des enjeux sociaux et environnementaux liés au système agricole :** 93 % des français considèrent que la présence de pesticides dans leurs aliments impacte leur santé.

**Une volonté de changement vers un modèle agricole plus durable :** 87 % des français sont pour la réorientation des aides publiques vers des pratiques privilégiant l'agriculture écoresponsable (biologique, agroécologique, permaculture, etc.). 75 % des français sont favorables à ce que le ministère de l'Environnement ait un pouvoir de décision, aux côtés du ministre de l'Agriculture sur l'ensemble des sujets agricoles.

Sondage réalisé par l'IFOP pour le WWF France du 3 au 4 octobre 2017 sur un échantillon de 1002 personnes, représentatif de la population française.

## **L'AOC Languedoc donne la priorité à l'environnement (Midi libre du 11 octobre 2017)**

L'appellation s'accorde trois ans pour changer les pratiques culturales. Les responsables de l'AOC Languedoc ont décidé d'engager une démarche environnementale afin de mettre en place des pratiques culturales durables pour l'ensemble des 38 appellations. Syndicats, vignerons et Agence de l'eau sont prêts à jouer les précurseurs.

## **Evènements à venir : rencontre avec les viticulteurs**

### **STRATEGIES D'AVENIR POUR LA VITICULTURE**

**Ven 17/11/17 – 18h -21h (sous réserve) Le Clos Pauline – Route d'Usclas à Paulhan**

Ainsi que nous l'avions évoqué à l'issue de la rencontre du 17 mars dernier avec les acteurs du secteur agricole de notre territoire, une deuxième rencontre est en cours de préparation pour fin novembre. Les remarques formulées après cette première expérience ont été entendues. Ce nouveau rendez-vous tentera d'apporter des éléments tangibles de réflexion et d'action.

Le thème choisi "Stratégies d'Avenir pour la Viticulture" sera décliné sous des formes diverses tout au long de la soirée. Une nouvelle fois la Chambre d'Agriculture a accepté de soutenir notre démarche et sera représentée. Des entretiens sont en cours pour confirmer la participation de diverses institutions complémentaires (CIVAM, SUDVINBIO, SUPAGRO, INRA, ICV).

Les différents intervenants dresseront un état des lieux de la viticulture, en cette année marquée par des vendanges historiquement faibles, et présenteront les alternatives possibles.

L'accent sera mis sur le modèle coopératif, à l'origine de près de 80 % de la production viticole sur notre territoire.

Des témoignages viendront appuyer les exposés techniques, après quoi le débat s'ouvrira.

Une dégustation accompagnée d'un buffet clôturera la soirée afin de favoriser les échanges.

Un courrier sera distribué prochainement qui précisera la date et les modalités d'organisation de cet événement.

Si vous préférez être informé par mail, merci de contacter : Marilyn Elbaz - [marilyn.elbaz@gmail.com](mailto:marilyn.elbaz@gmail.com)

## L'histoire de la vigne et du vin

L'histoire de la vigne et du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de la civilisation occidentale. Les dernières recherches historiques font naître les premiers ceps de vignes au pied des monts caucasiens, dans **l'actuelle Géorgie, il y a plus de 7 000 ans.**

La vigne, à bien des égards, a suivi le développement des civilisations européennes.

La première œuvre littéraire que nous connaissons, le poème épique de Gilgamesh, un récit Babylonien vieux de 4000 ans, parle déjà du vin qu'il relie à une vision du paradis.

Le vin est mentionné plus d'une centaine de fois dans la Bible.

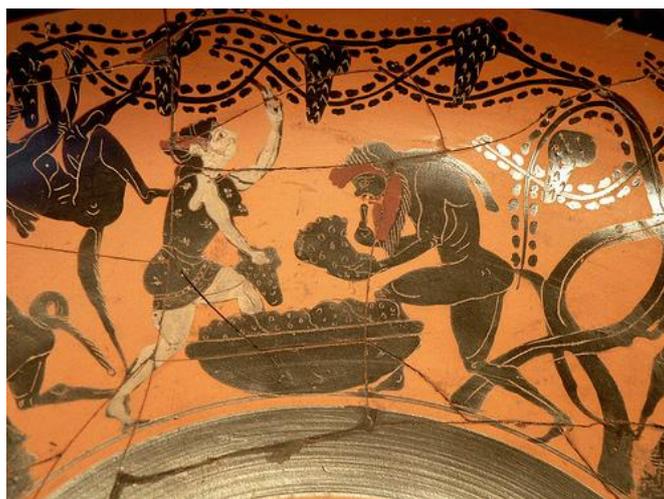
La première représentation des procédés utilisés pour le faire est due aux Egyptiens. Plusieurs tombes datant de 3 000 ans avant JC ne nous laissent rien ignorer de la façon dont ils travaillaient la vigne et produisaient du vin. Malheureusement, nous ne savons pas quel pouvait bien être son goût.

Les Grecs et Phéniciens au cours de leurs voyages implantèrent la vigne dans tous le bassin méditerranéen. Cela se passait entre 2000 et 500 ans avant JC. Par la suite, la vigne fut un des éléments culturels majeurs des civilisations de la Grèce et de la Rome Antique. C'est aux Romains que nous devons la diffusion des procédés de vinification dans toute l'Europe, en Espagne, en Italie, en France, en Suisse, en Hongrie, en Allemagne et même en Angleterre. Bientôt presque toute l'Europe fut conquise par le vin.

Après le déclin de l'empire romain, la culture de la vigne fut relancée par l'extension de la religion chrétienne dont le culte nécessite la présence du vin. Partout où cela était possible, les ordres religieux s'employèrent à développer une activité vinicole. Le vin était sans aucun doute un des éléments primordiaux des premiers échanges commerciaux.

Lorsque les explorateurs européens commencèrent à coloniser le Nouveau Monde, ils essayèrent d'y implanter la culture de la vigne. Les Espagnols amenèrent les premiers pieds en Amérique du Sud au XVIème siècle et l'on sait, par exemple, que les vins d'Afrique du Sud de la région du Cap étaient très réputés en Europe dès le XVIIème siècle. On porta rapidement au XVIIIème siècle de grands espoirs sur la côte est des Etats-Unis qui possédaient des variétés locales. Ceux-ci furent vite déçus. Malgré les efforts de Thomas Jefferson, les premiers vins intéressants n'apparurent pas avant le siècle suivant. L'histoire des vignobles californiens puis australiens ne datent que de 1830.

Aujourd'hui, beaucoup de pays dans le monde sont des producteurs de vins et le marché est réellement devenu international.



La plus ancienne jarre retrouvée (6000-4000 ans avant J.C)

## Le vin et la littérature

Le vin occupe une place prépondérante dans la poésie et la littérature depuis bien longtemps. Quand on remarque qu'aucune autre boisson n'a suscité autant d'intérêt et de respect, on peut se demander pourquoi.

C'est peut-être le seul et unique nectar qui était réservé aux dieux à une époque bien lointaine !

Dès l'antiquité, des fêtes étaient organisées en l'honneur des dieux du vin : **Dionysos** (pour la Grèce) et **Bacchus** (pour Rome).

Depuis, la vigne et les vendanges n'ont cessé d'inspirer de nombreux auteurs : **Alphonse Daudet** (« Trois jours de vendanges »), **Alphonse de Lamartine** (« La vigne et la maison »), **Gustave Flaubert** (« VIN : Sujet de conversation entre hommes, Dictionnaire des idées reçues ») et **Paul Verlaine** (« Vendanges, Jadis et naguère »). **Baudelaire** rendait hommage au vin des amoureux.

**Colette** retrouvait ses souvenirs d'enfance dans le muscat de Frontignan.

« Prisons et Paradis » « **Je n'avais pas plus de trois ans lorsque mon père me donna à boire un plein verre à liqueur d'un vin mordoré, envoyé de son Midi natal : le muscat de Frontignan. Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves. Ce sacré vin me rendit à jamais digne du vin** »

**Rabelais** glorifiait les crus de Touraine et parlait avec amour de la « dive bouteille » : il écrivit d'ailleurs dans Gargantua « Buvez, vous ne mourrez jamais ».

Certains écrivains ont également été propriétaires de vignobles, tels que **Montesquieu** dans les Graves (Bordeaux) et **Lamartine** dans le Mâconnais (Bourgogne).

## Quelques chiffres clefs de la filière vin

**La filière vin est un secteur d'activité qui représente un poids considérable dans l'économie française**



La Cité du Vin à Bordeaux, lieu d'exposition sur le thème du vin a été inaugurée le 31 mai 2016.

Quelques chiffres !

La France produit **16 % du vin de la planète** : la France est le premier pays producteur au niveau mondial et produit environ 16% du vin de la planète soit **41,4 millions d'hectolitres**.

Le vin est le **second secteur d'exportation excédentaire** après l'aéronautique et devant la chimie/parfumerie.

Les exportations de vin ont rapporté à la France **7,9 milliards d'euros** en 2016 (source : Douanes FEUS 2016 CNIV)

La filière vin représente **558 000 emplois directs et indirects** : 142 000 viticulteurs, 300 000 emplois indirects (tonnellerie, chaudronnerie, logistique, bouchon, verre.), 15 000 salariés dans les syndicats, les interprofessions, les chambres d'agriculture, les douanes, 38 000 négociants, 21 000 emplois saisonniers, 10 700

salariés des cavistes, 8 300 salariés des coopératives viticoles, 15 000 salariés de la grande distribution, 5 000 salariés dans les administrations, 3 000 sommeliers.

**Le Languedoc**, l'Aquitaine, PACA et la Champagne sont les 4 (ex) régions les plus importantes en termes de production de vin. La France compte **66 départements viticoles**.

**La France est le deuxième pays consommateur de vin** au monde derrière les Etats Unis et devant l'Italie

La production du vin qui est l'un des principaux symboles de la gastronomie et de l'art de vivre à la française permet tous les ans à ses exploitants de produire plus de 41 millions d'hectolitres qui se répartissent entre environ **46% d'AOP, 28% d'IGP, 17% de vins aptes à produire une eau de vie** (cognac majoritairement) et **9% de divers vins**.

## Le vignoble du Languedoc-Roussillon

**Le Languedoc-Roussillon est l'un des plus grands vignobles d'un seul tenant à l'échelle mondiale avec près de 250 000 hectares dont 200 000 cultivés en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Indication Géographique Protégée (IGP).**

Il s'agit également du **2<sup>ème</sup> vignoble de France après la Gironde**. Avec 320 jours d'ensoleillement par an, c'est le terroir idéal pour la culture de la vigne, présente dans cette région depuis 28 siècles.

Le Languedoc Roussillon produit en moyenne **2000 millions de bouteilles** par an ce qui représente **un tiers de la production française**.

C'est une activité cruciale pour la région qui compte environ 3757 caves particulières, 343 caves coopératives et 150 maisons de négoce qui ont aujourd'hui un rayonnement international.

Après avoir mené pendant vingt ans une politique très volontariste de restructuration des vignobles pour améliorer la qualité des vins, les vins du Languedoc Roussillon ont su trouver leur place dans la grande compétition internationale.

**Avec la fusion des régions, la Région Occitanie Pyrénées Méditerranée devient la première région viticole de France avec 16,2 millions d'hectolitres produits en 2015 soit un tiers de la production nationale et des exportations.** Elle offre une palette diversifiée comprenant des vins blancs, rouges et rosés, mono-cépages et assemblages, effervescents et vins doux naturels

**Le Languedoc Roussillon est également la première région viticole biologique française en superficie et en nombre d'exploitations.**

**32 %** de la production de vin issue de l'agriculture biologique provient du Languedoc Roussillon et représente un facteur de croissance dynamique. Avec la nouvelle région, l'Occitanie compte 5176 exploitations pour 68 565 ha de terres cultivées en bio ou en reconversion.

## Focus sur l'Hérault viticole

**L'Hérault**, est le deuxième département viticole de France (11 % de la superficie viticole nationale). **Il est aussi le premier département viticole du Languedoc-Roussillon avec 35 % des surfaces et 38 % des volumes** (dont 21 % des vins AOC).

Le vignoble représente 50 % de la surface agricole soit 16 % de la surface totale du département (100 083 ha en 2007).

On y recense 7 800 exploitations viticoles, 1300 caves particulières, 61 caves coopératives (70 % de la production).

**Le vin représente 67 % du chiffre d'affaires de l'agriculture du département et 35% du chiffre d'affaires viticole de la région.**

## Vaste plantation de cépages améliorateurs

L'Hérault connaît une transformation profonde de sa viticulture.

Historiquement orientée vers la production de vin de consommation courante, la viticulture évolue pour s'adapter à la demande. Depuis les années 30, le vignoble a perdu quelque 90 000 hectares. Mais il s'est orienté vers la qualité : entre 1981 et 2004, 55 000 ha ont été replantés en cépages améliorateurs.

## A la pointe des nouvelles technologies

Après la mécanisation dans les années cinquante, la filière viti-vinicole connaît une nouvelle vague de mutations technologiques. Elle vise d'une part à adapter le vignoble au réchauffement climatique par une maîtrise des apports d'eau à la vigne. D'autre part, elle permet d'adapter les qualités gustatives du vin au goût des consommateurs dans le cadre d'une concurrence mondialisée grâce au suivi de maturité de la plante.

## Les appellations de l'Hérault

**Languedoc** (ex-Coteaux du Languedoc).

L'appellation Languedoc regroupe, entre autres, des zones dites pédoclimatiques liées à l'influence des vents, la pluviométrie, la température moyenne ainsi qu'à l'ensoleillement. Ces zones, présentent des caractères distincts (ex. : Languedoc-Pic-Saint-Loup, Languedoc-Pézenas, Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac, etc.)

Au sein de ces zones, se trouvent les terroirs (ex. : Languedoc-Cabrières, Languedoc-Saint-Saturnin, Languedoc-Montpeyroux, etc.)

Dans l'Hérault, ce sont 119 communes qui peuvent prétendre à l'appellation régionale Languedoc. La production est de l'ordre de 300 000 hl.

## Les vins à indication géographique protégée (IGP)

L'Hérault propose la plus grande diversité de vins à IGP en France. Dans le département, ils recouvrent près des deux tiers de la surface en production. Il s'agit de vins produits à partir des cépages traditionnels de la Méditerranée tels que *le carignan*, *la syrah*, *le cinsault*, *le grenache* pour les rouges, mais aussi avec d'autres variétés, notamment *le merlot* et *le cabernet-sauvignon*. Pour les blancs, on retrouve entre autres *le grenache blanc*, *le maccabeu* et *le terret* mais aussi *le chardonnay*, *le sauvignon* et *le viognier*. Leur production était de 3 831 648 hl en 2010.

## On distingue trois catégories de vins à IGP :

– **Les vins à IGP Pays d'Hérault.** Comme leur nom l'indique, ils proviennent exclusivement du département. La rigueur avec laquelle ils sont élaborés (rendement limité, degré naturel minimum exigé) fait des vins IGP des médaillés réguliers dans les concours de vins (Paris, Mâcon, etc.).

– **Les vins à IGP de zones.** Ils proviennent de zones géographiques fixées par décret. On en compte depuis 2011 sept dans le département (Saint-Guilhem-le-Désert, Coteaux d'Ensérune, Côtes de Thau, Coteaux de Béziers, Haute Vallée de l'Orb, Côtes de Thongue, Vicomté d'Aumelas).

Chaque IGP a déposé son cahier des charges qui détermine son territoire, son identité et ses caractéristiques.

– **Les vins à IGP Pays d'Oc.** Ce sont des vins à dénomination régionale, dont la notoriété a franchi les frontières. Ils sont issus de la sélection des meilleurs cépages internationaux et méridionaux. Ils peuvent être vins de cépages purs ou issus d'assemblages, pour donner des vins rouges aux arômes harmonieux et équilibrés, à la fois ronds, frais et fruités et des vins blancs légers et tendres.

Sources : Conseil général de l'Hérault.

En savoir plus : <http://www.vin-vigne.com/vignoble/vin-languedoc-roussillon.html#ixzz4vx2OLpIr>

## Les cépages du vignoble du Languedoc-Roussillon

### Vin rouge

**La Syrah** : variété à forte végétation, elle arrive à maturité entre le 10 septembre et le 5 octobre. Elle est sensible aux acariens et à la pourriture grise. Dans le Languedoc ce cépage se plaît dans des sols frais en profondeur.

**Le Grenache Noir** : Il est qualitatif, très vigoureux et productif, mais craint la coulure lors de la floraison entre le 5 et le 15 juin. Il est très résistant à la sécheresse mais très sensible à l'excoriose. Cépage présent sur les expositions sud et sud-est, sur les sols pauvres.

**Le Mourvèdre** : Il est fragile et délicat, faible acidité mais donne une très bonne structure tannique. Il possède une assez large palette aromatique et supporte le vieillissement. Sa floraison a lieu du 5 au 15 juin il arrive à maturité à partir d'octobre. Il a besoin de beaucoup de chaleur automnale lors de sa phase finale de maturité. Il n'a pas besoin de beaucoup d'eau.

**Le Carignan** : Plus les ceps de Carignan sont âgés plus ce cépage apporte des tannins de plus en plus fins. Il est robuste, tardif, il supporte bien la sécheresse et le vent fort. Sa floraison a lieu entre le 8 et le 15 juin, il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Il possède une bonne aptitude à la garde.

**Le Cinsault** : Il est fertile et productif, résistant à la sécheresse et aux vents forts. Il produit beaucoup sur les terrains fertiles. Il arrive à maturité dans la première quinzaine de septembre. Il a besoin de beaucoup de chaleur pour arriver à maturité.

**Le Cot ou Malbec** : Il est fragile et se plaît sur les sols calcaires. Il est souvent remplacé par le Merlot, plus gourmand et facile d'accès dans les premières années de son existence. Néanmoins il donne dans le Languedoc des bouteilles aptes au vieillissement.

**Le Fer Servadou** : C'est un cépage résistant assez rustique mais aux arômes typés.

**Le Merlot** : c'est un cépage facile car il s'adapte très bien aux différents sols. Sa maturité est rapide sur sols graveleux, le risque de surmaturité chez le Merlot est toujours une menace. Néanmoins son sol de prédilection reste les sols argileux, là il exprime tout sa générosité et sa finesse.

**Le Cabernet Sauvignon** : Il n'est jamais vinifié seul dans le Languedoc. Cépage capricieux et tardif. Il a besoin de sols précoces et chauds, des sols de graves de préférences. Il apporte aux vins la structure tannique et le bouquet aromatiques.

**Le Lledonner Pelut** : C'est une mutation du grenache noir version velu. Il nécessite beaucoup de soin à la culture.

**Le Grenache Gris** : Cépage gris ou rose, résistant à la sécheresse, très utilisé pour l'élaboration des VDN ainsi que pour les Vins Gris (sur les sables du littoral méditerranéen).

### Vin blanc

**Le Grenache Blanc** : C'est une variété en blanc du grenache. C'est un cépage robuste et moyennement productif. Il est utilisé en Languedoc pour l'élaboration des VDN et des vins secs.

**Le Bourboulenc** : Cépage à maturité tardive, il est très bon en raisin de table. Il se plaît sur les terroirs secs de faibles altitudes et chauds.

**Le Chardonnay** : C'est un cépage qui débouffe tôt et qui craint les gelées tardives. Il possède une très bonne faculté d'adaptation divers sols et conditions climatiques. C'est un cépage au potentiel en alcool élevé (jusqu'à 14°).

**Le Chenin** : S'il est bien cultivé, il peut donner de très grands vins (particulièrement sur les sols calcaires et schistes). On le retrouve dans l'aire d'appellation Limoux pour la production du crémant.

**La Clairette** : Il est vigoureux et fertile de faible acidité. Il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Il craint les vents forts et se plaît sur les sols secs et caillouteux.

**Le Maccabeu blanc** : Il est très résistant et très productif. Il craint cependant la sécheresse. Il tient mal la garde. Il est utilisé pour l'élaboration des blancs secs, effervescents ou des VDN

**La Marsanne** : cépage robuste et productif, qui est souvent assemblé à la roussanne. Il arrive à maturité à partir de la mi-septembre. Il aime les terrains chauds et caillouteux. Belle évolution aromatique au vieillissement.

**La Roussanne** : Il est robuste qui arrive à maturité à la mi-septembre. Il aime les sols caillouteux et chauds, bien drainés. Il est quasiment toujours assemblé à la Marsanne

**Le Mauzac** : Cépage pas très résistant mais productif. Il se plaît sur les sols calcaires et argilo-calcaires. Il rentre dans la composition des vins effervescents, il dévoile bien son potentiel. Il est fragile à l'oxydation

**Le Vermentino ou rolle ou malvoisie** : il est résistant néanmoins il craint le vent. Il se plaît en Languedoc sur les terrains chauds et pauvres

**Le Muscat à petits grains** : C'est un cépage peu résistant. Il est utilisé pour l'élaboration des vins doux naturels.

**Le Piquepoul Blanc** : Variété blanche du piquepoul noir. C'est un cépage robuste mais peu productif. En règle générale il donne des vins sec, neutre et de moyenne qualité. Il est utilisé pour son acidité dans les assemblages.

**Le Viognier** : Cépage originaire du Rhône, mais de plus en plus présent dans le Sud de la France, il est planté sur 2 500ha. Il donne des vins amples, très fruités, agréables et rafraîchissants dans le Languedoc.

En savoir plus : <http://www.vin-vigne.com/vignoble/vin-languedoc-roussillon.html#ixzz4vx5fj34p>