

# Les vins de Saint-Drézéry font rayonner le Languedoc

Terroir fondateur des Coteaux du Languedoc, la dénomination Saint-Drézéry vise désormais la reconnaissance en cru communal. Présentation...



## Zone d'appellation

Le Saint-Drézéry est un vin rouge produit sur la commune du même nom, située à 15 km au nord-est de Montpellier et à la limite avec le Gard. L'aire de production, limitée à la seule commune, se trouve au sein de l'AOC Grès de Montpellier.

« En 2012, nous avons fait une demande d'élargissement de l'ère d'appellation auprès de l'INAO, car nous sommes plusieurs vigneron à posséder des parcelles à cheval sur les communes de Sussargues et de Castries. Nous nous sommes donc rapprochés du Syndicat de l'AOC Languedoc pour diligenter une étude pédologique, sur les sols. Celle-ci a effectivement démontré qu'il y avait une continuité de la poche géologique sur les trois communes. Les vins issus de parcelles adjacentes ne dénatureraient donc aucunement les vins estampillés Saint-Drézéry », souligne Jean Lacauste, président du syndicat de défense des vins de Saint-Drézéry et propriétaire du Mas d'Arcaï.

## Un terroir privilégié

Le vignoble de Saint-Drézéry, qui s'étend entre 50 et 150 mètres d'altitude, est situé dans une zone de coteaux entre la plaine du littoral et les premiers reliefs des Cévennes et du Pic Saint-loup. Le climat maritime est ici marqué par une pluviométrie sensiblement plus faible que la moyenne des autres secteurs de l'AOC Languedoc et des nuits relativement fraîches. « Contrairement à

l'arrière-pays et au littoral, les épisodes pluvieux sont rares : les pluies sont arrêtées par les sommets voisins ou se focalisent sur le bord de mer. L'été est particulièrement sec voire aride avec seulement quelques orages en août. Heureusement, la proximité de la mer favorise l'installation de la brise marine qui tempère un peu les excès thermiques » précise, Jean Lacauste.

## La naissance d'une marque

Ces conditions climatiques favorisent une belle maturation, coloration et expression des arômes.

Les vins de Saint-Drézéry sont d'ailleurs réputés pour leur qualité et leur capacité de garde. « Cela s'explique notamment par la géologie. Les galets roulés sont une des caractéristiques majeures de la dénomination. Ils sont réputés pour leur forte réverbération de la chaleur, qui favorise la maturité et la sucrosité des raisins. Or, plus de sucre signifie plus d'alcool mais également davantage d'extraction, de couleurs, d'arômes, de structure et donc une meilleure tenue à l'oxydation et au vieillissement ».

Une qualité particulièrement recherchée dès le 18<sup>ème</sup> siècle, époque où les échanges commerciaux se faisaient en grande partie par bateau. « Les vins de Saint-Drézéry, qui pouvaient prendre la mer longtemps, sans risque d'altération, ont été très tôt exportés dans toute l'Europe » raconte Jean Lacauste. Seuls deux autres territoires étaient reconnus

pour disposer des mêmes caractéristiques : les vins de Saint-Christol et de Saint-Georges d'Orques. « Très recherchés au-delà de nos frontières, ces trois vins souffraient de contrefaçon. Pour y faire face les vignerons de ces villages ont obtenu des Etats du Languedoc l'autorisation de forger une marque, pour distinguer les vins de leurs crus de tout autre vin étranger. Cette marque au feu était apposée sur toutes les barriques ». Ainsi est née la marque Saint-Drézéry, ornée d'une fleur de lys, qui deviendra le signe distinctif de l'appellation.

## Une marque qui fait rayonner le Languedoc

La marque Saint-Drézéry a largement contribué à la réputation des vins du Languedoc. Elle est d'ailleurs l'une des plus anciennes appellations du Languedoc-Roussillon, comme l'explique le président du syndicat de défense des vins de Saint-Drézéry : « La création du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry voit le jour en 1945, et en 1951, les vins de Saint-Drézéry obtiennent la mention Vin Délémité de Qualité Supérieure (VDQS) ».

Fort de son statut et de sa notoriété, le syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry joue en 1960 un rôle essentiel en participant, avec treize autres VDQS, à la création des célèbres « Coteaux-du-Languedoc ». Ceux-ci deviendront « AOC Languedoc » en 2007. L'appellation régionale reconnaît aujourd'hui 13 dénominations géographiques, dont celle de Saint-Drézéry.

## En route pour le cru communal

Convaincu de son potentiel, les vignerons et acteurs de la dénomination Saint-Drézéry visent désormais la reconnaissance en cru communal. « Tant que l'appellation des Grès de Montpellier, dont fait partie Saint-Drézéry, ne sera pas officiellement reconnue et établie, nous ne pourrions pas obtenir cette reconnaissance de cru. Mais vraisemblablement les choses avancent plutôt bien. Le dossier d'accession à l'appellation cru communale devrait donc être déposé en 2020... », révèle Jean Lacauste.

## Profil des vins

Les vins rouges de Saint-Drézéry sont issus de trois cépages : grenache, mourvèdre et syrah, complétés accessoirement par le carignan, le cinsault, la counoise et le morrastel. L'ensemble des cépages principaux doit représenter au moins 70 % de la surface revendiquée. Un assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire. Les vins doivent par ailleurs subir au minimum un an d'élevage avant leur commercialisation. Les rouges peuvent présenter aussi bien des arômes où dominent les fruits rouges et les épices douces que des arômes plus complexes marqués par la garrigue, les notes de cuir et les fruits mûrs. « L'élevage en barrique apporte également des notes grillées et vanillées. Au final nous avons des vins complexes, très aromatiques et d'une grande fraîcheur » conclut Jean Lacauste. ■

## LE CHAI D'EMILIEN



Chez les Fournel on est vigneron de père en fils. « Emilien représente la sixième génération à exploiter les vignes familiales, mais nous avons créé le domaine de toute part, car il n'existait pas. En effet lorsque le grand-père d'Emilien a repris la propriété familiale, dans les années 1950, c'était l'époque de l'avènement des caves coopératives. Edmond a d'ailleurs été président de la cave coopérative de Sussargues, durant de nombreuses années » explique Ophélie Fournel.

Sur les traces de son père, Ellen Fournel, le papa d'Emilien portera ainsi le raisin à la coopérative jusqu'en 2014. Passionné par le travail au chai et l'élaboration du vin, Emilien choisira, lui, de vinifier ses propres cuvées au domaine. Après avoir réhabilité entièrement la cave, Emilien s'attèle ainsi à produire des vins d'une grande précision, avec pour maître mot la qualité. « Des vins qui lui ressemblent et qui sont le reflet de ce magnifique terroir familial » conclut Ophélie Fournel. ■



6 route de Montpellier  
34160 Sussargues  
06 99 50 45 38  
contact@lechaidemilien.com



### Où trouver les vins ?

- La Maison régionale des vins - caviste à Montpellier
- Les Caves Notre Dame - caviste à Montpellier
- Le Tire bouteille - caviste à Montpellier



### Suggestions :

- « E Majusule »  
AOC Languedoc  
Saint-Drézéry – 2016  
24,00€
- « Epopée »  
AOC Languedoc Grès  
de Montpellier – 2016  
13,00€
- « Espiègle »  
AOC Languedoc – 2016  
- 9,00€

## DOMAINE SAINT-JEAN DE L'ARBOUSIER



Domaine Saint-Jean  
de l'Arbousier  
34160 Castries  
04 67 87 04 13  
contact@domainearbousier.fr

### Où trouver les vins ?

- En vente directe au domaine, toute l'année du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 15h à 19h.
- Magasins Biocoop autour de Montpellier
- Magasin Bio & Sens autour de Montpellier

### Suggestions :

- « Grande Cuvée »  
AOC Languedoc  
Saint-Drézéry – 2016  
13,00€
- « L'inattendu »  
AOC Languedoc Grès  
de Montpellier – 2016  
10,50€
- « Gourmandise »  
AOC Languedoc – 2017  
Rouge - 8,00€

Ancienne propriété des Templiers, le Domaine Saint-Jean de l'Arbousier appartient à la même famille depuis 4 générations. « Le domaine a été acheté par mon arrière-grand-père en 1943 puis transmis à mon grand-père Joseph en 1967. En 1983, c'est au tour de mon père de reprendre l'exploitation. Peu de temps après son installation, il rencontre ma mère, première femme diplômée en œnologie à la faculté de pharmacie de Montpellier. Ensemble, ils décident de racheter la propriété voisine, le Mas Naud, qui dispose d'une cave de vinification. Ils décident alors de gérer eux-mêmes la vinification, la commercialisation et l'exportation des vins du domaine ». En 2009, Nicolas les rejoint, suivi de sa sœur Béatrice en 2015. Leur ambition, développer l'œnotourisme et convertir le domaine en agriculture Biologique. Aujourd'hui, responsable de la promotion et du développement du domaine, Nicolas est en charge de l'export et fait voyager ses vins jusqu'en Chine. ■

## CÉPAGE

# Un mois, un cépage : le Terret

## Origines et zones d'implantation

Le Terret est le nom d'un vieux cépage essentiellement présent dans la région méridionale et plus spécialement dans le Bas-Languedoc (Hérault, Gard, Aude), qui peut être considéré comme leur pays d'origine. Le Terret existe en trois couleurs : blanc, gris et noir. Au début du 19<sup>ème</sup> siècle, le Terret noir et le Terret gris étaient les plus répandus. Le Terret noir était même un des cépages les plus courants de l'Hérault, vers 1830. Aujourd'hui, ils ont tous deux quasiment disparus, seul le Terret blanc persiste. La culture du Terret blanc est dorénavant localisée dans l'Hérault et essentiellement en bordure du bassin de Thau, vers l'ouest.

## Cépage principal et accessoire

Le cépage « Terret noir » est un cépage principal, utilisé en assemblage pour les vins des Côtes du Rhône Méridionales tels que le Château-neuf-du-Pape. C'est également un cépage accessoire pour les vins du Languedoc et plus particulièrement pour les appellations Minervois-La Livinière et Terrasses du Larzac.

## Soins et culture

Le Terret est un cépage vigoureux, moyennement productif et à débourrement tardif (moment de l'apparition des bourgeons), ce qui lui permet d'échapper aux gelées précoces de printemps. Sa maturité est également tardive.

Le Terret est généralement conduit en gobelet à taille courte. Il est peu sensible à la pourriture grise, mais il craint l'oïdium, le mildiou et les vers de la grappe.

## Comment le reconnaître

Les grappes du Terret sont moyennes à grandes, pyramidales et compactes. Les baies sont moyennes, rondes ou légèrement ellipsoïdes. La peau épaisse est en général ferme, la chair est juteuse. Les jeunes feuilles duveteuses et légèrement bronzées sur les bords. Le feuillage adulte devient plus ou moins rouge à l'automne.

## Caractéristiques des vins

Le Terret noir est souvent assemblé au grenache et à la syrah, dont il atténue la



puissance, il donne un vin rouge peu coloré, léger, mais au bouquet agréable porté par une bonne acidité.

Le Terret blanc est en général assemblé avec le Grenache blanc, le Bourboulenc, la Clairette, la Roussanne et la Marsanne. Il donne naissance à des vins légers, nerveux et secs, très parfumés et aromatiques.

## Robe et arômes

Les vins issus du Terret blanc ont une belle robe pâle, presque cristalline.

Ils présentent au nez une palette aromatique très riche composée de fruits exotiques, tels que les fruits de la passion, le pamplemousse et une finale citronnée.

## Avec quoi le boire ?

Les vins blancs issus du cépage Terret blanc sont excellents à déguster avec les fruits de mers de l'étang de Thau et la cuisine méditerranéenne à base d'ail et d'anchois. Ils peuvent également accompagner parfaitement les sushis... ■