

Saint-Saturnin



DOSSIER DE PRESSE SAINT-SATURNIN AOC LANGUEDOC

ÉDITION
2016/2017

Syndicat des Producteurs de Vins de Saint-Saturnin
Tél. + 33 (0)4 67 44 52 21
Contact : Virgile Joly (président)
www.saint-saturnin-en-languedoc.com

Syndicat AOC Languedoc
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44- Fax + 33 (0)4 67 58 05 15
www.languedoc-aoc.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 - Amélie Bluma et Marion Delemontex
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
amelie.bluma@clairdelune.fr - marion.delemontex@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr




SAINT-SATURNIN
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

Saint-Saturnin

Environnement et cartographie

Un terroir lové à 40 kilomètres de Montpellier

L'AOC Languedoc - Saint-Saturnin qui regroupe les communes de Saint-Saturnin de Lucian, Jonquières, Arboras et Saint-Guiraud se trouve à mi-chemin entre la mer Méditerranée et le plateau du Larzac. Situé à 40 kilomètres, au nord-ouest de Montpellier, ce territoire viticole est composé de petits villages ruraux où les exploitations sont pour la plupart éclatées ici et là, sur l'appellation. Le vignoble est adossé aux contreforts sud du Larzac et surmonté par le Rocher des Vierges (536 m d'altitude).



En chiffres

- Superficie en production : **235 ha**
- Aire de production : Saint-Saturnin de Lucian, Jonquières, Arboras, Saint-Guiraud.
- Nombre de producteurs : **7 caves particulières et 1 cave coopérative**
- Production annuelle : **10 540 hectolitres.**
- Couleurs produites : rouge (55 %) et rosé (45 %)

Saint-Saturnin en fête

L'AOC Languedoc-Saint-Saturnin fait ses Saturnales

Chaque année, en juillet, le Syndicat des Producteurs de Saint-Saturnin organise, dans le cadre du Festival des Nuits Couleurs, les Saturnales. Une soirée qui allie avec talent, dégustation et musique du monde. À cette occasion, une quinzaine de vignerons de l'AOC Languedoc-Saint-Saturnin accueille les amateurs autour d'un espace dégustation-vente, situé au cœur du village de Saint-Saturnin de Lucian. Une soixantaine de vins sont ainsi à déguster et peuvent être achetés sur place. À partir de 22 heures, la dégustation se prolonge généralement dans un bar à vins du village, tenu par les producteurs eux-mêmes. Ambiance assurée.

En savoir plus : Syndicat des Producteurs de Vins de Saint-Saturnin – Tél. + 33 (0)4 67 44 52 21

Saint-Saturnin

Un terroir historique



L'aire actuelle de la dénomination Saint-Saturnin correspond assez bien au territoire agricole qui existait déjà au temps des Romains, au 4ème siècle. Saint-Saturnin fait partie des VDQS fondateurs des Coteaux du Languedoc aujourd'hui devenu l'AOC Languedoc. Fort de cette longue histoire, le Syndicat des Producteurs de Saint-Saturnin, créé en 1950, s'est engagé dans une démarche de reconnaissance en cru communal auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) de ses vins rouges. Une reconnaissance qui devrait aboutir d'ici 2020. Une action identique devrait être menée pour ses rosés (voir interview P5).

Une histoire viticole qui remonte à la période romaine

Le terroir de Saint-Saturnin, tel qu'il a été délimité en 1985 - date à laquelle Saint-Saturnin intègre la famille des Coteaux du Languedoc - correspond assez bien au territoire agricole, détenu entre le 3ème et 4ème siècle par Lucianus, chef romain. À l'époque, sa propriété viticole s'étend déjà sur les communes d'Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud et Saint-Saturnin.

Période phare pour la vigne

À cette période, la vigne n'est une culture parmi les oliviers, les amandiers, les céréales, les pacages pour ovins, les mûriers, les cultures légumières ou encore les ruches. Mais, cette tradition viticole née pendant la période romaine va continuer à se développer pendant plusieurs siècles. Vers 790, Nemphuis, compagnon de Saint-Benoît d'Aniane développe largement le vignoble à Saint-Saturnin et à Cabrières.

1950 : un tournant décisif pour le terroir de Saint-Saturnin

C'est en 1950 que la cave coopérative de Saint-Saturnin se crée. Elle impulse un vrai dynamisme au vignoble et rassemble rapidement la grande majorité des vignerons des quatre communes d'Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud et Saint-Saturnin. 1954 voit les premières mises en bouteilles artisanales des vins de Saint-Saturnin. À cette période, sont déjà élaborés des vins rouges et rosés. Au total, 10 000 cols verront le jour dont deux cuvées qui existent toujours : « Vin d'une Nuit » et « Cardinal ». À l'époque, les vignerons de la cave coopérative de Saint-Saturnin seront les premiers avec Cabrières à proposer leurs vins en bouteilles. Ils s'imposeront comme des précurseurs et auront, sur cette période, leur heure de gloire.

« Le village de « Saint-Saturnin » doit son nom à Sernin (Saturnicus) en latin qui était le premier évêque de Toulouse. Compagnon de Guillaume, Duc d'Aquitaine, il fut martyrisé en 250 sur la place du Capitole et se retira alors dans l'arrière-pays héraultais. »

Saint-Saturnin



En route pour le cru communal

Le 18 mai 1955, Saint-Saturnin accède à la mention de VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure), rejoint en 1976 par une partie des communes de Jonquières et de Saint-Guiraud. En 1985, Saint-Saturnin intègre la famille des Coteaux du Languedoc et obtient l'appellation Coteaux du Languedoc - Saint-Saturnin. Aujourd'hui, le Syndicat des Producteurs de Saint-Saturnin composé de 7 caves particulières et de la cave coopérative de Saint-Saturnin de Lucian souhaite obtenir pour ses vins rouges, la reconnaissance en cru communal. Tout est aujourd'hui réuni pour que ce dossier aboutisse d'ici 2020. Une démarche parallèle est également menée pour les rosés (voir interview p5).

Il était une fois

1950 : création de la cave coopérative de Saint-Saturnin et du syndicat qui rassemble progressivement la grande majorité des vigneronns d'Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud et Saint-Saturnin.

1955 : Saint-Saturnin accède à la mention « Vin Délimité de Qualité Supérieure » (VDQS).

1976 : une partie des communes de Jonquières et de Saint-Guiraud sont intégrées à la dénomination Saint-Saturnin.

1985 : le VDQS Saint-Saturnin obtient l'appellation Coteaux du Languedoc - Saint-Saturnin aujourd'hui appelé « AOC Languedoc - Saint-Saturnin ».

1996 : dépôt pour les vins rouges du terroir de Saint-Saturnin, d'une demande de reconnaissance en cru communal auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

Saint-Saturnin

Nous souhaitons que notre dénomination soit officiellement reconnue au plus haut niveau par l'Inao

2 questions à

Guilhem Quinonero,

président du Syndicat des Producteurs de Saint-Saturnin

et Virgile Joly,

vice-président du Syndicat des Producteurs de Saint-Saturnin

Le syndicat a engagé, depuis plusieurs années, une démarche auprès de l'Inao, afin de faire reconnaître les vins rouges de l'AOC Languedoc-Saint-Saturnin en cru communal. Ou en êtes-vous ?

Nous souhaitons que notre dénomination soit officiellement reconnue au plus haut niveau par l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité). Nous avons réécrit, en 1996, le cahier des charges dans ce sens afin de modifier les règles de production de nos vins rouges et de les rendre plus strictes. Aujourd'hui, l'ensemble des caves est à 100 % derrière cette démarche, mais il faut le temps à chacun de les mettre en place. Notre objectif est de pouvoir atteindre le troisième niveau et de passer d'ici 2020, en cru communal.

Les rosés représentent aujourd'hui 45 % de la production. Ils sont historiques sur l'appellation et participent à sa notoriété. Allez-vous également faire une demande en cru communal ?

Oui, nous allons déposer d'ici deux ans auprès de l'Inao, un dossier de demande en cru communal. Effectivement, les rosés sont historiques sur notre appellation. Ils ont toujours été produits par les vigneron et nombreux sont les journalistes et professionnels, à connaître Saint-Saturnin, grâce à ses rosés. Nous sommes en train de réécrire le cahier des charges qui prévoit notamment de modifier l'encépagement. Demain, ils devront être assemblés avec au minimum trois cépages parmi les cinq autorisés (grenache, mourvèdre, syrah, carignan et cinsault). Le cépage syrah devra représenter maximum 30 % et aucun cépage ne devra excéder 40 %.

Saint-Saturnin

Un terroir homogène exposé plein sud



Les caractéristiques de l'AOC Languedoc-Saint-Saturnin sont liées à l'implantation de son vignoble et à sa parfaite homogénéité. Orienté plein sud et implanté sur une grande terrasse argilo-calcaire aux sols naturellement drainant, il est surmonté du Rocher des Vierges qui agit comme un château d'eau naturel. Il bénéficie également de l'air frais du plateau du Larzac et du vent chaud de la Tramontane qui souffle, ici, régulièrement. Cette situation confère à ses vins rouges et rosés, équilibre, élégance et fraîcheur.

Le pays du vent

Le climat est ici, marqué par les vents dominants nord-ouest provenant du causse du Larzac qui sèche les raisins et évite les risques de gel et de maladies. La dénomination située au nord de Sète et au pied des contreforts du Larzac bénéficie par ailleurs, d'une pluviométrie élevée (800 millimètres par an) et profite de l'air frais qui descend du plateau, d'où des écarts de température journée assez importants.

Des sols calcaires comme régulateurs naturels

Le terroir est caractérisé par une nature de sols calcaires dont le pouvoir drainant et la faible fertilité agissent comme des régulateurs naturels. Allant de l'ère secondaire jurassique à l'ère quaternaire, ils témoignent d'une histoire géologique tourmentée. Les zones classées s'étendent principalement sur du glaciaire quaternaire et des calcaires durs.

Le Rocher des Vierges : un château d'eau parfait

Le vignoble s'étend entre 200 mètres et 350 mètres d'altitude. Une plus petite zone sur la bordure du causse du Larzac se situe entre 300 et 400 mètres d'altitude. Le terroir exposé plein sud est surmonté par le Rocher des Vierges qui agit comme un véritable château d'eau naturel d'où partent divers cours d'eaux alimentés par la résurgence des eaux souterraines infiltrées dans les plateaux calcaires du Larzac.

Un terroir homogène orienté plein sud

Le vignoble est largement ouvert vers le sud d'où un ensoleillement maximum, et barré au nord par le Mont Saint Baudille (848 m d'altitude) et le Rocher des Vierges (536 m d'altitude). Si le territoire est quasi exclusivement consacré à la culture de la vigne, il reste très morcelé et réparti autour des villages éclatés. La végétation typiquement méditerranéenne est dominée par le chêne vert et le chêne Kermès.

Saint-Saturnin

De la vigne au verre



Les rouges et rosés de l'AOC Languedoc-Saint-Saturnin sont réputés pour être équilibrés, élégants et frais. Ce sont des vins à la présence marquée qui tiendront tête à un repas entier.

L'encépagement

Pour avoir droit à la dénomination Saint-Saturnin, les vins rouges et rosés doivent provenir des trois cépages principaux (grenache, mourvèdre et syrah), les cépages accessoires étant le carignan et le cinsault.

Qu'ils soient rouges ou rosés, l'ensemble des cépages principaux doit représenter au moins 60 % de la surface revendiquée. Les cépages syrah et mourvèdre doivent représenter, ensemble ou séparément au minimum 25 % de l'encépagement. La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 75 %.

Le grenache doit représenter au moins 20 % de la surface revendiquée si l'encépagement comporte du carignan.

La proportion du cinsault est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

Dans le verre

Les rouges

Très différents les uns des autres, les rouges de Saint-Saturnin ont pourtant en commun l'équilibre et l'élégance. Agréablement gras et ronds, ces vins riches en tanin et à la fraîcheur remarquable présentent une belle longueur en bouche.

Les rosés

Ni trop pâle, ni trop foncé. Leur robe présente une belle intensité. Là encore, les rosés de l'AOC Languedoc-Saint-Saturnin se caractérisent par leur équilibre et une présence marquée, leur donnant toute leur place autour d'un repas entier.