

Sommières



DOSSIER DE PRESSE SOMMIÈRES AOC LANGUEDOC

Syndicat du terroir "Sommières"
Syndicat AOC Languedoc
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44

www.terroir-de-sommieres-en-languedoc.com
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

www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :
Clair de Lune - Anaïs Marchand
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. +33 (0)4 72 07 31 90 - anais.marchand@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr




**SOMMIÈRES
LANGUEDOC**
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
** Sud de France*

Sommières

Environnement et cartographie

Niché à l'ouest du département du Gard, le terroir « Sommières » a été reconnu par l'INAO en novembre 2011 comme dénomination de l'AOC Languedoc. Avec près de 1971 ha, le terroir Sommières qui s'étend sur 18 communes produit environ 7 800 hectolitres en AOC par an. Le vignoble côtoie partout les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers. Ici, les vins rouges se caractérisent par une robe sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs, épices et garrigue, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

Le vignoble le plus oriental de l'appellation

Implantée à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, « Sommières » est la seule zone de l'AOC Languedoc entièrement située dans le département du Gard. Elle forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'Ouest de Nîmes, elle est traversée par le fleuve Vidourle.



En chiffres

- Superficie en production : 1 971 ha délimités dont 27 ha en AOC Languedoc-Sommières
- Aire de production : 18 communes situées dans le Gard (Aspères, Brouzet-les-Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Salinelles, Saint-Clément, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fèsq).
- Nombre de producteurs :
18 caves particulières
3 caves coopératives

Production

- Production annuelle : **691 hl en AOC**
- Rendement maximum : 45 hectolitres par hectare
- Couleur produite : rouge

Sommières fait son salon

Chaque année depuis huit ans, les vignerons du terroir Sommières organisent **le 15 août, Vinum, le salon des vins de Sommières** dans le village éponyme, avant poste des contreforts des Cévennes. Au cœur de la cité bordée par le Vidourle, plus de 1 000 visiteurs profitent de cette parenthèse gourmande pour découvrir les vins du vignoble associés aux produits régionaux. À l'ombre des platanes de la cour de l'ancien collège, ils dégusteront aux côtés des vins : Pélardons, huîtres de Bouzigues, charcuterie des Cévennes et huile d'olive du Gard. Et pour ceux qui veulent s'initier à l'art de la dégustation, des ateliers sont également proposés.

Syndicat AOC Languedoc Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44

Sommières



La vigne et le vin : une tradition depuis l'Antiquité

Depuis l'Antiquité, la viticulture occupe une place prépondérante autour de Sommières et les villages voisins. Reconnu par l'INAO en 2011, le terroir « Sommières » regroupe aujourd'hui 18 communes. Il participe à la nouvelle segmentation "Sommières" des vins au sein de l'AOC Languedoc.

Une activité viticole majeure

La vigne a toujours occupé une place importante sur l'aire de Sommières, et ce, depuis la plus haute Antiquité. Les premiers ceps ont été plantés au 6ème siècle avant Jésus-Christ par les colons grecs et étrusques. Les Romains participent à l'extension du vignoble dont les productions s'exportent vers la Grèce, les côtes Turques et l'Égypte. C'est indirectement la grande peste du 14ème siècle et ses conséquences qui auront raison d'une grande partie du vignoble et de l'agriculture en Languedoc.

Le succès des vins du terroir « Sommières »

À partir du XVème siècle, la vigne s'étend à nouveau. L'ouverture du port de Sète en 1670 accentue son développement. La vigne est alors considérée comme une culture concurrente à celle des céréales. La qualité des vins de Sommières est largement reconnue, notamment ceux des vignobles de Calvisson et de Langlade qui sont comparés aux crus des Côtes-du-rhône (voir page 4). À l'époque, Calvisson fait partie des grands vignobles locaux voués à l'export. Sa réputation est suffisante pour attirer les compliments de l'écrivain Jean-Jacques Rousseau. De son côté, Sommières - carrefour entre plaine et montagne - est un lieu de transactions importantes. Depuis Louis XIV, la gastronomie a généré la déclinaison d'une « industrie » du service de table. Les verriers du Languedoc - dont le siège du syndicat se trouve à Sommières - se sont faits une spécialité de l'embouteillage et du verre de table. On trouve alors de nombreux professionnels liés au secteur du vin (tonneliers, négociants, vendeurs de matériel de vinification, etc). La ville devient un pôle d'influence économique local qui développe des marchés de renommée régionale, notamment dans le domaine de la production viticole. Très réputé, le marché aux vins de Sommières attire de nombreux vendeurs de la filière qui accède ici, à une plateforme commerciale extrêmement dynamique.

Des crises au renouveau

Si l'apparition de l'oïdium affecte gravement la production viticole au milieu du XIX siècle, les traitements au soufre permettent dès 1862 un redémarrage de la production avec un essor lié au développement du chemin de fer. Toutefois dès 1873 le phylloxéra décime le vignoble. La superficie passe de 562 hectares à 15 hectares. Il ne subsiste plus qu'un hectare de vigne à Langlade. La reconstitution du vignoble est difficile et se fait progressivement. En 1896, les vignes s'étendent sur 300 hectares. En 1907, Sommières - comme toute la région - traverse une nouvelle crise viticole qui sera réglée grâce à l'adoption par le parlement de la Loi sur la répression des fraudes.

Sommières

La hiérarchisation en marche

Les vigneron accèdent en 1985 à l'AOC Coteaux du Languedoc aujourd'hui devenue l'AOC Languedoc. Ils travaillent en parallèle à mettre en place des règles de production plus restrictives que le décret. En 1991, ils créent l'association pour la reconnaissance du cru « Langlade » qui en 1997 devient l'association « Terres de Sommières » qui est récemment devenu le syndicat du terroir "Sommières".

Leur terroir a été reconnu par l'INAO au sein du décret de l'AOC Languedoc sous la dénomination géographique Sommières (cf JO 15 novembre 2011).
<https://www.inalo.gouv.fr/fichier/PNODULanguedoc.pdf>

« Depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la culture de la vigne a toujours occupé une place prépondérante chez les sommiérois. Les vigneron se sont depuis longtemps impliqués dans la production de vins de qualité ».

Langlade : un vin du terroir « Sommières » reconnu

Les vins de Langlade connaissent leur apogée en 1870 et sont, à cette époque, unanimement réputés. Ils sont servis sur les tables des papes d'Avignon, princes et seigneurs du Languedoc, de la Provence, et des rois de France et d'Aragon. Le vignoble s'étend sur 625 hectares et compte 165 exploitations entre 5 et 20 hectares. Certains auteurs du XIXe siècle n'hésitent pas à considérer la commune de Langlade comme l'égale de Tavel, Chusclan, Mercurey ou encore Julienas...

Sommières

Un terroir homogène



Implantée à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, « Sommières » est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. C'est aujourd'hui, le vignoble le plus oriental de l'AOC Languedoc. Il porte l'empreinte du mistral d'où il tire un ensoleillement exceptionnel.

Le climat

Le terroir « Sommières » bénéficie d'un climat méditerranéen à amplitude thermique marquée portant l'empreinte du mistral d'où il tire la luminosité de son ciel et un ensoleillement exceptionnel. Il peut subir des remontées maritimes qui butent sur les Cévennes.

Les types de sols

Les parcelles AOC « Sommières » sont constituées par des formations d'origine secondaire et tertiaire. On trouve des cailloutis sur calcaires durs, des calcaires tendres, des sols marneux, des éboulis et des argiles à silex.

L'environnement

L'association des températures et des précipitations influe sur la végétation naturelle de « Sommières ». Cette terre est marquée le pin d'Alep, de chêne vert et chêne blanc, présents notamment sur les terrains marno-calcaires.

La culture du chêne truffier et de l'olivier marque également le territoire : sur toutes les communes du terroir Sommières, les vigneron peuvent aussi produire de l'AOC « Huile d'Olive de Nîmes » notamment avec la Picholine.

“Nous visons la reconnaissance de Sommières en AOC”

2 questions à Florent Boutin, président du syndicat du terroir Sommières depuis novembre 2012

L'AOC Languedoc-Sommières a été reconnue en 2010. Quelle est la prochaine étape ?

L'AOC Languedoc-Sommières a été reconnue en tant que dénomination pour ses vins rouges, en novembre 2011. Les premières cuvées ont été vendues courant 2013, nos vins nécessitant 18 mois d'élevage. Aujourd'hui, les vigneron sont très motivés et nous visons, d'ores et déjà, le niveau supérieur : la reconnaissance en AOC (Appellation d'origine contrôlée). Mais nous sommes bien conscients que nous devons faire nos preuves. D'ici, trois à cinq ans, nous pourrons déposer une demande officielle auprès de l'INAO*, une fois que nous aurons montré que notre terroir est à la hauteur du niveau d'un cru, justifiant cette reconnaissance.

Qu'en est-il des blancs ?

Notre priorité se porte sur les rouges. Mais, nous nous posons sérieusement la question de pouvoir, demain, produire des blancs.

*Institut national de l'origine et de la qualité

Sommières

De la vigne au vin



Terroir réputé pour son homogénéité, l'encépagement s'organise autour de la syrah et du grenache qui représentent ensemble 50 % minimum de l'encépagement. Les vins se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

L'encépagement et le rendement

Les vins rouges peuvent provenir des cinq cépages suivants : syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault. Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus d'au moins deux des cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre qui représentent ensemble au minimum 70 % de l'encépagement.

La syrah incontournable est présente au minimum à 20 %. La Syrah et le Grenache représentent ensemble au minimum à 50 % et chaque cépage est plafonné à 75 %. Le rendement maximum est fixé à 45 hl/ha.

La vinification et le vieillissement en cave

Elle est la plupart du temps traditionnelle. La vendange est égrappée ou foulée et encuvée pendant 24 jours en moyenne (de 15 à 45 jours). Pendant la cuvaison, les vignerons utilisent les méthodes de remontages, pigeages et délestages, les mieux adaptées à la vendange. Les vins « Sommières » sont majoritairement élevés en cuves plus de 15 mois. Ils présentent un titre alcoométrique de minimum 12°. La durée d'élevage prend fin au 15 novembre de l'année suivant la récolte. Aussi, le consommateur trouvera les vins à partir du 1er décembre.

Dans le verre

Les vins « Sommières » présentent une belle couleur pourpre à grenat foncé. Leur nez est complexe. On retrouve souvent des arômes dominants de fruits rouges (cerise, fraise, mûre, prune...) associés à des notes de garrigue, d'épices, de réglisse et de vanille. En bouche, ces vins sont concentrés avec des tanins bien enrobés. Ils possèdent beaucoup de gras et de rondeur tout en conservant une certaine souplesse.

« 88 % des caves et domaines possèdent un caveau. La vente directe est un circuit incontournable de la commercialisation. »

Sommières

Carnet d'adresses vigneron

ASPÈRES 30250

Mas des Cabres

12, Le Plan
Tél. 06 23 68 14 24
masdescabres@hotmail.fr
www.masdescabres.com

Mas Montel / Mas Granier

2 chemin du Mas Montel
Tel. 04 66 80 01 21
contact@masmontel.fr
www.masgranier.fr

CALVISSON 30420

Domaine d'Escattes

2 300 route de St Etienne d'Escattes
Tél. 04 66 01 40 58
snc.robelin@wanadoo.fr
www.escattes.com

CARNAS 30260

Domaine de Coursac

Chemin du Château
Port. 06 26 82 29 98
domainedecoursac@orange.fr

Domaine de Sigalière

La Carnassière
Port. 06 63 01 39 90
marie.vins.sigaliere@gmail.com
www.vinsigaliere.com

CRESPIAN 30260

Domaine des Sauvaire

165, chemin du Mas de Reilhe
Tél. 04 66 77 89 71
herve@domaine-sauvaire.fr
www.domaine-sauvaire.fr

Les vigneron d'Eleins

Tél. 04 66 77 81 87
contact@lesvignerons-deleins.com
www.lesvignerons-deleins.com

NÎMES 30900

Mas de la Barben

Route de Sauve
Tél. 04 66 81 15 88
masdelabarben@wanadoo.fr
www.masdelabarben.com

QUISSAC 30260

Domaine Les Bruyères

562 chemin du Château d'eau
Port. 06 81 37 95 79
c.combaluz@wanadoo.fr
www.domaine-les-bruyeres.fr

SALINELLES 30250

Château La Clotte Fontane

Route de Lecques
Tél. 04 66 80 06 09
clotte@club-internet.fr

SÉRIGNAC 30260

Domaine Leyris-Mazière

D999 route de Nîmes
Port. 06 11 35 74 21
Tél. 04 66 77 10 78
leyrismaziere@gmail.com
www.domaineleyrismaziere.com

SOMMIÈRES 30250

Château l'Argentier

Route du Petit Galargues
Tél. 04 66 80 98 66
contact@chateauargentier.fr
www.chateauargentier.fr

Domaine Costes Cirgues

1531 Route d'Aubais
Port. 06 77 14 09 69
costescirgues@gmail.com
www.costes-cirgues.com

Sommières

Carnet d'adresses vigneron

Domaine de Massereau

1990 route d'Aubais
Port. 06 62 25 82 50
vin@massereau.com
www.massereau.com

Les Vignerons du Sommiérois

2 rue de l'Arnède
Tél. 04 66 80 03 31
charlotte@vin-vds.com
www.les-vignerons-du-sommierois.com

SOUVIGNARGUES 30250

Domaine Fortuné

11, rue des Aires
Tél. 06 82 34 58 70
domainefortune@gmail.com
www.domaine-fortune.com

Domaine Les Puechs du Grès

198, chemin du Grès
Port. 06 85 55 86 99
michel.mathieu9@wanadoo.fr
www.puechsdugres.com

ST CLÉMENT 30260

Domaine de Trépaloup

Rue du Moulin d'Huile
Tél. 04 66 77 48 39
trepaloup@gmail.com
www.domainetrepaloup.com

ST-MAMERT-DU-GARD 30730

Domaine Guillaume Armand

Hameau de Robiac
Port. 06 52 45 78 88
domaineguillaumearmand@gmail.com
domaineguillaumearmand.over-blog.com

VIC-LE-FESQ 30260

Mas Mouriès

Tél. 04 66 77 87 13
Port. 06 14 15 77 07
bouet.eric@wanadoo.fr
www.mas-mouries.com