

# Saint-Christol



## DOSSIER DE PRESSE SAINT-CHRISTOL AOC LANGUEDOC

Syndicat des Vignerons de Saint-Christol

Tél. + 33 (0)6 07 23 38 71

Contact : Jean-Claude Baniol (président)

[www.saint-christol-en-languedoc.com](http://www.saint-christol-en-languedoc.com)

Syndicat AOC Languedoc

Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex

Tél. +33 (0)4 67 06 04 44

[www.languedoc-aoc.com](http://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](http://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 - [anaïs.marchand@clairdelune.fr](mailto:anaïs.marchand@clairdelune.fr)

[www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)



SAINT CHRISTOL  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

\* Sud de France

# Saint-Christol

## Environnement et cartographie

### Entre Cévennes et Méditerranée, un terroir d'exception

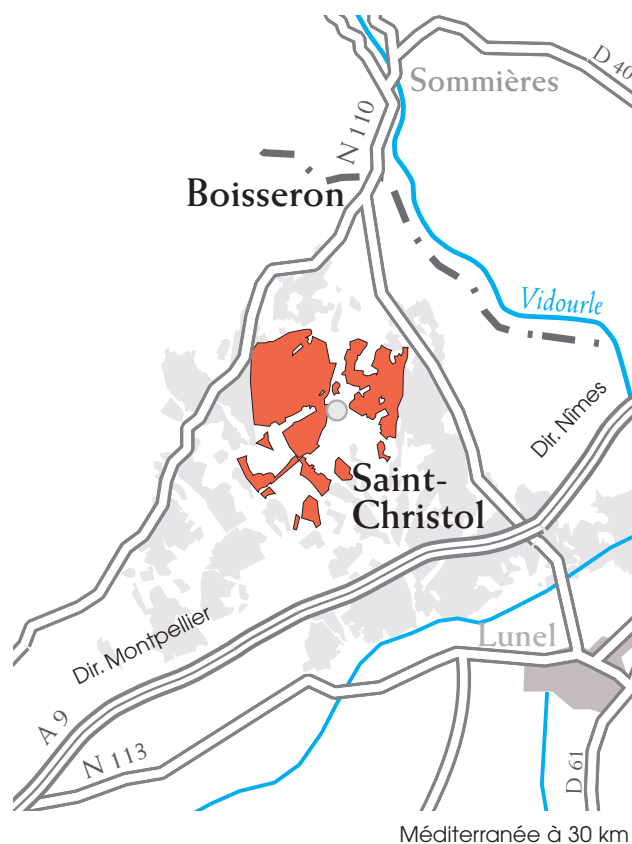
Ce terroir historique possède une particularité, celui de se concentrer essentiellement autour de la commune de Saint-Christol. Implantée entre 50 et 100 mètres d'altitude sur des reliefs vallonnés, la vigne est omniprésente depuis le XII<sup>e</sup> siècle autour de ce village, haut lieu de la culture du vin. Les sols issus de formations tertiaires ou quaternaires, la pluviométrie moyenne annuelle, ainsi que le climat particulièrement doux, permettent une réelle diversification de l'encépagement et confère à cette appellation une typicité unique.

### Un terroir aux portes de Montpellier

Idéalement situé au Nord-Est du département de l'Hérault, entre Montpellier et Nîmes, à 6 km au nord de Lunel et à 30 minutes de la mer et des Cévennes, le vignoble s'étend sur 230 hectares (potentiel : 400 ha) autour de la commune de Saint-Christol. Ses sols anciens essentiellement composés de terrasses de galets roulés et son climat méditerranéen, sont propices à la forte générosité qu'offrent ses vins.

#### En chiffres

- Superficie en production : **145 ha**  
(potentiel : 400 ha)
- Aire de production : Saint-Christol.
- Nombre de producteurs :  
**7 caves particulières**  
**et 1 cave coopérative (15 producteurs)**
- Production annuelle : **5 849 hectolitres.**
- Couleur produite : rouge



### Temps forts

#### Les vendanges à l'ancienne, une coutume ancestrale

Chaque 3<sup>e</sup> week-end de septembre, Saint-Christol renoue avec la tradition d'antan et organise ses fameuses "Vendanges à l'ancienne". Un moment particulièrement festif ponctué de dégustations de vins et produits du terroir.

Office de Tourisme du Pays de Lunel – Tél. : + 33 (0)4 67 71 01 37 – [www.ot-paysdelunel.fr](http://www.ot-paysdelunel.fr)

#### Viavino, un site dédié à l'œnotourisme

Au centre du terroir Saint-Christol, Viavino offre une pause hors du temps, un monde de sensations, entièrement dédié au vin, aux activités de pleine nature et aux traditions. Balades au milieu de notes olfactives, dégustations de mets, à Viavino tous les sens sont en éveil.

Viavino – 80, chemin de Vérargues – 34400 Saint-Christol

Tél. : + 33 (0)4 67 83 45 65 – [www.viavino.fr/](http://www.viavino.fr/)



**SAINT CHRISTOL  
LANGUEDOC**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

\* Sud de France

# Saint-Christol

## Un terroir chargé d'histoire



*Saint-Christol est célèbre pour ses vins depuis 10 siècles. Dès le XIIe siècle, les Hospitaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem installent une maison d'hôtes pour accueillir les pèlerins, les caravanes de sel... Ils joueront un rôle indiscutable dans le développement de la vigne sur ce terroir. Aujourd'hui, la dénomination AOC Languedoc - Saint-Christol est en route pour la reconnaissance en AOP de ses vins rouges, dans le cadre d'une hiérarchisation.*

Avoir été depuis le milieu du XIIe siècle jusqu'en 1792 une "enclave" entièrement administrée par un ordre religieux à vocation humanitaire - L'ordre des Chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem - voilà bien l'une des spécificités du village de Saint-Christol. Au fil des ans, l'ordre a changé de nom pour devenir l'Ordre des Chevaliers de Rhodes, puis l'Ordre des Chevaliers de Malte, transformé finalement plus récemment en ONG du même nom. Pendant plusieurs siècles, grâce à ses commandeurs, Saint-Christol a participé activement à la vie du bassin Méditerranéen.

### Les Hospitaliers, ambassadeurs des atouts d'un terroir

Les Hospitaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem installent au XIIe siècle une maison d'hôtes, « L'Hospital », permettant d'accueillir les pèlerins de la voie Tolosane, les caravanes de sel et les transhumances, se dirigeant vers les Cévennes. Établis par la suite au château (siège de la commanderie de Saint-Christol), ils tirent parti très rapidement des qualités de leurs terres d'implantation. Le vaste réseau international et les bases orientales (Rhodes, Malte) dont ils bénéficient alors, sont particulièrement propices aux échanges (épices, étoffes, vins). Ils font découvrir et apprécier les vins du cru aux grands de leur monde qu'ils côtoient, tels : Alphonse de Poitiers, le Duc d'Anjou, Saint-Louis, ou encore le Tsar, Nicolas II. Ces cépages issus du terroir de Saint-Christol ont déjà la réputation de conserver à la perfection toutes leurs qualités, même au cours de longs voyages. Un atout considérable qui contribue dès cette période à leurs succès, dans les pays Anglo-saxons, Scandinaves et Russes.

### Des superficies de vignes en progression

Dés 1500, l'accroissement de la population sur le territoire nécessite la culture de productions vivrières. La superficie du vignoble ne cessera durant plusieurs siècles de s'étendre. La vigne alors cantonnée à la plaine, réservée aux céréales, progresse jusqu'aux coteaux. S'amorce dès lors le défrichage des pentes boisées et ce n'est qu'à partir du début du XVIIIe siècle que les vignes sont disposées en allées, pour être labourées et non plus seulement fossoyées à la bêche ou à la pioche.

### Un vignoble qui s'organise

1951 signe la reconnaissance des VDQS\* de Saint-Christol. En 1985, le terroir participe à la création des Coteaux-du-Languedoc et obtient l'appellation Coteaux-du-Languedoc - Saint-Christol. À partir de 1995, les vigneronnes mettent en place des actions ciblées, en collaboration avec le syndicat de l'AOC Languedoc (ex syndicat des Coteaux du Languedoc) : réunions techniques régulières, formations, meilleure connaissance du milieu, mise en œuvre d'une protection raisonnée du vignoble, etc.



SAINT CHRISTOL  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

\* Sud de France

# Saint-Christol



## En route pour l'AOP Saint Christol

Le syndicat présidé par Jean-Claude Baniol est aujourd'hui composé de 7 caves particulières et d'1 cave coopérative. Ses membres qui produisent des vins rouges et rosés en AOC Languedoc – Saint-Christol ainsi que des blancs en AOC Languedoc œuvrent depuis plusieurs années afin d'obtenir la reconnaissance de l'AOP Saint-Christol pour leurs vins rouges.

\*VDQS : vins délimités de qualité supérieure

## Date clés

1788 : création d'un sceau par les Chevaliers de Malte pour protéger les vins de Saint-Christol.

1925 : création d'un syndicat corporatif des vins de Saint-Christol.

1951 : reconnaissance en VDQS des Coteaux de Saint-Christol.

1963 : reconnaissance en VDQS Coteaux du Languedoc - Saint-Christol (rouge, rosé et blanc).

1985 : participation à la création de l'AOC Coteaux du Languedoc et reconnaissance en AOC Coteaux-du-Languedoc - Saint-Christol (aujourd'hui devenue AOC Languedoc – Saint-Christol).

*« En 1788, pour que l'origine de leurs vins soit protégée contre les risques de fraude, la communauté décide de marquer les tonneaux contenant les vins du cru. C'est l'une des premières appellations à obtenir cette autorisation de la part du Parlement de l'époque ».*

# Saint-Christol

## Un terroir riche et complexe



*Une des caractéristiques très fortes de Saint-Christol réside dans la grande diversité de ses sols, qui font la qualité et la typicité de ses vins. Des sols, majoritairement constitués d'alluvions et de marnes sableuses.*

Marnes conglomériques, terrasses villafranchiennes et alluvions déposés au quaternaire, autant de géologies diverses et complémentaires, qui confèrent aux vins de Saint-Christol, un caractère et des qualités propres. S'ajoute à cela un vignoble cultivé sur des coteaux assez prononcés offrant des dénivelés importants, davantage sujets à l'érosion et donc moins uniformes au niveau de leur biologie. Les différents microclimats entraînent quant à eux des variations sur les délais de maturation des encépagements et participent également à la typicité des vins de Saint-Christol.

### Des sols complexes

Deux types d'alluvions furent déposées au quaternaire, générant différents types de sols. Des sols anciens, très profonds, composés de galets roulés, déposés par la Durance à une époque où le fleuve était plus important que le Rhône. Leurs tailles varient de quelques centimètres, à des masses de plusieurs tonnes. Des sols plus récents, moins profonds, composés de petits galets rouges décalcifiés. Situés sur les couches supérieures, ils lui confèrent un pH neutre à acide. Ces alluvions déposées en couches successives, les unes après les autres, ont subi une érosion active due aux forts dénivelés des coteaux, les dégradant et les mélangeant, pour constituer un terroir où tout s'imbrique et fusionne. L'amalgame de tous ces sols, propre au terroir de Saint-Christol, aboutit à diverses typicités de vins. Un troisième type de sol, composé d'éclats de marnes blanches apparaît parfois. Ces interférences de couches argileuses piègent l'eau comme des sources naturelles et viennent alimenter la vigne de façon beaucoup plus continue. Une spécificité encore caractéristique de ce terroir.

### Un terroir sous influences multiples

Le terroir de Saint-Christol est marqué par plusieurs types de climats alternant entre influences méditerranéennes et maritimes (plus de fraîcheur la nuit, plus chaud le jour). Ainsi, la partie sud est plus directement sous influence maritime. Aucune barrière n'est présente entre la mer et les coteaux. Les raisins mûrissent plus rapidement, de 8 à 15 jours par rapport à ceux exposés de l'autre côté du village.

*« La caractéristique première de ce terroir est liée à sa complexité. Il est composé à la fois d'une grande variété de sols conférant à ces vins, leurs typicités et marqué par plusieurs microclimats ».*

*Serge Martin-Pierrat, Château des Hospitaliers*



SAINT CHRISTOL  
LANGUEDOC  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

\* Sud de France

# Saint-Christol

## Des vins délicats aux notes de fruits rouges



*Les vins de Saint-Christol se caractérisent par leur robe rouge soutenue et leur profil frais aux tanins soyeux et raffinés.*

### L'encépagement

Pour avoir droit à l'AOC Languedoc - Saint-Christol, les vins rouges doivent provenir des cépages principaux (syrah, grenache et mourvèdre) qui doivent représenter au moins 70 % de la surface revendiquée. La syrah et le mourvèdre doivent, ensemble ou séparément, représenter 20 % de l'encépagement. Le Grenache, quant à lui, doit être supérieur à 20 % quand le Carignan est présent. Sinon, la proportion est supérieure à 10 %. Autres cépages complémentaires envisageables : le Cinsault, le Carignan, le Picpoul Noir, le Morastel...

### Dans le verre

Ils nous séduisent avec leur robe d'un rouge soutenu et intense avec un bel éclat. Au nez, ils se révèlent expressifs, complexes, intenses avec des notes de fruits rouges, évoluant vers des arômes de chocolat, voir de fruits confis. En bouche, on aime leur fraîcheur et leur équilibre. Leurs tanins mûrs aux grains fins et soyeux apportent délicatesse et élégance.

*« Les vins de Saint-Christol sont très bons pour l'exportation en ce qu'ils ne craignent ni les voyages, ni la chaleur ».*

*La topographie de tous les vignobles connus. A.Julien (1816)*

# Saint-Christol

## Carnet d'adresses des vignerons

### **Cave de St Christol**

*Camille Nourrit*  
51 B, av. de La Coopérative  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 01 11  
camille-nourrit@orange.fr  
www.cave-saint-christol.com

### **Château des Hospitaliers**

*Serge Martin Pierrat*  
923, av. Boutonnet  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 03 50  
martin-pierrat@wanadoo.fr  
www.chateaudeshospitaliers.fr

### **Domaine Bort**

*Richard Bort*  
154, av. des Platanes  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 06 03  
sceadomainebort@orange.fr  
www.domainebort.fr

### **Domaine Cante Vigne**

*Mylène et Dominique Capelle*  
227, chemin des Cigales  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 86 37  
Port. + 33 (0)6 25 37 02 17  
domilene@sfr.fr

### **Domaine de La Coste-Moynier**

*Elisabeth et Luc Moynier*  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 02 10  
luc.moynier@wanadoo.fr  
www.domaine-coste-moynier.fr

### **Domaine Guinand**

*Serge, Claude et Pierre Guinand*  
36, rue de L'Epargne  
34400 Saint-Christol  
Tél. + 33 (0)4 67 86 85 55  
contact@domaineguinand.com  
www.domaineguinand.com

### **Domaine Haut Courchamp**

*Pascal Conge*  
359, av. Cave Coopérative  
34400 Saint-Christol  
Port. + 33 (0)6 27 43 19 20  
pascalconge@yahoo.fr  
www.haut-courchamp.com

### **Le Clos de Bellevue**

*Nicolas Charrière*  
Route de Sommières  
34400 Saturargues  
Tél. + 33 (0)4 67 83 24 83  
leclosdebellevue@gmail.com  
www.domaine-le-clos-de-bellevue.com