

# Saint-Georges- d'Orques



## DOSSIER DE PRESSE SAINT-GEORGES-D'ORQUES AOC LANGUEDOC

ÉDITION  
2014-2015

Syndicat AOC Languedoc  
Syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques  
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.coteaux-languedoc.com](http://www.coteaux-languedoc.com)  
[www.saint-georges-d-orques-en-languedoc.com](http://www.saint-georges-d-orques-en-languedoc.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](http://www.languedoc-wines.com)

Contacts Presse :  
Clair de Lune - Cécile Luquet et Amélie Bluma  
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon  
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91  
[cecile.luquet@clairdelune.fr](mailto:cecile.luquet@clairdelune.fr) - [amelie.bluma@clairdelune.fr](mailto:amelie.bluma@clairdelune.fr)  
[www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)



# Saint-Georges-d'Orques

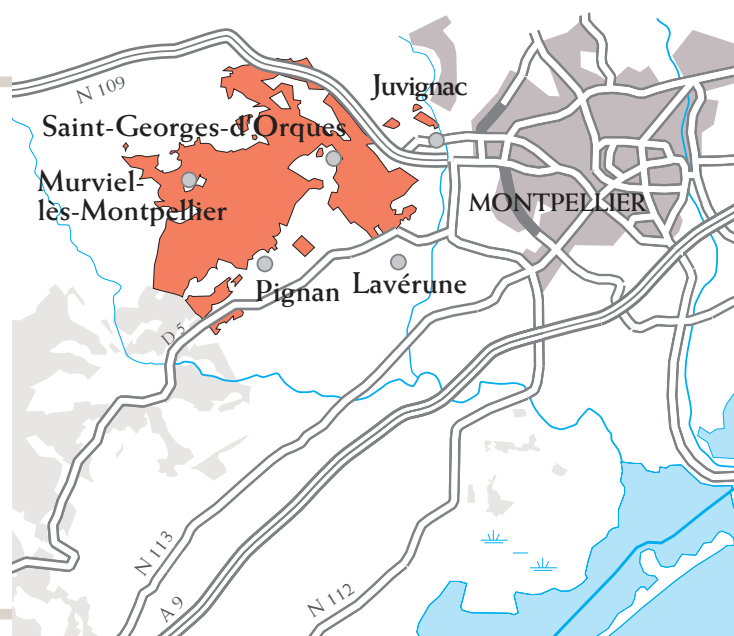
## Environnement et cartographie

### L'émeraude de Montpellier

Saint-Georges-d'Orques est situé à cinq kilomètres à l'ouest de Montpellier. Ce terroir fait partie de la ceinture verte de la cité héraultaise. Il est réparti sur cinq communes et il s'étend entre 50 et 250 mètres d'altitude. On distingue trois zones paysagères : la partie nord-ouest, la plus haute, est formée de petits plateaux calcaires ; le secteur central se situe entre 50 et 150 mètres d'altitude ; et enfin, la zone sud-est, plus basse, s'ouvre sur la plaine.

### En chiffres

- Superficie en production : **164 ha**
- Aire de production :  
5 communes  
(Saint-Georges-d'Orques,  
Lavérune, Pignan,  
Murviel, Juvignac).
- Nombre de producteurs :  
**2 caves coopérative**  
**16 caves particulières.**
- Production annuelle moyenne :  
**6 520 hectolitres.**
- Couleurs : rouge et rosé.



### L'appellation en fête : Les Sentiers du dragon

Chaque année, en juin, l'association AOC organise les Sentiers du dragon, une balade vigneronne gourmande qui alterne dégustations de vins et mets créatifs. Coiffés d'un chapeau de paille et armés d'un petit sac avec couverts, verre à vin, carnet de notes et crayon, les promeneurs se lancent dans une escapade de six kilomètres et demi dans le vignoble, autour des villages de Saint-Georges-d'Orques. Vignes, vieilles pierres, senteurs de garrigue et gastronomie donnent le ton. Chacun apprécie les rencontres et les moments de partage avec les vignerons, qui vous feront découvrir leur passion du vin dans un écrin de nature.

Les Sentiers du dragon – Association AOC – Tél. : + 33 (0)4 67 75 45 03

À partir de 32 € par adulte – Balade enfant : gratuit jusqu'à 12 ans.

Groupe de plus de 10 personnes : à partir de 30 € par personne.

# Saint-Georges-d'Orques

## Encensé depuis des siècles



*Dès le Moyen Âge, les vins de Saint-Georges-d'Orques sont connus et réputés. Au début du XVIIe siècle, leur renommée dépasse les frontières du royaume de France. Thomas Jefferson, qui les découvre en 1787, en fait l'éloge dans son carnet de route. De ces vins, les amateurs de l'époque décrivent déjà la finesse et le raffinement.*

### Expédiés dans toute l'Europe

Bien avant l'arrivée du chemin de fer en 1892, les vins de Saint-Georges-d'Orques rayonnent dans le monde entier. Au XVIIe et au XVIIIe siècle, le précieux nectar s'expédie en Angleterre, en Écosse, dans les pays scandinaves, et même en Russie ! Preuve de leur réputation, car, à l'époque, le commerce des marchandises était fort coûteux. L'acidité des sols riches en oxyde de fer permettait, en outre, aux Saint-Georges-d'Orques de supporter de longs et chaotiques périple sur les routes et les mers.

### Bataille pour la défense de la notoriété

Leur renommée d'alors attise les convoitises. Les vins des villages voisins, achetés deux fois moins cher, revendiquent le nom de Saint-Georges-d'Orques pour profiter de leur essor florissant. En 1730, les consuls décident de mettre un terme à ces abus. Dès lors, les tonneaux contenant des Saint-Georges sont marqués du millésime et d'une étoile. Les consuls délivrent une attestation signée aux acheteurs, garantissant l'origine. Malgré ces mesures, des propriétaires, peu scrupuleux, ont continué à s'approvisionner en vins dans les communes voisines pour les assembler ensuite à Saint-Georges !

La lutte pour la protection du nom dure pendant un demi-siècle, jusqu'à la Révolution française. Elle est féroce. Des vigneron sont jetés en prison, un consul est même nommé pour régler les conflits.

### Repérés par Thomas Jefferson

Fin connaisseur, Thomas Jefferson découvre les vins de Saint-Georges en 1787, alors qu'il est ambassadeur des États-Unis en France. Il en salue la qualité dans le carnet de route dont il ne se séparait jamais. Il y notait chaque vin goûté. Devenu président, il ira jusqu'à proposer d'exonérer les vins du village de la taxe à laquelle ils sont assujettis à l'entrée de son pays. Il veut ainsi en faciliter l'importation pour lutter contre l'alcoolisme avec du bon vin.

# Saint-Georges-d'Orques

## Classé parmi les grands

Dans son ouvrage Topographie de tous les vignobles connus paru en 1866, l'agronome André Jullien classe le terroir de Saint-Georges parmi les plus prestigieux. Il est au même rang que ceux de Saint-Émilion, Fronsac, Meursault ou Chablis. « Les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font, après cinq à six ans de garde, des vins distingués... », écrit l'auteur. Encore une preuve de l'excellence de ce vignoble. En 1983, Saint-Georges-d'Orques devient VDQS, et, en 1985, elle est reconnue en AOC Languedoc - Saint-Georges-d'Orques. Depuis 2012, le syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques a engagé une délimitation parcellaire afin de distinguer les vignes qui feront partie de Grès de Montpellier et celles qui dépendront de Saint-Georges-d'Orques. Cette sélection devrait se finaliser courant 2013 avec la mise en place de mesures transitoires imposées par le cahier des charges (exemple : baisse progressive des rendements...). L'objectif à moyen terme sera, pour le syndicat, de faire reconnaître ses vins rouges et rosés en crus communaux. À suivre.

## Dates clés

1948 : création de la cave coopérative de Saint-Georges-d'Orques.

1983 : Saint-Georges-d'Orques devient VDQS (vin délimité de qualité supérieure).

1985 : reconnaissance de l'AOC Coteaux du Languedoc - Saint-Georges-d'Orques, aujourd'hui devenue l'AOC Languedoc - Saint-Georges-d'Orques.

1993 : création du syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques.

2012-2013 : délimitation parcellaire en cours de finition.

# Saint-Georges-d'Orques

## « Nous visons la reconnaissance de nos vins rouges et rosés en crus communaux »



*Aujourd'hui en pleine délimitation parcellaire, les vigneronns du syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques visent à moyen terme la reconnaissance de leurs vins rouges et rosés en crus communaux.*

**2 questions à Jérôme Vidal,**  
président du syndicat de promotion du cru Saint-Georges d'Orques

### **Quelles sont les spécificités de votre terroir ?**

*Situé à cinq kilomètres à l'ouest de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques fait partie de la ceinture verte de la cité héraultaise. Certains disent qu'il en est l'émeraude. Il est vrai que la nature a doté ce vignoble d'un terroir surdoué. Composé de cailloutis calcaires, de marnes, de silex et d'oxyde de fer, il est à ce point original qu'il ne peut s'empêcher d'afficher sa suprématie sur les cépages. Ici, un grenache ou un mourvèdre ont autant d'expressions différentes que leur provenance, leur situation et leur exposition sur le coteau. Si bien que l'on ne s'ennuie pas une seconde lorsqu'on déguste les vins de Saint-Georges-d'Orques. Les rouges, prédominants, ont un éclat particulier et possèdent une élégance et une prestance naturelles irrésistibles. Nos rosés sont dotés d'une belle acidité. Remarquablement bien équilibrés, ils sont à la fois fringants, frais et fruités.*

### **Quelles sont vos ambitions pour les années à venir ?**

*Nous sommes actuellement en pleine délimitation parcellaire, un travail que nous devrions terminer courant 2013. C'est le préambule indispensable avant un dépôt de dossier de reconnaissance en nom propre auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). En effet, nous avons l'intention, à moyen terme, de faire reconnaître nos vins rouges et rosés en crus communaux. D'ici là, nous allons progressivement mettre en place les mesures transitoires imposées par le cahier des charges, rédigé par les vigneronns : assemblage à base de syrah, grenache et mourvèdre supérieur ou égal à 70 %, baisse des rendements à 42 hectolitres par hectare pour les rouges et 45 hectolitres par hectare pour les rosés, taille courte avec un maximum de dix yeux francs par souche... Nous espérons que notre dossier aboutira d'ici à 2020.*

# Saint-Georges-d'Orques

## Un terroir au tempérament affirmé



*D'allure collinaire, le vignoble de Saint-Georges-d'Orques est merveilleusement bien organisé autour de deux terroirs : les En-bas et les En-hauts, ainsi que les dénommaient les anciens. D'altitude modérée de 50 à 150 mètres, il bénéficie de la douceur du climat méditerranéen conjugué à la brise marine.*

### Les En-bas, un plateau de cailloutis naturellement filtrant

D'implantation ancienne et très qualitative, ce plateau faiblement vallonné se compose de cailloutis datant de l'ère villafranchienne. Ils forment un manteau filtrant posé sur une couche de marnes très épaisse allant jusqu'à 200 mètres de profondeur ! Cette nappe emprisonne les écoulements d'eau, de sorte qu'ils descendent de façon laminaire et très étalée sous les racines de la vigne. D'ailleurs, sur ce terroir, le feuillage des vignes reste vert comme du gazon anglais même au plus fort de la sécheresse estivale ! Cette restitution naturelle de l'eau à la plante assure une maturation lente et exceptionnelle des raisins.

### Les En-hauts, un coffre-fort à silex

Situé sur le relief collinaire à quelque 100 mètres d'altitude et plus, ce terroir repose sur des formations calcaires du jurassique très fissurées. Elles se combinent à des éléments argileux en quantités suffisantes pour stocker l'eau et la restituer à la vigne lorsqu'elle en a besoin. Au cœur de cette formation géologique se nichent des lentilles de calcaire à chaille : des rognons de silex charriés par les fleuves anciens, qui se sont recalcifiés en surface au cours des siècles. Adossées au calcaire, ces chailles génèrent de grands terroirs. On les retrouve dans les grands crus de Bourgogne et dans la Loire.

### Un trait d'union, l'oxyde de fer

Ces deux terroirs aux particularités bien distinctes ont un point commun dont ils tirent leur originalité : la présence importante d'oxyde de fer dans leurs sols. Elle confère aux vins une acidité naturelle, gage de fraîcheur et de longévité.

### L'union sacrée de deux terroirs

« Pour faire un grand vin, il faut du vin des En-bas et des En-hauts », disaient les anciens. De nos jours, les vigneronns de Saint-Georges-d'Orques élaborent, pour la plupart, leurs vins en assemblant les deux terroirs du vignoble. Et lorsque deux personnalités au fort tempérament s'unissent, elles prennent l'ascendant dans le verre. Les vins de Saint-Georges-d'Orques expriment, envers et contre tout, l'originalité et la complexité de leur terroir.

# Saint-Georges-d'Orques

## De la vigne au verre



*Les vins de Saint-Georges-d'Orques sont majoritairement élaborés en rouge. Les rosés les secondent, gentiment, depuis peu. Dans les deux couleurs, les vins possèdent une fraîcheur naturelle héritée des spécificités de leur terroir. Les rouges y ajoutent la puissance.*

### L'encépagement

Les vins de Saint-Georges-d'Orques se déclinent en rouge et en rosé. Ils reposent sur l'assemblage de trois cépages dits « principaux » : le grenache, la syrah et le mourvèdre. Le carignan et le cinsault interviennent aussi dans l'élaboration des vins, en tant que cépages secondaires. Dans ce vignoble, certaines souches de grenache et de carignan sont centenaires. Ces variétés d'origine méditerranéenne s'adaptent parfaitement au terroir ensoleillé de l'appellation.

### Dans le verre

#### Les rouges

Les rouges ont une teinte rouge rubis brillante et intense. Au nez, ils exhalent des notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs, soulignées d'une pointe de cacao. Au palais, ils combinent la puissance propre aux vins sudistes et la fraîcheur liée à l'acidité de leur terroir. Leurs tanins, onctueux et doux, soulignent ces qualités et révèlent l'élégance de style propre aux Saint-Georges-d'Orques. Ils s'accordent avec le gigot d'agneau aux légumes confits, les paupiettes de bœuf ou de veau. Leur assise fraîche les destine à la garde. Après cinq ans en cave, ils lèvent le voile sur leur minéralité et leur profondeur aromatique.

#### Les rosés

Les rosés, à la robe rose bonbon, sentent les petits fruits rouges et les agrumes. Dotés d'une belle acidité, ils sont remarquables d'équilibre, à la fois fringants, frais et fruités. Ils s'apprécient sur des rougets grillés, un tian d'aubergines, une soupe de poissons, voire une soupe thaïe.

# Saint-Georges-d'Orques

## Carnet d'adresses des vignerons

### COURNONTERRAL

**Les Coteaux du Terral**  
Cave Cournonterral Montarnaud  
9 chemin de l'Amour  
Tél. 04 67 85 00 35  
coteauxduterral@gmail.com

### JUVIGNAC

**Château de Fourques**  
*Lise Fons-Vincent*  
Route de Laverune  
334990 Juvignac  
Tél. 04 67 47 90 87  
fourques@netcourrier.com

### LAVERUNE

**Château de l'Engarran**  
*Diane Losfelt et Constance Rérolle*  
Route de Juvignac  
Port. 06 86 92 19 14  
dianelosfelt.lengarran@wanadoo.fr

**Domaine Guizard**  
*Rémy Boyer Chammard*  
12 Bd de la Mairie  
Tél. 04 67 27 86 59  
Port. 06 80 96 50 10  
vigneron@domaine-guizard.com

### MONTARNAUD

**Clos Saint Conti**  
*Frédéric Pinguet*  
Chemin de Beauvezet  
Tél. 0 72 49 34 96  
clossaintconti@yahoo.fr

### MURVIEL LES MONTPELLIER

**Domaine Belles Pierres**  
*Damien Coste*  
Route de bel air  
Tél. 04 67 47 30 43  
Port. 06 08 88 61 27  
bellespierres@wanadoo.fr

**Domaine de la Marfée**  
*Françoise et Thierry Hazard*  
Chemin de Catala  
Tél. 07 78 67 05 49  
Port. 06 16 97 91 67  
thhasard@aol.com

**Domaine de Saumarez**  
*Robin Williamson*  
Métairie de Buisson  
Tél. 06 24 41 56 20  
desaumarez@yahoo.fr

**Domaine Puech Merle**  
*Jean-Pascal Anterrieu*  
8 rue montante  
Tél. 06 10 04 61 82  
jean-pascal.anterrieu@wanadoo.fr

**Domaine des 4 Pilas**  
*Joseph Bousquet*  
Chemin de Pignan  
Tél. 04 67 47 89 32  
Port. 06 15 53 74 04  
domainelesquatrepilas@orange.fr

**Domaine Saint Julia**  
*Carolina et Régis Sudre*  
Rue Richer de Belleval  
Tél. 04 67 47 73 93  
regis.sudre@orange.fr

**Clos d'Isidore**  
*Joël Antherieu*  
1 place Clement Becat  
Tél. 09 61 47 18 40  
Port. 06 08 33 33 57  
joel.antherieu@orange.fr

### PIGNAN

**Domaine de la Prose**  
*Bertrand de Mortillet*  
Route de St Georges d'Orques  
Tél. 04 67 03 08 30  
domaine-de-la-prose@wanadoo.fr

**Mas des Rimes**  
*Philippe Sala*  
Route de la prose  
Tél. 06 08 18 32 73  
philippesala@wanadoo.fr

**Domaine Icard**  
*Laurent et Elisabeth Icard*  
Route de St Georges  
domaine.icard@orange.fr

### SAINT-GEORGES-D'ORQUES

**Domaine Henry**  
*Laurence et François Henry*  
2 avenue de l'occitanie  
Tél. 04 67 45 57 74  
contact@domainehenry.fr

**Les Vignerons de Saint Georges d'Orques**  
21 av de Montpellier à St Georges  
10 rue de Gignac à Montpellier  
Tél. 04 67 75 11 02 / 04 67 75 22 79  
cavesstgeorges@wanadoo.fr

### SAINT-JEAN DE VÉDAS

**Domaine le Claud**  
*Pierre de Boisgelin*  
12 rue Gorges Clémenceau  
Tél. 04 67 42 55 15  
pierre.deboisgelin@free.fr