

Saint-Georges- d'Orques



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

Syndicat AOC Languedoc
Comité de Défense du Cru Saint-Georges-d'Orques
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44

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 - anaïs.marchand@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



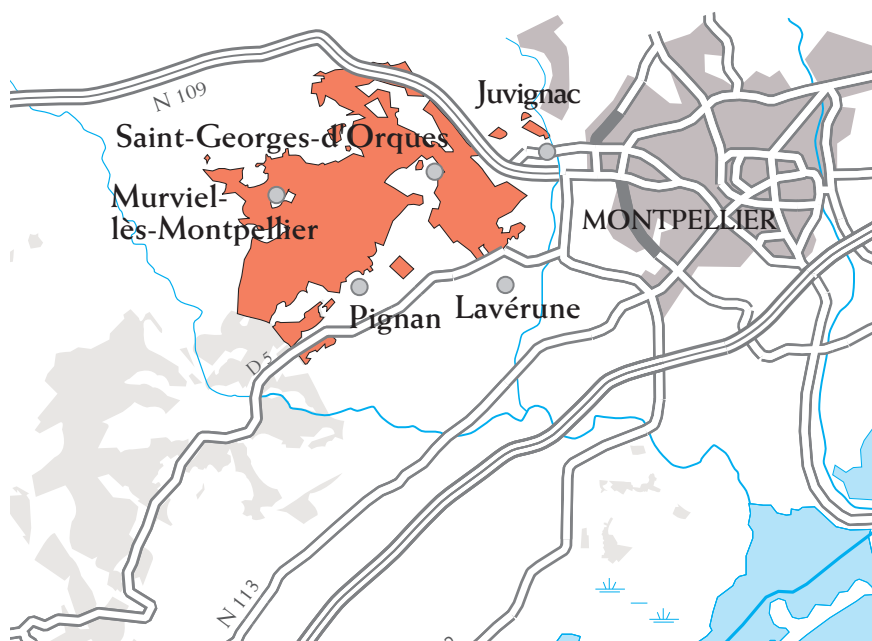

ST GEORGES D'ORQUES
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
** Sud de France*

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 en pente douce vers la plaine littorale.



En chiffres

- Aire de production :
5 communes (Saint-Georges-d'Orques, Lavérune, Pignan, Murviel-lès-Montpellier, Juvignac).
- Couleurs : rouge et rosé
- Nombre de producteurs :
2 caves coopératives
15 caves particulières.
- Superficie en production : **136 ha**
- Production 2016 : volumes AOC Languedoc Saint-Georges-d'Orques rouge et rosé : **5 570 hl**

Saint-Georges-d'Orques

Encensé depuis des siècles



Dès le Moyen Âge, les vins 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 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 leur permettait, en outre, de supporter de longs et chaotiques périodes 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 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 séparerait 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 1951, Saint-Georges-d'Orques devient VDQS, et, en 1985, elle est reconnue en AOC Languedoc - Saint-Georges-d'Orques. Depuis 2011, le comité de Défense du Cru Saint-Georges-d'Orques a engagé une délimitation parcellaire afin de distinguer les vignes qui feront partie des Grès de Montpellier et celles qui dépendront de Saint-Georges-d'Orques. Cette sélection s'est finalisée 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

1897 : création du syndicat des producteurs de Saint-Georges-d'Orques.

1951 : inauguration de la cave coopérative de Saint-Georges-d'Orques.

Chaque vigneron avait ses propres cuves dans la cave.

1951 : 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.

1991 : création du comité de défense du cru « Saint-Georges-d'Orques » pour assurer la promotion des vins

2011 : première étape : mise en place des conditions spécifiques de production en Saint-Georges-d'Orques rouge.

Depuis 2011 : Travail en vue d'une reconnaissance en appellation communale.

Saint-Georges-d'Orques

« **Nous visons la reconnaissance de nos vins rouges et rosés en cru communal** »



Aujourd'hui en pleine délimitation parcellaire, les vigneronns du Comité de Défense du Cru Saint-Georges-d'Orques visent à moyen terme la reconnaissance de leurs vins rouges et rosés en cru communal.

2 questions à Jérôme Vidal,

président du comité de défense 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 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 avons l'intention, à moyen terme, de faire reconnaître nos vins rouges et rosés en cru communal. Depuis 2011 nous appliquons les conditions de production inscrites dans le cahier des charges pour les vins rouges (au vignoble un minimum de 70 % de syrah, grenache N et mourvèdre, rendement à 42 hl/ha, taille courte avec un maximum de 10 yeux francs par souche). Pour les vins rosés, même règles de conduite du vignoble, et nous travaillons à travers des dégustations annuelles de nos vins sur l'écriture de règles spécifiques d'encépagement et de rendement permettant d'assurer notre typicité. Nous espérons que notre dossier aboutira d'ici 2020.

Saint-Georges-d'Orques

Un terroir au tempérament affirmé



D'allure collinaire, le vignoble Saint-Georges-d'Orques est merveilleusement bien organisé autour de deux entités : les En-bas et les En-haut, 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 ! Écoulements d'eau qui descendent de façon liminaire et très étalée. Le feuillage des vignes reste vert même au plus fort de la sécheresse estivale, bénéficiant d'une restitution naturelle progressive de l'eau à la plante et assurant ainsi une maturation lente et exceptionnelle des raisins.

Les En-haut, un coffre-fort à silex

Situé sur le relief collinaire à quelque 100 mètres d'altitude et plus, les sols émanent de 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 recalifiés 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

Les vigneron, qu'ils aient des vignes dans les En-Bas ou les En-Haut ont su bâtir à partir de ces deux entités un terroir unique et identifiable. Et certains d'entre eux appliquent l'adage des anciens « Pour faire un grand vin, il faut du vin des En-Bas et des En-Haut », dans les assemblages de leurs vins. Dans tous les cas les vins « Saint-Georges-d'Orques expriment, envers et contre tout, l'originalité et la complexité de ce terroir. »

Saint-Georges-d'Orques

De la vigne au verre



Même si les vins Saint-Georges-d'Orques sont traditionnellement élaborés en rouge, ils se déclinent également et historiquement en rosé pour des volumes très significatifs. 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 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 pâle brillante, 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

Cave de l'Ormarine

Grégory Farras et Cyril Payon

Tél. 07 67 77 03 10

caveormarine@wanadoo.fr

JUVIGNAC

Château de Fourques

Lise Fons-Vincent

Route de Lavérune - 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 Chamard

12 Bd de la Mairie

Tél. 04 67 27 86 59 - Port. 06 80 96 50 10

vigneron@domaine-guizard.com

MONTARNAUD

Domaine Puech Merle

Jean-Pascal Anterrieu

8 Rue Montante - Tél. 06 10 04 61 82

jean-pascal.anterrieu@wanadoo.fr

MURVIEL LES MONTPELLIER

Clos Saint Conti

Frédéric Pinguet

Port. 06 14 05 27 83

clossaintconti@yahoo.fr

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 Hasard

Chemin de Cathala - Tél. 07 78 67 05 49

thhasard@aol.com

Domaine de Saumarez

Liz et Robin Williamson

Métairie de Buisson - Tél. 06 24 41 56 20

desaumarez@yahoo.fr

Domaine des Quatre Pilas

Joseph Bousquet

Chemin de Pignan - Tél. 04.67.47.89.32

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 de La Rime

Philippe Sala

Route de la Prose - Tél. 06 08 18 32 73

philippesala@wanadoo.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 du Chevalier Georges

Robert Vidal et Marc Fitte

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

Château Claud Bellevue

Pierre de Boisgeline

12 Rue Georges Clémenceau

Tél. 04 67 27 63 37

pierre.deboisgeline@free.fr