

L'Hérault, LE terroir des vins de garde

La diversité des terroirs, des sols et des cépages héraultais sont les ingrédients parfaits pour construire de superbes vins de garde...



L'Hérault, c'est une véritable mosaïque de terroirs propices à l'élaboration de grands vins. Le département de l'Hérault est en effet marqué par la multiplicité des paysages. Ceux-ci s'étagent des contreforts sud du Massif central, jusqu'à la mer Méditerranée et son littoral, en passant par les zones de garrigues et la basse plaine du Languedoc viticole.

Une grande variété de sols

Cette diversité des terroirs offre une grande variété de sols : vastes terrasses de cailloux roulés, grès et marnes, calcaires et schistes, sols argileux, sableux poudingues, molasses, basalte... « *Autant d'atouts et de singularités qui donnent aux vins d'ici toutes leurs spécificités* » assure Jean-Philippe Granier, directeur technique de l'AOC Languedoc.

Les sols siliceux constitués de sable et de galets, donnent en effet des vins légers et fins, peu tanniques et généralement moins aptes à une longue garde. Sur des sols calcaires, les vins auront davantage de corps et de puissance, tout en restant ronds

et souples avec une belle fraîcheur. Enfin, les sols argileux, donnent des vins plutôt rugueux avec une belle structure.

Les sols de l'Hérault offrent une véritable palette de couleurs. De superbes nuances qui vont du marron, au rouge teinté de rouille, à l'ocre, en passant par d'intenses gris bleutés. Ces variations dépendent de la quantité de sulfures, d'oxydes et hydroxydes de fer de fer présente dans les sols.

Des sols favorables à la vigne

Bien que très variés, les sols héraultais présentent toutefois quelques traits communs : ce sont des sols caillouteux, pauvres, souvent localisés sur des versants à forte pente et régulièrement en contact avec la roche mère. « *La vigne peut y développer un système racinaire profond, qui lui permet de trouver l'eau dont elle a besoin et les oligo-éléments extrêmement variés, lesquels contribuent largement à*

affirmer la typicité des vins » ajoute Jean-Philippe Granier.

Des cépages favorables à la garde

Outre sa géologie, l'Hérault bénéficie du climat méditerranéen qui influe particulièrement sur l'encépagement et permet notamment d'implanter des cépages plus ou moins tardifs. Les plus représentatifs sont le carignan, le grenache noir, la syrah, le mourvèdre, le cinsault, le morastel, le picpoul noir et le terret noir pour les vins rouges et rosés ; le carignan blanc, le grenache blanc, le maccabeu, le bouboulenc, la marsanne, la roussanne, le piquepoul blanc, la clairette blanche, le rolle, le tourbat et le viognier pour les vins blancs. « *Parmi ces cépages méditerranéens, un grand nombre sont propices à produire des vins de garde, car ils sont riches en tanins et en acidité mais également en arômes* » précise le directeur technique de l'AOC Languedoc.

Le savoir-faire des vignerons

Enfin, l'aptitude à vieillir d'un vin dépend également du travail du vigneron. Du soin accordé à la vigne, à la technique de

vinification, en passant par les vendanges, chaque étape influe sur la qualité du vin, et donc son potentiel de garde. « *Le vin est un travail de collaboration entre l'homme et la nature. Dans l'Hérault, il y a véritablement des terroirs propices à l'élaboration de vins de garde, où les vins ne peuvent pas se boire trop tôt. Ces terroirs sont souvent sublimes par le savoir-faire des vignerons et notamment par un élevage particulièrement soigné en barrique ou en amphores* » souligne Jean-Philippe Granier. ■

Dans l'Hérault, les vignerons ont toujours produit des vins aptes à la garde. C'est le cas notamment des vins du terroir de Saint-Georges d'Orques. Remarqués par Rabelais, étudiant à la faculté de médecine de Montpellier, puis en 1787 par Thomas Jefferson (futur Président des Etats-Unis), les vins de Saint Georges d'Orques, étaient exportés dans toute l'Europe, et outre Atlantique dès le 17^e siècle. Un véritable exploit commercial pour l'époque !

LES CHIFFRES DANS L'HÉRAULT



1^{er} département viticole d'Occitania
2^e département viticole de France



81 300
hectares d'exploitations
(données France Agrimer 2019)

8 489
exploitations viticoles



57
caves coopératives
(70% de la production)



1 300
caves particulières

L'Œnothèque de l'Hérault, une expérimentation inédite !

Initiative unique en France, le Conseil départemental de l'Hérault a créé en 2012 une œnothèque à la pointe, où sont conservés des vins issus de tout le territoire. L'objectif : démontrer le potentiel de garde des vins héraultais. Zoom...



Photo : Nathalie Savy

Saviez-vous que le majestueux bâtiment des archives départementales de Pierres-Vives à Montpellier abritait un véritable trésor ? Dans les sous-sols, à sept mètres sous terre exactement, c'est toute la mémoire des vins de l'Hérault qui est conservée... Depuis 2012, le site abrite en effet une œnothèque, première du genre en France ! Inédite, cette structure a été pensée par le Conseil départemental pour démontrer la qualité des vins de l'Hérault et leur potentiel de garde. « Le point de départ, c'est la volonté du Conseil départemental de démontrer de façon scientifique aux amateurs, aux professionnels et aux vignerons, eux-mêmes, que les vins de l'Hérault ont une réelle capacité de garde. Cette ambition politique a permis de mettre en place un lieu de conservation exceptionnel » explique Gisèle Soteras, responsable de l'Observatoire viticole du département de l'Hérault.

Une cave à la pointe

Pour promouvoir la qualité des vins héraultais, il était en effet nécessaire de créer un espace dédié, « afin de référencer tous les vins de manière similaire et de maîtriser les conditions de conservation, pour ne pas fausser les résultats de cette

expérimentation » indique Gisèle Soteras. C'est la raison pour laquelle le département a sollicité l'expertise de Thierry Boyer, sommelier conseil, pour l'accompagner dans la définition du projet. « Nous avons étudié cinq types de matériaux pour concevoir cet espace : le béton, la brique, le fer, le bois ou encore la pierre de Beaulieu. C'est finalement ce dernier matériau qui a été privilégié car la pierre de Beaulieu à la capacité de réguler l'hygrométrie ». Véritable écrin dédié à la conservation, le vin trouve ici les meilleures conditions possibles pour évoluer et s'exprimer. « L'espace de 14 m² est laissé à température constante de 16°C et toutes les 6 heures, une sonde extrêmement performante mesure l'humidité de la pièce qui doit être maintenue à 60% ainsi que la luminosité. Cette cave est donc une véritable Rolls-Royce » affirme Thierry Boyer.

Une collecte sans précédent

Cet espace unique, entièrement dédié à la conservation des vins de l'Hérault, abrite 172 références issues de 104 producteurs héraultais différents. Pour ce projet, le Département a en effet lancé un appel à candidature pour acquérir auprès des domaines particuliers et caves coopératives du département des cuvées répondant à plusieurs critères : un vin rouge, produit

dans l'aire départementale, élaboré dans un objectif de garde et qui soit issu des millésimes 2009, 2012 ou 2013. « Ces trois millésimes ont été retenus par une commission d'experts pour leur propension à la garde » précise Gisèle Soteras. Cette collecte fructueuse a ainsi permis de référencer et conserver dans des conditions optimales quelques 72 vins issues du millésime 2009, 52 du millésime 2012 et 48 du millésime 2013. « Pour chacune des références choisies, 24 bouteilles ont été achetées par le Département, soit plus de 4000 bouteilles » souligne la responsable.

Avant de pouvoir disposer d'un emplacement au sein de l'œnothèque, les vins sélectionnés ont tous fait l'objet d'une analyse chimique puis sensorielle. « En 2012, date de l'entreposage des premières bouteilles, nous avons organisé avec le soutien de l'ICV un suivi analytique et sensoriel sur l'ensemble des vins, ainsi qu'un contrôle de la qualité du bouchage, et des analyses microbiologiques. L'objectif, ne référencer que des vins sans défaut afin que les résultats de l'expérimentation ne puissent pas être contestés » explique Gisèle Soteras.

Une représentation de l'ensemble du territoire

Outre le nombre de vins référencés, l'originalité de l'expérimentation, c'est qu'elle s'adresse à l'ensemble des vins du territoire. « Les vins conservés dans l'œnothèque proviennent de tout le département. Nous n'avons pas voulu mettre l'accent sur un terroir, une appellation ou un domaine en particulier. Toutes les AOC et IGP de l'Hérault sont ainsi représentées couvrant ainsi le panel des terroirs et climats héraultais. De même, tous les types de producteurs, caves particulières, coopératives, négoce ont pris leur place dans ce projet qui concerne l'ensemble de la profession » souligne la responsable.

Une analyse régulière des vins conservés

Depuis la mise en place de cette expérimentation en 2012, les bouteilles font l'objet d'un suivi analytique régulier par une commission composée d'une trentaine d'experts. « Chaque année, depuis près de dix ans, un jury de professionnels avertis

(sommeliers, œnologues, dégustateurs, journalistes et chercheurs) se réunit au mois de novembre. Chaque vin référencé est alors évalué à l'aveugle par groupe de quatre à cinq dégustateurs, d'après une fiche de dégustation très précise » détaille Gisèle Soteras.

Celle-ci a été élaborée en 2012 par des professionnels de la filière, d'après des critères qualitatifs et un système de notation rigoureux, de manière à analyser précisément et objectivement le vin, « sans chercher à identifier celui qui est le meilleur, car ce n'est pas un concours » ajoute-t-elle.

À la fin de chacune des fiches, les experts doivent donner leur avis sur la capacité de garde des vins dégustés. Est-ce qu'il faut boire ce vin car il est arrivé à sa limite de conservation ? Est-ce qu'il est sur le déclin ? Ou a-t-il encore un potentiel de garde plus ou moins important ?

Des résultats scientifiques

Les fiches anonymisées sont ensuite analysées par l'Observatoire viticole Départemental, qui établit une moyenne et les statistiques de chaque vin.

« Les résultats sont ainsi traités de manière objective et scientifique. Il n'y a pas de classement qualitatif » souligne la responsable. ■



En 2020, l'organisation de la dégustation professionnelle a quelque peu évolué. Désormais les jurés peuvent échanger entre eux et mettre en commun leurs impressions. Une décision qui fait l'unanimité.

Les vins de l'Hérault ont un véritable potentiel de garde !

Après avoir conservé plusieurs millésimes de différentes zones de production depuis 2012, le Conseil départemental de l'Hérault confirme que les vins héraultais sont d'excellents vins de garde !



Les premières conclusions de cette expérimentation au long cours, visant à établir la capacité de garde des vins du département, ont été dévoilées l'an dernier, en présence d'Yvon Pellet, conseiller départemental délégué à la viticulture et à l'Observatoire viticole, de Gisèle Soterias, responsable de l'Observatoire viticole du département de l'Hérault, et de Thierry Boyer, sommelier-conseil, qui a accompagné la conduite de ce projet depuis ses débuts.

Des résultats impressionnants

Les résultats majeurs de cette analyse sont les suivants : près de dix ans après leur mise en cave, 80% des vins conservés par l'œnothèque ont encore un potentiel de vieillissement avéré. « Certains vins arrivent à leur apogée mais la plupart évoluent très bien et ont encore un bel avenir devant eux. Parfois même, des vins qui n'étaient pas au départ décrits comme des vins de garde ont pu s'affirmer et sont toujours là dix ans après, avec une très bonne buvabilité » souligne avec admiration Gisèle Soterias, responsable de l'Observatoire viticole du département de l'Hérault.

Des résultats qui valident la légitimité d'une telle initiative, explique-t-elle. « Cette expérimentation est plus que probante et vient confirmer ce que nous soupçonnions déjà : les vins de l'Hérault sont définitivement des vins à haut potentiel de garde ».

Faire rayonner les vins du département

Cette véritable valeur-ajoutée pour les vins de l'Hérault, devrait dès lors être largement valorisée

par le Conseil Départemental. « Nous allons dorénavant pouvoir faire rayonner un savoir-faire et une qualité qui va bien au-delà du département. Le but est en effet de porter cette image au-delà de nos frontières » explique Gisèle Soterias.

« Selon une étude qui a été réalisée en amont, les vins de garde renvoient en effet à une image de rareté, de qualité, de prestige ou encore de grand vin... Il est donc extrêmement intéressant pour les vins du département de pouvoir jouir d'une telle image de marque et d'une telle aura » ajoute Thierry Boyer sommelier conseil et expert auprès de la commission.

Un projet qui devrait se poursuivre

Bien que cette expérimentation soit au départ engagée sur dix ans, celle-ci devrait se poursuivre

au-delà de 2022, selon Gisèle Soterias. « Ce projet n'a pas forcément de date butoir, si ce n'est, qu'à un moment donné nous manquerons d'échantillons, mais il reste encore 2 300 bouteilles en cave dont une grande majorité de vins qui passent haut la main l'épreuve du temps. L'expérience peut donc être poursuivie encore longtemps » souligne la responsable de l'observatoire viticole.

Pour élargir les recherches, le Conseil départemental a souhaité créer une nouvelle œnothèque au sein du domaine départemental de Baysan. « La surface devrait être doublée par rapport à celle de l'œnothèque de Pierres-Vives. Cet espace devrait ainsi nous permettre d'intégrer de nouveaux millésimes concernant les vins rouges et pourquoi pas de nouvelles références de muscat ou de vins blancs, qui peuvent aussi être conçus pour la garde » assure Gisèle Soterias.

Un recensement des œnothèques privées

Pour compléter cette démarche et analyser des millésimes encore plus anciens, le Département a décidé de recenser l'ensemble des œnothèques privées implantées sur des exploitations, chez des vigneron ou dans des caves coopératives. « Nous avons pour le moment identifié 59 œnothèques prêtes à participer à cette nouvelle expérience. Le but étant en effet d'estimer combien de temps peuvent être conservés les vins de l'Hérault. Pour ce faire, une commission de quatre experts, dont je fais partie, organise régulièrement des dégustations de vins directement dans ces caves privées. Nous avons ainsi pu faire une verticale sur 30 ans, et une autre portant sur 18 millésimes d'une même référence » explique Gisèle Soterias.

Pour la responsable de l'Observatoire ces dégustations sont par ailleurs l'occasion « d'échanges très enrichissants ».

Encourager les vignerons à conserver leurs vins

Si certains vignerons ont su créer ou aménager une véritable enceinte dédiée à l'entreposage des meilleurs nectars, d'autres ne disposent malheureusement pas d'un espace adapté à la conservation des vins.

« L'intérêt de cette démarche est dès lors d'encourager les vignerons à conserver leurs vins en créant leur propre lieu de stockage, simple cave ou véritable enceinte ultra performante sur le modèle de celle de Pierres-Vives. Au-delà d'être extrêmement bien conçue et performante, cette œnothèque peut en effet, servir de mètre étalon, de schéma constructeur, pour permettre à chacun de construire une cave exceptionnelle, digne des plus grands vins » conclut Thierry Boyer. ■



Tout comprendre sur les vins de garde

C'est sans doute la question que se posent le plus souvent les consommateurs: est-ce que ce vin a un potentiel de garde? Mais qu'est-ce que cela veut dire? Thierry Boyer sommelier conseil, associé au groupe de travail de l'observatoire départemental, nous aide à y voir plus clair...

Comment reconnaître un vin de garde ?

Comme son nom l'indique, un vin de garde est susceptible de se garder. C'est-à-dire qu'il peut traverser le temps sans perdre ses qualités olfactives et gustatives, voire même s'améliorer et se bonifier au fil des années.

Comment savoir si un vin a un potentiel de garde ?

Tous les vins n'ont pas la capacité à vieillir avec panache, c'est au moment de la dégustation que l'on peut estimer leur potentiel. Il faut notamment que son terroir soit favorable à la conservation, qu'il soit conçu par le vigneron pour la garde et que dans sa jeunesse il soit parfaitement équilibré entre fruit, tanins, acidité et alcool. Il y a par ailleurs un effet millésime.

Comment naît un vin de garde ?

La qualité d'un vin est la résultante de beaucoup de travail, de la vigne à la bouteille. Le vigneron va privilégier un terroir, sélectionner une parcelle, choisir des cépages et des raisins qui ont une belle

tenue et une peau épaisse pour amener des tanins, un taux d'alcool suffisant et une belle acidité pour la fraîcheur. Intervient alors la vinification et l'élevage, réalisé la plupart du temps en barriques.

Comment évolue un vin de garde ?

Avec le temps, les caractéristiques sensorielles du vin vont évoluer : les vins rouges perdent leur couleur rubis ou violette et prennent des teintes ambrées. Les arômes évoluent vers des notes tertiaires de fruits confiturés, d'épices ou encore de cuir. Enfin, la structure en bouche se modifie et gagne en rondeur, avec des tanins plus subtils et enrobés. Ces changements doivent se produire sans que le vin ne se décharne, qu'il perde sa complexité.

Comment ouvrir un vin de garde ?

Au-delà de quinze ans d'âge, il faut tout d'abord manipuler la bouteille avec précaution pour éviter de mélanger le vin avec certaines matières en suspension présentes dans la bouteille. Il faut par



ailleurs veiller à ce que la bouteille ne soit pas couleuse, que le bouchon soit en bon état et qu'elle ait été conservé dans de bonnes conditions. On ouvre alors délicatement la bouteille en prenant soin de ne pas enfoncer la vrille trop profondément pour éviter le dépôt de bouchon dans le vin. En outre, au fil du

temps, un léger dépôt peut se former au fond de la bouteille. Or, pour séparer celui-ci du vin, il est nécessaire de procéder à la décantation.

Comment décanter un vin de garde ?

Une fois la bouteille ouverte, il est parfois nécessaire de verser délicatement le contenu dans une carafe étroite à l'ouverture serrée. Avec un bon éclairage, on pourra voir le dépôt arriver vers le goulot de la bouteille, et ainsi éviter qu'il ne se déverse dans la carafe. C'est le décanter. Une fois décanté, il faut alors servir le vin sans tarder, sous peine de voir s'évanouir ses arômes de terroir et toute sa subtilité.

Comment servir un vin de garde ?

Les vins de garde, souvent moins alcoolisés et plus équilibrés, peuvent être servis à une température un peu plus élevée qu'un vin jeune, autour de 18°C pour un rouge, et de 13 à 14°C pour un vin blanc. Ces températures permettent de conserver leurs saveurs intactes. Bonne dégustation ! ■

Comment conserver un vin de garde ?

Conserver un vin avec un véritable potentiel de garde est parfois nécessaire pour obtenir de celui-ci le meilleur. Mais plusieurs règles existent pour éviter de le voir mal ou trop vite évoluer. Explications avec Jean Guizard, président de la Fédération des Cavistes Indépendants et gérant de la cave Mégavins à Mauguio.

Avant toute chose, le vin est un produit vivant, fragile et instable, sensible à son environnement. S'il nécessite d'être gardé quelques années pour en tirer tout le plaisir qu'il peut offrir, il faut donc veiller à lui garantir les meilleures conditions de conservation. « Il faut notamment prévoir de le stocker dans un endroit sombre et tempéré, à l'abri du froid comme de la chaleur. Les variations thermiques risquent en effet d'endommager vos bouteilles et ainsi porter préjudice à leur durée de garde. L'idéal étant de maintenir la température de votre cave autour de 16°C. L'humidité est également un facteur très important. En effet le taux d'hygrométrie doit être au moins de 60%, afin d'éviter que les bouchons ne s'assèchent et que le vin ne s'évapore ou s'oxyde. Les vins de garde

doivent par ailleurs être disposés couchés dans un endroit aéré et calme, sans pollution phonique ni vibrations nuisibles » souligne Jean Guizard, gérant de la cave Mégavins à Mauguio.

La qualité du bouchage est également essentielle. « Les cuvées destinées à la garde doivent être munies de bouchons haut de gamme, prévus pour une longue conservation » précise Jean Guizard.

Enfin, la taille des bouteilles joue un rôle notable dans la conservation du vin.

C'est ainsi qu'il vaut mieux privilégier les grands formats. « Plus le contenant est grand, mieux le vin se conserve. Que la bouteille fasse 75 cl ou 1,5 l, la dimension du goulot ne varie en effet pas ou très peu. La prise d'air est donc la même pour une petite bouteille ou pour un grand contenant tel qu'un magnum » explique Jean Guizard. ■



Idee cadeau :
“ offrir un magnum de vin est une excellente idée pour s'assurer d'un cadeau réussi. A la fois vin de garde et de prestige, il saura ravir et émerveiller avec son côté spectaculaire, sans être trop coûteux pour celui qui l'offre. En Languedoc on trouve en effet de superbes bouteilles autour de 30 à 40 euros, qui peuvent se garder bien au-delà de dix ans. Et pour être sûr de trouver le bon nectar, demandez conseil auprès de votre caviste ” souligne Jean Guizard.

ASTUCE
«...ceux qui n'auraient pas la chance de disposer d'un lieu de stockage adapté ou d'une cave à vin peuvent toutefois se tourner vers certains vignerons qui conservent leurs vins plusieurs années avant de les mettre en vente ».