

Minervois, piémont de la montagne noire.

L'AOC Minervois, entre le canal du Midi et la montagne Noire



Le vignoble du Minervois est l'un des plus importants du Languedoc Roussillon. Sur près de **15 000 ha de vignes** produisant une large gamme de vins de cépages, vins de Pays et vins De France, **3500 ha** de terroirs sélectionnés sont dédiés à la production de trois Appellation d'Origine Protégée distinctes : l'**AOP Minervois**, l'**AOP La Livinière** et l'**AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois**.

Au sein de l'AOC minervois, les rouges sont largement majoritaires. Ils représentent à eux seuls 84 % de la production. Les rosés sont aussi de la partie, avec 13 % environ de la production. Les blancs restent confidentiels : à peine 3 % de la production.

Minervois, piémont de la montagne noire.

Les Cépages autorisés dans l'appellation.

En Minervois, ce sont des cépages méditerranéens qui sont à l'honneur ! Le cahier des charges de l'appellation autorise **9 cépages pour les vins rouges** et **12 cépages pour les vins blancs**. La dernière modification de cette liste date de 2020 avec un petit nouveau le **Viognier** et un revenant le **Grenache gris**. D'autres sont actuellement à l'étude notamment des cépages suivis dans le Conservatoire de l'appellation !

21 cépages

VINS BLANCS

- Bourboulenc B
- Grenache B
- Maccabeu B
- Marsanne B
- Roussanne B
- Vermentino B (Rolle B)
- Clairette B
- Grenache G
- Muscat à Petit Grain B
- Piquepoul B
- Terret B
- Viognier B

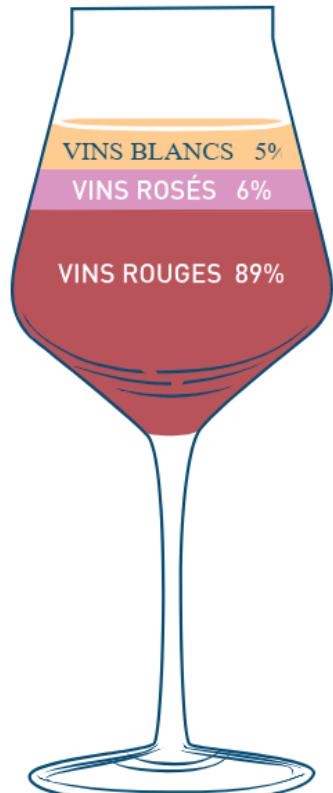
VINS ROUGES

- Syrah N
- Mourvèdre N
- Grenache N
- Lledonner Pelut N
- Carignan N
- Cinsault N
- Piquepoul N
- Terret N
- Rivairenc N

VINS ROSÉS

Cépages pour vins rouges

- + Grenache G
- + Maximum 10% de cépages blancs en vinification.



Part des différentes couleurs de vins en AOP Mirervois



Minervois, piémont de la montagne noire.

Le Cépage inconnu du Minervois

En prospectant des parcelles anciennes promises à l'arrachage au tout début des années 2000, les vignerons du Cru La Livinière espéraient collecter des cépages anciens ou des « curiosités » et garder la trace de ce qui se plantait auparavant librement, en mélange, dans ces vieilles vignes.

En revanche, ils ne pensaient pas une seconde, **tomber sur un cépage inconnu !** Pourtant, ce qui avait été suspecté par les ampélographes de renom les accompagnant, a ensuite été confirmé par les tests génétiques réalisés : ils avaient, en plus des 42 cépages (68 clones), trouvé aussi une souche unique et inconnue... Et depuis l'implantation **du Conservatoire de Cépage en Minervois**, les vignerons ont suivi et étudié ce cépage inconnu.

Ainsi, dès 2014, des parcelles d'essais ont été implantées chez des vignerons. Un suivi viticole complet (caractéristiques, comportement, sensibilité aux maladies, maturité technologique et polyphénolique...) est réalisé afin d'évaluer le cépage inconnu mais également, dès 2018, des microvinifications pour découvrir le profil gustatif, dans le verre, de ce cépage.

L'objectif est de déterminer si ce cépage présente un minimum d'intérêt pour que, dans un objectif de préservation de la diversité des variétés de vigne, un protocole pour autoriser sa multiplication et sa plantation, hors du seul cadre expérimental, soit lancé. C'est ce qui sera fait en 2021.

Aujourd'hui, l'Inconnu du Minervois est dans sa phase d'inscription officielle comme variété autorisée à la plantation.

Son nom de code actuel : « Plant de Grapy » dit « Grapy ».

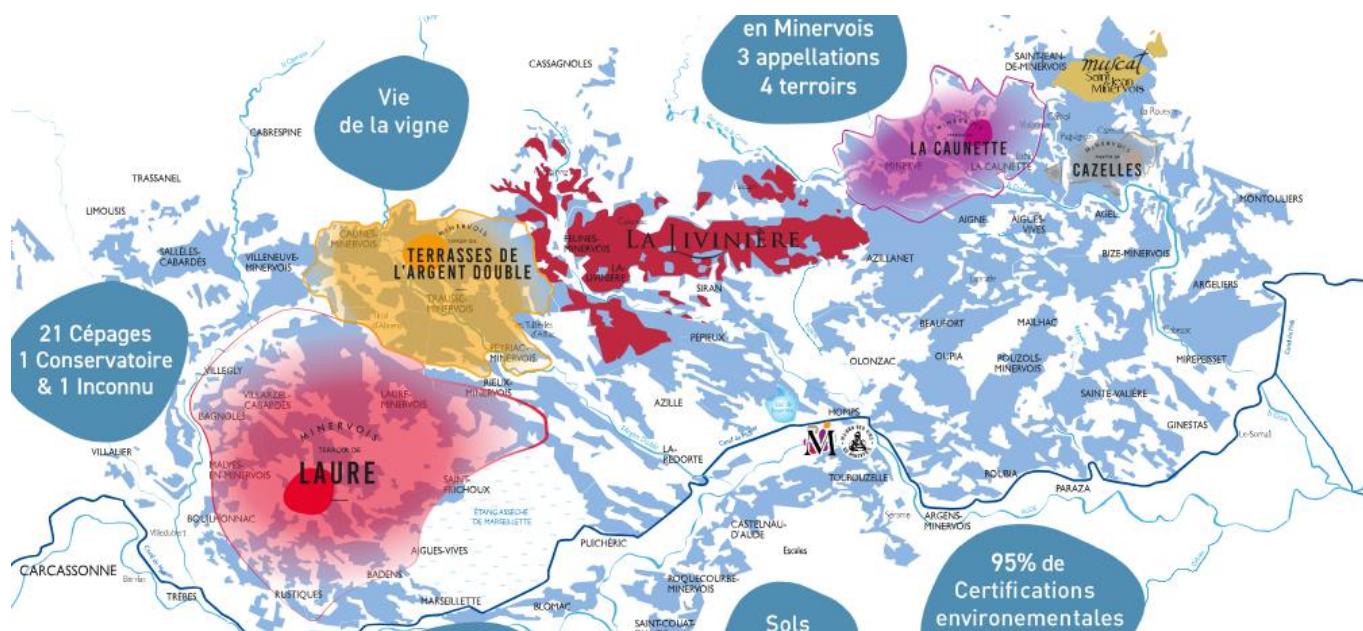
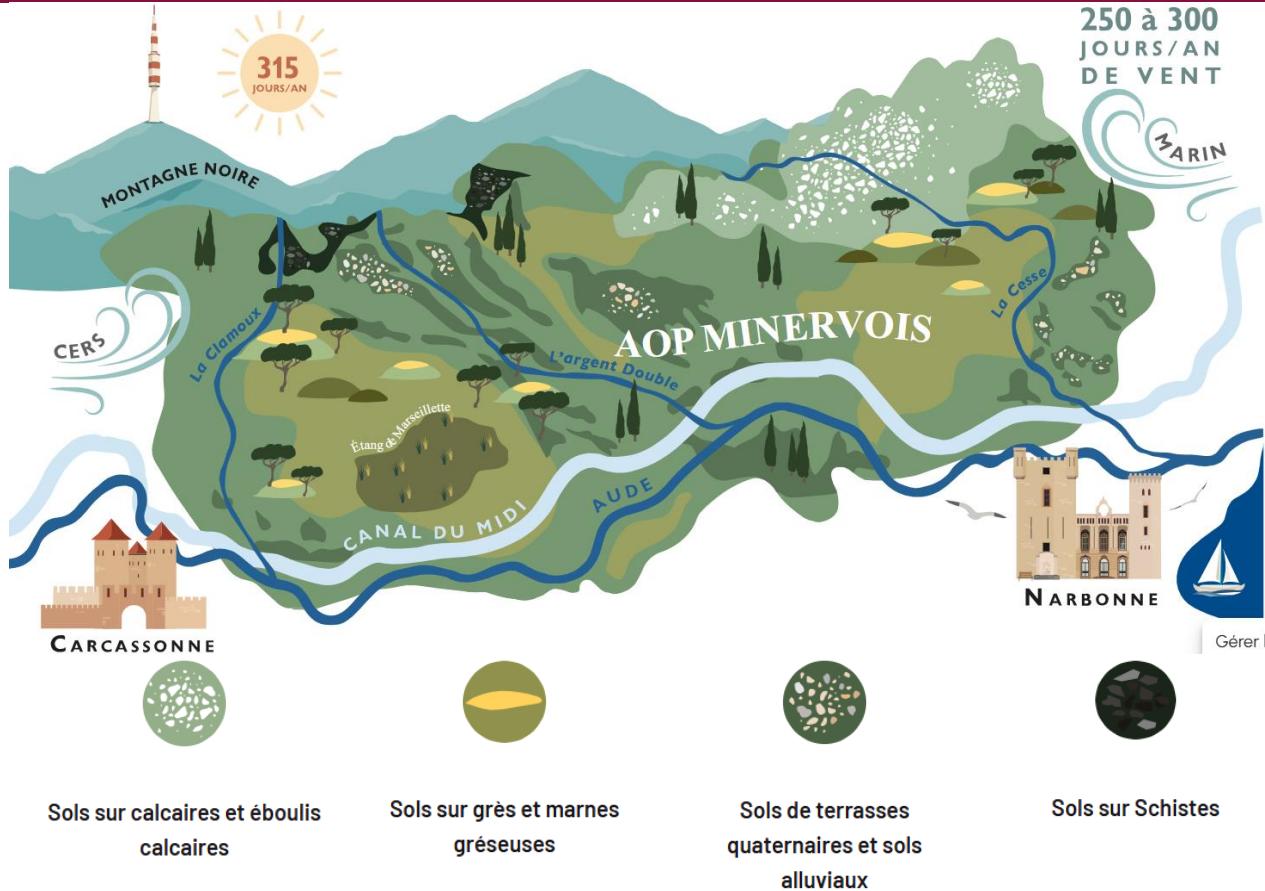
Il le tient de Didier Viguier, responsable de l'Atelier Bois et Plants de Vigne qui, en compagnie de Guy Sabarthès (aujourd'hui Président de l'appellation La Livinière) et Jean-Michel Boursicot (ampélographe de renom), réalisait la prospection.

Et qui l'ont codé ainsi parce que cette souche inconnue avait été trouvée sur la parcelle de vigne d'un certain M. **GRAnel**, parcelle située non loin d'un **PYlone**...

Et plus précisément sur le rang 26, c'était la souche n°31 !

Minervois, piémont de la montagne noire.

Sols et Terrois en minervois.



Minervois, piémont de la montagne noire.

Le Climat méditerranéen ...mais pas que



En Minervois, le climat méditerranéen s'exprime pleinement avec plus de **315 jours de soleil /an**, mais aussi beaucoup de jours de vent...

Sur cette toile de fond, toute une palette de nuances révèle une mosaïque de terroirs situés de 50 à 550 m d'altitude : de l'influence de la Montagne Noire source de courants plus frais sur le Causse, aux influences de la Méditerranée ou de l'Océan, porteurs de précipitations, stoppées par les collines de la Clamoux ou par les Serres de l'Est, elles atteignent plus difficilement le cœur de l'appellation.

Les vents sont souvent présents. Cette région est l'une des plus venteuses avec **250 à 300 jours** de vent par an. Ce phénomène est essentiellement dû aux reliefs nord et sud qui forment un couloir. Du nord-ouest souffle le CERS. C'est un vent de terre, sec, violent et froid en hiver. De l'est souffle le marin. Il est chaud et humide et provient de la mer.



Minervois, piémont de la montagne noire.

Caractéristiques du minervois

Caractéristiques

Les minervois AOC rouges offrent différentes qualités d'un bout à l'autre de leur aire de production. Tantôt ils sont sur le fruit et se dégustent dans l'année, tantôt ce sont d'exceptionnels vins de garde qui vieillissent plus de 10 ans.

Toujours est-il que ce grand vin du Languedoc se distingue par une robe d'un rouge profond qui tire sur le tuilé avec les années. Dans les premières années, ce sont les fruits qui dominent sa palette aromatique : le cassis, la framboise, la myrtille..., un panier gourmand que visite une légère touche de violette. Les épices comme la vanille et la cannelle sont régulièrement présentes et peuvent être rejoints par une note de torréfaction.

En blanc, le minervois AOC dévoile une robe d'un jaune pâle aux reflets dorés. Les fruits dominent aussi ses aromatiques : la pêche, l'ananas, le pamplemousse, l'orange...

Comment déguster un minervois

Les vins rouges de l'AOC minervois sont réputés pour accompagner parfaitement un cassoulet ou un poulet aux olives. Ce vin languedocien s'associe également à d'autres plats généreux, comme un confit de canard, des abats, un risotto, un navarin d'agneau, du gibier en daube... Il se sert de préférence à une température de 16°.

Enfin, servi à 12° environ, un minervois blanc sublimera les coquillages, les fruits de mer ainsi que les poissons grillés.





Minervois, piémont de la montagne noire.

La dégustation

Domaine Monastrel « Terra d'Opian » - 2024 - AOP Minervois
Roussanne - Vermentino-

Robe :

Jaune assez clair. Brillance normale.

Nez :

Assez intense. Beaucoup de finesse. Des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches mais aussi une pointe de minéralité.

Bouche :

Attaque fraîche, beaucoup d'énergie et de vivacité. On retrouve de la minéralité avec une certaine rondeur. La bouche est en phase avec le nez. La finale est de belle longueur.

Synthèse :

Bel équilibre, tendu du début à la fin, tout en finesse. C'est bon !

Mas Paumardel « Mourel Blanc » - 2024 - AOP Minervois
Roussanne - Vermentino- Grenache blanc-

Robe :

Jaune doré. Assez soutenue. Belle brillance.

Nez :

Assez discret. Des nuances de cire, de pommes vertes avec une pointe d'oxydation.

Bouche :

Ronde, matière légère, un peu dure. Des notes d'agrumes révélant une légère pointe d'amertume et une pointe d'alcool.

Synthèse :

Léger, plat, un peu déséquilibré.

Domaine Le Cazal « Saint Roch »- 2023 - AOP Minervois
Grenache - Syrah - Carignan-

Robe :

Rouge pourpre, très foncée. Un peu terne.

Nez :

Intense. Des fruits noirs (cassis, mure) mais aussi rouge (framboise). Une pointe de réglisse et de café. Une belle complexité.

Bouche :

Attaque ample avec une structure tannique puissante mais légèrement rustique. Le fruit est bien présent et la longueur en bouche intéressante.

Synthèse :

Un vin porté par un fruit puissant et des tannins structurés à la limite de la rugosité : appelle à manger.



Minervois, piémont de la montagne noire.

Château Guery « Les Eolides » - 2022 - AOP Minervois
Grenache – Syrah – Mourvèdre -

Robe :

Violet foncée, très soutenue

Nez :

Très intense, puissant, complexe. C'est net, sur des fruits rouges, des arômes de violette et très légèrement épicés

Bouche :

Attaque souple, ronde, délicate, très aromatique. Les tannins sont structurés mais très élégants. La matière est dense et charnue. La finale est longue et harmonieuse sur des pointes réglissées et chocolatées

Synthèse :

Un ensemble attachant bien équilibré, complet et harmonieux.

Le Clos du Marbrier « A Pleine Main » - 2021 - AOP Minervois
Grenache – Syrah – Mourvedre -

Robe :

Grenat sombre. Légère évolution.

Nez :

Assez intense. La puissance des fruit noirs (cassis) très murs voire de l'olive noire avec beaucoup de profondeur, net.

Bouche :

Attaque souple et ronde. L'évolution va crescendo en bouche : beaucoup de matière et de puissance. On retrouve les fruits très murs qui confère à la finale un côté légèrement « chaud » marqué par des notes de chocolat.

Synthèse :

Un vin puissant et structuré, bien dans l'appellation, pas loin d'être prêt à boire.

Domaine Pierre Fil « Dolium » - 2020 - AOP Minervois
Grenache – Syrah – Mourvèdre -

Robe :

Sombre, presque noire et de brillance moyenne.

Nez :

Premier nez sur des fruits rouges. A l'agitation, on retrouve des fruits plus mûrs comme le pruneau et des arômes torréfiées de café.

Bouche :

Bouche puissance, concentrée, un peu lourde peut-être. De la matière avec une mâche bien présente quelque peu au détriment de l'élégance. La finale est longue avec une pointe de douceur.

Synthèse :

Belle concentration avec des raisins bien murs mais avec une certaine austérité .



Minervois, piémont de la montagne noire.

Domaine les Combes Cachées « Les 3 Ecus » - 2020 - AOP Minervois
La Liviniere
Grenache – Syrah – Carignan -

Robe :

Robe sombre, brillante sans traces d'évolution

Nez :

Assez intense. Fruits noirs, bien murs. Profond et complexe.

Bouche :

Attaque franche sur des fruits mûrs : du croquant et de la fraîcheur enrobée dans des tannins soyeux. Une belle structure toute en finesse. La fin de bouche est suave et longue.

Synthèse :

Un équilibre parfait pour un vin tout en finesse.