

## Le VIGNOLE - Autres données.

- **GEOGRAPHIE** : Languedoc-Roussillon, Hérault (34) ● Nord-ouest de Béziers.

**20 villages A.O.C.** : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Viéussan et Villesspassans.

Décrets d'Appellation **A.O.C. Saint-Chinian** : Rouge/Rosé (1982), blanc (2004)

**Appellations communales** : Saint-Chinian-Berlou et Saint-Chinian-Roquebrun en 2005.

- **SUPERFICIE** ● Aire totale de l'appellation : 6 000 ha ●  
Hectares déclarés en **A.O.C.** : 3 300 ha

- **EXPLOITATIONS VITICOLES** ●

**Caves particulières** : environ 100.

**Caves coopératives** : 8 (représentant environ 350 viticulteurs).

- **VINIFICATION** ●

**Rouge** : vinification traditionnelle ou macération carbonique.

**Rosé** : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

**Blanc** : par pressurage direct.

- **PRODUCTION** ●

Production moyenne annuelle : **115 000 hl.**

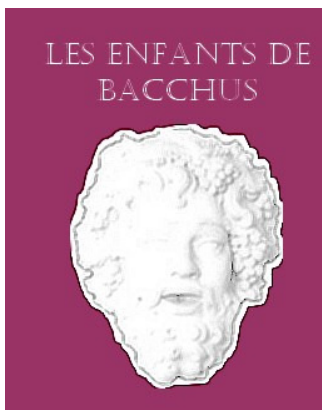
En **volume** : 4ème appellation du Languedoc.

**Répartition par couleur** : 89% de rouges, 10 % de rosés et 1% de blancs.

**Circuits de distribution** :

Grande Distribution : 35% ● Export : 31% ● Ventes directes : 27% ● Restauration : 7%

SOURCE principale : site saint-chinian.com



## A.O.C. SAINT-CHINIAN

### HISTOIRE

Saint-Chinian doit son nom au moine bénédictin **Anhan**, fondateur, en **794**, du monastère de Saint-Laurent, sur la rive gauche du Vernazobre. Il fut béatifié en 1102 et le monastère prit son nom : **Sanch Anhan**, qui devint Saint-Chinian au Moyen-Age.

A la fin du XIXème siècle, le **phylloxera** (insecte qui dévaste la vigne) fit son apparition dans l'est du département, mais la région biterroise, atteinte plus tard, avait pu se protéger en amont en plantant des porte-greffes américains résistant à cet insecte. Saint-Chinian tira profit de cette nouvelle façon culturale et les travailleurs de l'industrie se tournèrent alors vers la culture de la vigne. Après la 2<sup>nd</sup>e Guerre mondiale, le vignoble de Saint-Chinian s'est lancé dans une recherche de qualité pour ses vins.

Cette démarche a pris corps avec l'obtention de l'A.O.C. en 1982.



## LE SOL

Le vignoble est dominé au nord par les schistes, qui produisent des vins fruités, souples et généreux et au sud par les calcaires, dont sont issus des vins corsés, longs et typés.

Le nord de l'appellation est, depuis plus de 300 millions d'années, le royaume des **schistes** et des **grès** de l'Ere primaire où sur 2000 hectares de sols viticoles acides, retenant peu l'eau, la vigne doit s'adapter à la sécheresse. Les cailloux de schistes et de grès peuvent occuper 90% du volume du sol dès 40 cm de profondeur. La texture de ces sols est sablo-limoneuse en surface avec un gradient argileux en profondeur.

Au sud, de grandes formations calcaires ont été déposées par la mer aux Ères secondaire et tertiaire. Les terrains forment des plateaux étroits allongés selon une orientation NE/SO. Cette succession de bancs rocheux donne au paysage ses couleurs : blancs lumineux des abrupts de roches vives qui se marient aux nombreuses nuances, roses ou rouges des bauxites, des grès ou des argiles.

Dans les bas de pente ou les combes, les sols sont profonds, de texture limono-argileuse. La quantité de sable et de cailloux varie selon la roche mère, le grès ou la marne.

## L'AOC

Selon les définitions de l'INAO, il existe actuellement une appellation **régionale Languedoc**, une appellation **sous régionale Saint-Chinian** et, depuis le 4 février 2005, deux appellations **communales** : **Saint-Chinian-Berlou** et **Saint-Chinian-Roquebrun**. Ces deux terroirs du Saint-Chinian sont entrés dans une démarche dite de hiérarchisation. Il s'agit, selon la définition de l'INAO, de déterminer une **organisation hiérarchique** entre des appellations ayant des aires de production communes, mais dont le classement dépend de la **délimitation et de conditions de production significativement plus restrictives**. Il ne s'agit donc pas d'émietter une appellation existante mais d'en distinguer certaines parties pour leur **excellence** et leur **typicité**.

## Les vins

### Saint-Chinian Rouges et Rosés

- Vin **d'assemblage**.
- Cépages principaux : **Grenache, Lledoner Pelut, Mourvèdre, Syrah**.
- Cépages accessoires : **Cinsault, Carignan**.
- Degré minimum : 12°.
- Rendement de base : pour les rouges : **45hl/ha**, pour les rosés : **50hl/ha**.
- Typicité : les vins rouges se caractérisent par l'élégance de leurs tanins, la finesse et la complexité de leur bouquet ainsi que par leur finale tout en fraîcheur.

Les vins rosés se distinguent par leur robe brillante et par leurs arômes délicatement fruités, toastés et une bouche tout en rondeur.

### Saint-Chinian Blancs

En 1993, le Syndicat a formulé une demande auprès de l'INAO pour obtenir la reconnaissance d'une appellation en blanc, laquelle est intervenue en 2004.

- Vin d'assemblage.
- Cépages principaux : **Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino** (ou Rolle).
- Cépages accessoires : **Carignan, Clairette, Viognier, Macabeu, Bourboulenc**.
- Degré minimum : 12°.
- Rendement de base : **45hl/ha**.
- Typicité : le blanc se distingue par une complexité aromatique où se fondent arômes fruités (agrumes, abricots), fruits mûrs et des notes de grillé, d'épices douces et, sur les schistes, des pointes minérales et d'anis.

### Saint-Chinian Berlou

Une aire délimitée sur cinq communes (environ 250 ha) : Berlou, Cessenon-sur-Orb, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun, Vieussan.

- Vin d'assemblage.
- Cépages principaux : Grenache, Mourvèdre, Syrah.
- Cépage complémentaire : Carignan.
- Des vignes de plus de **10 ans**.
- Des sols **schisteux**, exposés au sud dans des altitudes comprises entre 150 et 400 mètres.
- Taille courte en **gobelet** ou cordon de **Royat**.
- Vendanges **manuelles**.
- Rendement maximum : **40 hl/ha**.
- Elevage jusqu'au **1er décembre** suivant l'année de récolte.
- **Typicité** : attaque en bouche souple, notes de grillé de torréfaction avec des tanins soyeux d'une grande finesse.

### Saint-Chinian Roquebrun

Une aire délimitée sur quatre communes (environ 400 ha) : Cessenon-sur-Orb, Roquebrun, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan.

- Vin **d'assemblage**
- Cépages principaux : Grenache, Syrah
- Cépages complémentaires : Carignan, Mourvèdre.
- Des vignes de **cinq ans minimum** (10 ans pour le Carignan)
- Des sols **schisteux**, à des altitudes comprises entre 100 et 350 mètres
- Taille courte en **gobelet** ou cordon de **Royat**
- Vendanges **manuelles**
- Rendement maximum : **40 hl/ha**
- Elevage **jusqu'au 1er décembre** suivant l'année de récolte
  - **Typicité** : puissance aromatique complexe (fruits rouges), rondeur en bouche avec des notes d'épices et des tanins très fins.

# Le VIGNOBLE de l'AOC Saint-Chinian

## Données principales.

- **GEOGRAPHIE** : Languedoc-Roussillon, Hérault (34) • Nord-ouest de Béziers •

**20 villages A.O.C.** : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Viéussan et Villespassans.

Décrets d'Appellation **A.O.C. Saint-Chinian** : Rouge/Rosé (1982), blanc (2004)

**Appellations communales** : Saint-Chinian-Berlou et Saint-Chinian-Roquebrun en 2005.

- **SUPERFICIE** • Aire totale de l'appellation : 6 000 ha •

Hectares déclarés en **A.O.C.** : 3 300 ha

- **EXPLOITATIONS VITICOLES** •

**Caves particulières** : environ 100.

**Caves coopératives** : 8 (représentant environ 350 viticulteurs).

- **VINIFICATION** •

**Rouge** : vinification traditionnelle ou macération carbonique.

**Rosé** : par saignée, égouttage ou pressurage direct.

**Blanc** : par pressurage direct.

- **PRODUCTION** •

Production moyenne annuelle : **115 000 hl.**

En **volume** : 4ème appellation du Languedoc.

**Répartition par couleur** : 89% de rouges, 10 % de rosés et 1% de blancs.

**Circuits de distribution :**

Grande Distribution : 35% • Export : 31% • Ventes directes : 27% • Restauration : 7%