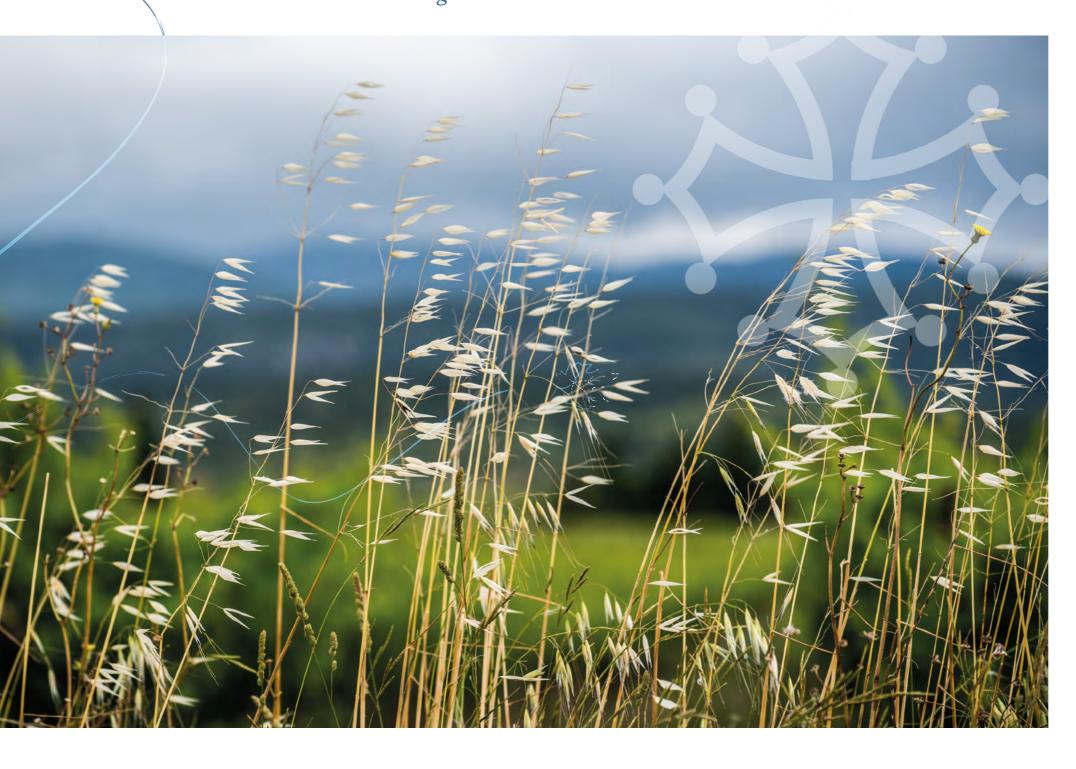


« L'aventure est dans chaque souffle de vent. » Charles Lindbergh



EDITO

LE MOT DU PRÉSIDENT, **PHILIPPE COSTE**

« LE VENT **DANS LES VOILES...»**

Un vent nouveau souffle sur l'appellation qui souhaite hisser haut les voiles vers de nouvelles perspectives. Le Minervois est un territoire installé depuis longtemps, avec des qualités revendiquées et reconnues. Les vignerons de l'appellation ont à cœur pour les années à venir de se réapproprier leur communication pour valoriser la diversité et la qualité des terroirs qui composent le Minervois.

Les terres ventées et natures sont ici le tableau d'une mosaïque de territoires, aux sols et cépages variés, mais bien identifiés. Ces micro-régions produisent des cuvées aux identités singulières, qui ont inspiré aux vignerons une nouvelle démarche dans la reconnaissance de leurs terroirs : faire valoir auprès de l'INAO de nouvelles demandes de reconnaissances de dénominations géographiques au sein de l'appellation. Ces terroirs sont au nombre de 4 : « Minervois-Laure », « Minervois-Cazelles », Minervois-Terrasses de l'Argent Double » et « Minervois-La Caunette ». Gageons que ces dénominations ne vont pas rester longtemps méconnues et sont appelées à devenir des terroirs phares du Minervois.

Le mot du Président, Philippe Coste

des siècles par les vents locaux. Des abords du jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire, dernier rempart de l'appellation, les vents rythment la vie des

Au cœur de l'Occitanie, entre les remparts de la femmes, des hommes et des territoires. Les paysages Cité de Carcassonne et les portes de Narbonne, une méditerranéens alternent entre les espaces de culture fois passé le Canal du Midi, les feuilles des arbres de la vigne et des oliviers, les causses sauvages, les s'animent dans un va-et-vient chorégraphié depuis landes et les gorges. Cette terre est un haut-lieu de l'histoire cathare avec l'antique cité de Minerve, canal reconnu au Patrimoine mondial par l'Unesco, au cœur de l'appellation, et qui lui donna son nom. Bienvenue en Minervois.



Par monts et par vents

Les origines du Minervois

Un peu d'histoire

Au 6ème siècle av. J.-C., les colons grecs apportèrent avec eux les premiers plants de vigne. Ils s'installèrent d'abord à Agde avant que leurs descendants ne remontent peu à peu, sous l'ère gallo-romaine, vers le vaste amphithéâtre du Minervois où ils y développèrent sa culture.

Les vents qui balayaient les terres prirent une part importante et furent peu à peu baptisés, vénérés, craints ou déifiés. Chaque vigneron apprit alors à se servir des vents et de leurs caprices pour en tirer le meilleur parti. C'est au cœur de ce patrimoine de plein air que les vigneronnes et les vignerons du Minervois travaillent aujourd'hui encore à l'élaboration de vins rouges, rosés et blancs, en intégrant ces courants d'air à la culture de la vigne en Minervois.

Dates clefs:

- 1922 : création du syndicat de défense de l'appellation
- 1951 : reconnaissance en VDQS
- 1985 : reconnaissance en AOC
- 1995 : création de la Maison des Vins

Aux quatre vents

climat & géographie du Minervois

Climat: lorsque souffle les

Tantôt balayé par le Cers, un vent dominant, puissant et tumultueux, tantôt caressé par le Marin, doux et humide, par le vent Grec ou par la Tramontane, le Minervois s'est forgé un caractère particulier grâce à la qualité et l'ardeur de ses vents. En Minervois, le climat méditerranéen s'exprime pleinement avec plus de 315 jours de soleil /an, mais aussi de 250 à 300 jours de vent...

Géographie : de la mer Méditerranée à la montagne Noire

Le Minervois se présente comme un vaste amphithéâtre ouvert vers le sud. Les vignes y sont implantées en paliers successifs depuis la Montagne Noire jusque vers le fleuve Aude. La zone est parcourue par de nombreuses rivières qui ont modelé les paysages et les sols qui bénéficient aujourd'hui aux vignes de l'appellation.

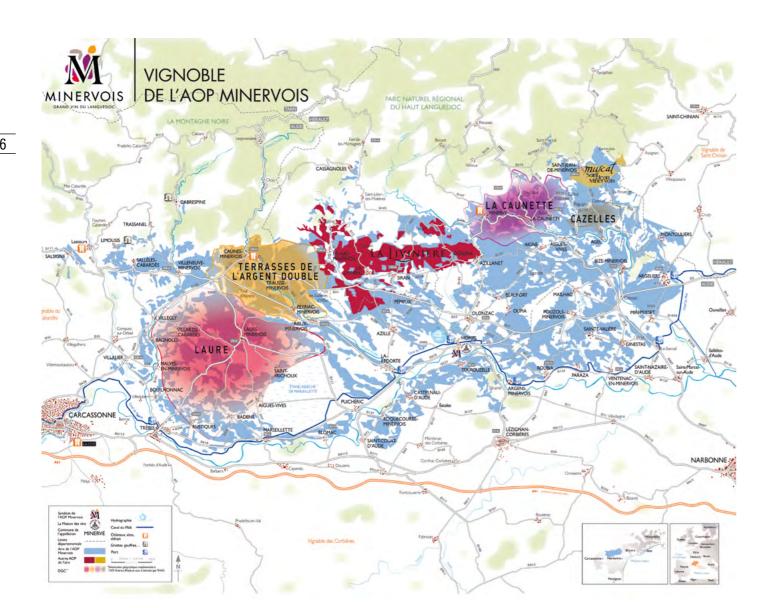
Des remparts de la majestueuse Cité de Carcassonne aux berges ombragées du Canal du Midi, des profondeurs du Gouffre de Cabrespine aux falaises calcaires de la Cité de Minerve, le vignoble du Minervois, l'un des plus vaste du Languedoc-Roussillon, s'étend sur près de 15 000 ha de vignes dont 4000 ha destinés à la production d'AOP. L'origine y est signée du nom de 3 AOP différentes : l'appellation Minervois, le « cru » La Livinière et, un Vin Doux Naturel, le Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Derrière la façade méditerranéenne, on découvre une mosaïque de terroirs étagés entre 50 et 350 mètres d'altitude. Ces nuances sont façonnées par les influences de la Montagne noire (source de courants plus frais sur le Causse) et océaniques (pour la frange ouest de l'appellation). La partie plus à l'Est bénéficie d'entrée maritimes en provenance de la Méditerranée.



appellations et évolutions

Au cœur de l'AOP Minervois, Deux terroirs d'exception :

Les appellations Minervois - La Livinière et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.



AOP Minervois-La Livinière

Premier cru reconnu en 1999 dans le Languedoc, l'aire de cette AOP communale au cœur du territoire du Minervois, concerne une commune du département de l'Aude (Azille) et cinq communes du département de l'Hérault (Azillanet, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Siran). Elles sont situées sur le versant méridional de la Montagne Noire en position de Piémont. Les vignes y sont implantées à une altitude qui évolue entre 120 et 330 mètres, au cœur d'un paysage de collines, de coteaux et de vallons accidentés qui protège le vignoble des pluies et des vents de l'ouest.

Type: vin rouge uniquement / Superficie: 400 hectares / Sols: dominante de calcaire, mais aussi grès et marnes gréseuses, schistes et terrasses quaternaires / Altitude: jusqu'à 350 mètres / 45 caves et domaines.



AOP Muscat de Saint-Jean de Minervois

Au Nord-est de l'appellation Minervois, la commune de Saint-Jean de Minervois produit sur son causse des vins doux naturels en AOP. Les vignes sont implantées à 250 mètres d'altitude sur des plateaux calcaires de l'Eocène. Ici tout est blanc! Les raisins tout comme les sols où le caillou affleure, jusqu'aux façades des maisons. Ce terroir très caillouteux et au sol restreint bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré.

Type: vin doux naturel / *Superficie*: 200 hectares / *Cépage unique*: Muscat à petits grains blancs / *Sols*: plateau de calcaires durs / *Altitude*: 250/280 mètres / 6 domaines particuliers et 1 cave coopérative



7



Minervois

Un vent nouveau souffle sur l'appellation



L'AOP Minervois travaille à la reconnaissance de certains de ses terroirs au sein de l'aire d'appellation. Quatre dossiers de demande de reconnaissance de dénominations géographiques complémentaires à l'appellation ont ainsi été déposés depuis 2015 auprès de l'INAO et sont en cours d'instruction par les services de l'Institut.

« Minervois - Laure » : Le dossier déposé en 2015 met l'accent sur une dizaine de communes (au sud-ouest de l'appellation) autour de Laure-Minervois partageant l'exigence d'un terroir de grès dans un contexte climatique particulièrement sec. Une trentaine de vignerons veillent à préserver et mettre en valeur ce cadre magnifique, alternance de garrigues, bois et vignes, berceau de vins alliant harmonieusement densité et fraîcheur.



« Minervois - Cazelles »: ce dossier déposé en 2015 correspond à une esplanade calcaire surplombant la vallée de la Cesse. En allant sur Saint-Jean-de-Minervois, le plateau de Cazelles (au nord-est de l'appellation), du nom de son hameau éponyme, voit la minéralité de son terroir de « Peyre Ficats », (les pierres qui chantent), se refléter dans des cuvées racées élaborées sur cet îlot de vignes par une dizaine de vignerons acquis à sa cause.





« Minervois-Terrasses de l'Argent Double »: pour ce dossier déposé en 2019, le terroir viticole doit son nom au cours d'eau, l'Argent-Double qui a déposé un sol de terrasses fluviatiles lors des successions de période de glaciation et inter-glaciation. Les matériaux arrachés alors proviennent de la Montagne Noire mais aussi des Pyrénées. De topographie plane, ce terroir caractérisé par des sols moyennement acides, apporte aux vins une grande rondeur, avec un équilibre entre acidité, tanins et gras.

« Minervois-La Caunette »: ultime dossier déposé en 2020, le terroir est centré sur les communes de La Caunette et Minerve, en altitude, au nord de l'appellation. Il se caractérise par un réchauffement printanier lent, du fait de son exposition aux descentes d'air froid de la Montagne Noire. Autre typicité, les vents secs qui balayent le secteur à l'automne et qui permettent aux raisins de conserver un état sanitaire parfait durant la fin de leur maturation, avec une large exposition sud. Ce terroir de causse typique est constitué de couches de différents calcaires.



Terre de vignes

les sols du Minervois

Le sous-sol des vignobles du Minervois prend ses origines aux ères Tertiaire et Quaternaire. Les couches sédimentaires, sont venues recouvrir le socle ancien de la Montagne Noire. Le Minervois repose sur un ancien sillon formé à la fin du Crétacé suite à un effondrement des reliefs entre le Massif Central et les futures Pyrénées, ensuite comblé de sédiments marins et continentaux. Le grand nombre de rivières descendant de la Montagne Noire a créé une série de terrasses faites de galets de schistes, de gneiss et de quartz principalement. Ces formations alternent avec des zones de grès et marnes gréseuses. Au nordouest, près de Caunes-Minervois, ce sont les veines de schiste et de marbre rose qui s'imposent, alors qu'en frange de la Montagne Noire, les causses calcaires façonnent autant les sols que les paysages.

Zoom sur les sols qui nourrissent l'AOP:

Les calcaires durs : Les plateaux calcaires au nord de l'appellation signent le paysage particulier des Causses à la blancheur éclatante. Cette roche sédimentaire de l'Eocène date de 40 millions d'années. Le plus souvent colonisé par une végétation naturelle typiquement méditerranéenne accompagnée de quelques espèces d'altitude, la vigne s'y implante, jusqu'à 200 à 300 mètres en pionnière. La fracturation du calcaire permet aux racines d'aller en profondeur chercher l'eau. La couverture caillouteuse en surface assure, elle, une réverbération favorable à la maturation des baies.

Les calcaires tendres : Cette roche possède un taux d'argile plus important que les calcaires durs. On la retrouve plus à l'ouest, de Minerve en passant par Cesseras et Félines-Minervois sur les terroirs de la Livinière. Indissociables des marnes, ces sols sont assez profonds. Le taux important de calcaire actif peut entraîner des phénomènes de blocage du fer mais stimule une grande activité biologique. Ce type de sol présente une grande capacité d'infiltration de l'eau tout en limitant son évaporation.

Les éboulis calcaires: Géologiquement, ils correspondent à une accumulation d'éclats de calcaires au pied des falaises des reliefs de calcaires durs. Ces sols se sont formés lors des dernières phases de glaciations, sous forme d'éboulis ou de brèches. Très localisés, on les retrouve principalement sur les terroirs des Causses et des Mourels sur les 4 communes d'Agel, Aigues-Vives, La Caunette et Minerve. Ces sols profonds sont peu compacts. Ils ont une bonne capacité à drainer les

eaux de pluie avec un ruissellement limité.

Les schistes: Peu représentés sur l'aire d'appellation, on les retrouve sur les terroirs les plus au nord, de Saint-Jean de Minervois à Cassagnoles. Moyennement profonds, ils sont de couleurs gris/bruns. Riches en fer et aluminium, ils emmagasinent très bien la chaleur, jusqu'à deux fois plus que le calcaire. Les schistes ont été générés par l'influence des contraintes tectoniques au début de lère primaire. Le sol se caractérise par une succession de feuillets, et a un grand potentiel de filtration.

Les marnes gréseuses : Sols caractéristiques du Minervois, ils dominent la zone ouest de l'appellation et le bas des coteaux de la Montagne Noire. Cette roche sédimentaire est constituée d'un mélange d'argile et de calcaire vieux de plus de 40 millions d'année. Elle est la résultante de dépôts fluviatiles formée lors des remplissages des canaux avec des grès calcarifères. Ce terroir présente des sols basiques de profondeurs très variables, fonction du niveau auquel le banc de grès se situe. La gestion de l'eau par la vigne peut s'y révéler d'autant plus délicate que les conditions climatiques sont

Les marnes: Cette roche sédimentaire couvre une vaste superficie dans le département de l'Aude. On la retrouve aussi dans l'Hérault dans le secteur de Minerve, Olonzac et la Livinière. Elle correspond pour l'essentiel à une dépression du bassin de Carcassonne, qui lui a donné son nom de molasse de Carcassonne. C'est une formation fluviatile datant de l'Eocène, composée de limons fins argileux et sableux. Ces sols peu profonds sont sensibles à la compaction et à l'érosion et possèdent un potentiel de rétention de l'eau important. Ils se retrouvent en alternance avec des calcaires et des marnes gréseuses sur une grande partie de l'AOP.

Les terrasses caillouteuses : Autre terroir majeur au cœur du Minervois, les sols de couleur brun à rouge, des terrasses caillouteuses ont été déposés lors des grandes crues fluviatiles de l'ère quaternaire principalement dans la zone centrale et la zone sud de l'AOP. Les plus (villafranchiennes) anciennes remontent à 1 million d'années, contre 50 000 ans pour les plus récentes. De topographie plane, leurs caractéristiques sont essentiellement liées à des teneurs très élevées en éléments grossiers : les fameux

galets roulés. Souvent très filtrants, ils permettent un enracinement très profond (sauf dans les cas « d'encroûtement »), ils limitent l'évaporation en période chaude par l'effet de « mulch » caillouteux et favorisent l'accumulation de chaleur dans la journée avec restitution nocturne jouant sur le microclimat des grappes et leur maturation.

Le marbre: TTerroir anecdotique en Minervois, mais ô combien symbolique, le marbre incarnat de Caunes-Minervois voit s'épanouir quelques très rares vignes sur un sol dont Louis XIV s'était assuré une part pour son usage exclusif (on retrouve ce marbre rouge veiné de blanc issu des Carrières du Roy, entre autres, au Grand Trianon à Versailles et à l'Opéra Garnier à Paris). Dans ces sols primaires, les plus anciens du Minervois, la vigne met des années à développer son système racinaire du fait de la dureté de la roche

œnotourisme

Les paysages du Minervois offrent un charme à part rappelant la Toscane. Son passé cathare tumultueux en fait une terre au patrimoine riche. Les hommes et les femmes qui travaillent la vigne ont à cœur de le faire partager et comprendre au gré d'événements festifs, de lieux de partage ou d'itinéraires libres au cœur de la nature forte et majestueuse qui recouvre le territoire du Minervois.

Le Festival des Tastes en Minervois

Prononcer « t[a]ste », car le terme provient de l'occitan et non de l'anglais. Taster, goûter, tester. Le Festival des Tastes en Minervois, créé en 2015 par les vignerons de l'Appellation pour fêter les 30 ans de leur AOP, devient le grand rendezvous annuel des épicuriens autour de l'alliance des vins et de la gastronomie d'aujourd'hui. Programmé le 1er week-end de Septembre, il célèbre aussi le début des vendanges. Nos vigneronnes et vignerons profitent ainsi d'une petite pause pour croquer dans ce grand moment de convivialité et de partage, amenant aussi les festivaliers à découvrir un Terroir sous ses plus belles couleurs, celle d'une végétation au summum de sa beauté. Des vignes grouillantes de vie, et dont l'énergie qui s'en échappe se révèle profondément contagieuse, voilà ce qui attend les curieux pénétrant dans le Minervois.

Des cuisines d'ici et d'ailleurs proposées dans 5 espaces culinaires indépendants, un espace dédié aux enfants, un « Laboratoire Épicurien », des émissions de radio en direct, la Finale du Trophée Minervois Sommelier et encore plein de surprise feront de cet événement un moment inoubliable.

Informations: Syndicat du Cru Minervois 35 quai des tonneliers 11200 HOMPS

04 68 27 80 00 www.tasteenminervois.com

f Tastes en Minervois
festivaltastesenminervois

La Maison des Vins du Minervois

Posée sur les rives tranquilles du Canal du Midi, la Maison des Vins du Minervois, boutique officielle des Caves et Domaines de l'Appellation embrasse d'un seul regard toute l'étendue du Minervois, des bords d'Aude jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire. Un lieu idyllique qui offre aux amateurs éclairés de vins comme aux néophytes et promeneurs, une expérience unique avec la découverte de plus de 140 Caves et Domaines et plus de 350 références toutes issues d'une sélection annuelle rigoureuse portant sur les 3 appellations du territoire. Le tout au tarif propriété.

La Maison des Vins c'est aussi un rendez-vous

La Maison des Vins c'est aussi un rendez-vous réussi avec l'ère du numérique se positionnant parmi les leaders français du e-commerce vin toutes appellations confondues. Avec plus de 1000 références en ligne, des expéditions à l'International, un panachage illimité... la découverte du Minervois devient alors un jeu d'enfant.

Informations:
35, Quai des tonneliers
11200 HOMPS
04 68 91 29 48

www.maisondesvinsduminervois.con

f Maison des Vins du Minervois

maisondesvinsduminervois

Découvrir le Minervois par les flots

Aux portes de la cité narbonnaise, s'écoulent hors du temps, les eaux aux reflets verts du Canal du Midi. L'ouvrage est classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1996. Il traverse l'AOP Minervois sur près de 60 kilomètres. Son parcours est ponctué d'écluses fleuries, d'ouvrages d'art, de paysages naturels et de jolis ports de plaisance. Ce joyau de l'histoire méridionale traverse les paysages viticoles du sud de l'appellation, aussi appelés Balcons de l'Aude. Le canal a été l'un des premiers vecteurs de la prospérité vinicole locale par le développement du transport de vins et spiritueux. Il est aujourd'hui encore une source d'inspiration pour les vignerons de l'appellation, et l'un des plus longs (260 km) canaux d'Europe encore en fonctionnement.

Route des Vins du Minervois : parcourir un vignoble d'air et de pierre

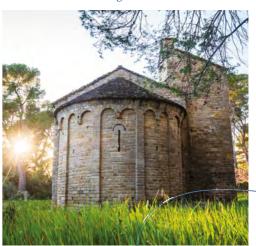
L'itinéraire débute à Homps, sur les berges du Canal du Midi. Dans le village, la Maison des Vins du Minervois est une étape pédagogique et gustative pour comprendre le vignoble. Plus de 300 cuvées rigoureusement sélectionnées au travers de l'AOP y sont disponibles à la vente au tarif départ cave! La route continue jusqu'à La Livinière, berceau de l'AOC 1er Cru dont le clocher de l'église est devenu l'emblême. Au gré des sentiers, apparaissent de jolies capitelles qui sont d'anciennes cabanes de vigne construites en pierre sèche. A Félines-Minervois, un ancien moulin domine la colline des « treize vents » et veille sur les parcelles du Conservatoire des cépages. Plus loin, les premiers contreforts de la Montagne noire dévoilent le terroir schisteux des plus hautes vignes du Minervois. Avantdernière étape à Saint-Jean-de-Minervois, pays du muscat. Les paysages d'un blanc éblouissant offrent des airs lunaires. La balade se termine à la cité de Minerve, qui a donné son nom au vignoble. Edifiée sur un éperon rocheux, elle a su conserver des témoignages de son passé cathare, dont sa forteresse..

Informations: Tourisme Hérault www.herault-tourisme.com/routedesvins

Randonner sur la Montagne noire

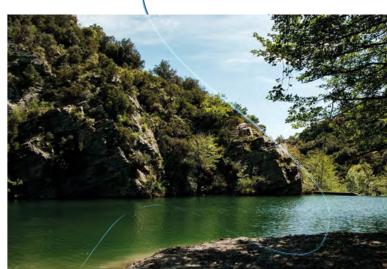
La Montagne Noire cache de nombreux trésors. Ce dernier contrefort du Massif Central, abrite des forêts denses et vertes, des cours d'eau farouches, des lacs sublimes et nombreux ainsi qu'un patrimoine historique remarquable. Le château de Saissac et les quatre citadelles de Lastours comptent parmi les sites exceptionnels du pays cathare. Petit coin de paradis, ce territoire regorge de sentiers à parcourir à pied, à vélo, ou à cheval. Les chemins divers et variés emmènent tantôt le promeneur sur les hauteurs de Lastours pour profiter de panoramas grandioses sur les forteresses, ou proposent une immersion dans les zones humides, entre rivières et lacs. La nature guide le pas des randonneurs entre forêts et tourbières, lavoirs et fontaines, gorges et prairies...18 circuits sont répertoriés et disponibles gratuitement depuis l'application mobile Montagne Noire.

Informations:
Tourisme Montagne noire
www.tourisme-montagnenoire.com





13





Mémo

L'AOP Minervois en bref

Aujourd'hui l'appellation rassemble 185 caves et domaines sur 3800 hectares dédiés à la production d'AOP. La production est en moyenne de 120 000 hectolitres (dont 60% élaborés par des caves particulières et 40% par des caves coopératives) dont 83 % de rouge, 14 % de rosé, 3 % de blanc.

L'AOP Minervois en chiffres

L'aire d'appellation Minervois regroupe 61 communes de production.

45 communes dans l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, La Redorte, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire, Sainte-Valière, Sallèles, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel, Villegly, Villeneuve-Minervois.

16 communes dans l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, Cesseras, Félines-Minervois, La Caunette, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

L'AOP Minervois : les cépages

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », les vins doivent provenir des cépages suivants :

Vins rouges et rosés : syrah, mourvèdre, grenache noir, lledoner pelut, carignan, cinsault, picpoul noir, terret noir, aspiran noir et grenache gris (pour les rosés uniquement).

Vins blancs:

Cépages principaux : grenache blanc, bourboulenc blanc (dit malvoisie), maccabeu blanc, marsanne blanche, roussanne blanche, vermentino blanc (dit rolle);

Cépages secondaires : picpoul blanc, clairette blanche, terret blanc, muscat blanc à petits grains, viognier et grenache gris.

Une appellation aux vigneronnes et vignerons engagés, d'ici 2023 :

- > 1 hectare sur 3 sera conduit en Agriculture Biologique
- > 1 hectare sur 2 sera certifié HVE3





