

40
ANS
MINERVOIS
1985 - 2025



MINERVOIS

GRAND VIN DU LANGUEDOC

DOSSIER DE PRESSE 2025

MINERVOIS

Le Grand Vin millésimé par le vent

Tantôt balayé par le Cers, un vent dominant, puissant et tumultueux, tantôt caressé par le Marin, doux et humide, le Minervois s'est forgé une élégance particulière, une rondeur unique, grâce à la qualité et l'ardeur de ses vents.

* *Sud de France*



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



Au cœur de l'Occitanie, entre les remparts de la Cité de Carcassonne et les portes de Narbonne, une fois passé le Canal du Midi, les feuilles des arbres s'animent dans un va-et-vient chorégraphié depuis des siècles par les vents locaux. Des abords du canal reconnu au Patrimoine mondial par l'Unesco, jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire, dernier rempart de l'appellation, les vents rythment la vie

des femmes, des hommes et des territoires. Les paysages méditerranéens alternent entre les espaces de culture de la vigne et des oliviers, les causses sauvages, les landes et les gorges. Cette terre est un haut-lieu de l'histoire cathare avec l'antique cité de Minerve, au cœur de l'appellation, et qui lui donna son nom. Bienvenue en Minervois.



ÉDITO

**LE MOT DU PRÉSIDENT
PHILIPPE COSTE**

**« 40 ANS ET TOUJOURS
DU VENT
DANS LES VOILES...»**

Un vent frais souffle toujours sur l'appellation qui a hissé haut les voiles vers de nouvelles perspectives. Le Minervois est un territoire installé depuis longtemps, avec des qualités revendiquées et reconnues. Les vigneronnes et vignerons de l'appellation ont à cœur de partager leur passion et leurs ambitions pour leur appellation, ses terroirs et pour la qualité et la diversité de ses vins.

Une ambition qui a conduit les pionniers de la qualité dans le vignoble du Minervois à entamer dans le courant des années 1970 un virage, une orientation forte vers la production de vins de qualité qui aboutira le 15 février 1985 par la reconnaissance du vignoble du Minervois en Appellation d'Origine Contrôlée, 40 ans déjà !!! Tout au long de ces années, des choix forts de réorientation de l'encépagement ont été faits, les rendements agronomiques maîtrisés et les techniques de vinification constamment améliorées pour faire aujourd'hui de l'AOC Minervois un grand vin du Languedoc. La trajectoire de cette appellation emprunte désormais l'émergence et la reconnaissance de typicités de terroirs au sein même du Minervois, à l'instar de ce que les vigneronnes et vignerons du terroir de La Livinière ont pu impulser à la fin des années 1990. Cette hiérarchisation de l'appellation, cette montée en gamme avec des vins toujours plus expressifs et adaptés aux attentes des consommateurs, est l'aboutissement d'une épopée qualitative que l'on fête en 2025 avec ces 40 bougies !

Le mot du Président, Philippe Coste



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 défiés. Chaque vigneron apprit alors à se servir des vents et de leurs caprices pour en tirer le meilleur parti. C'est au coeur 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
- 1948 : reconnaissance en MSJN
- 1951 : reconnaissance en VDQS
- 1985 : reconnaissance en AOC
- 1995 : création de la Maison des Vins
- 1999 : reconnaissance de l'appellation Minervois-La Livinière (accession en La Livinière en 2024)

Aux quatre vents

Climat & géographie du Minervois

Climat : lorsque souffle les vents...

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 vastes 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, mais aussi 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 terroirs nuancés sont façonnés par l'étagement des couches géologiques mais aussi par ces influences climatiques 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, elle, d'entrées maritimes en provenance de la Méditerranée.

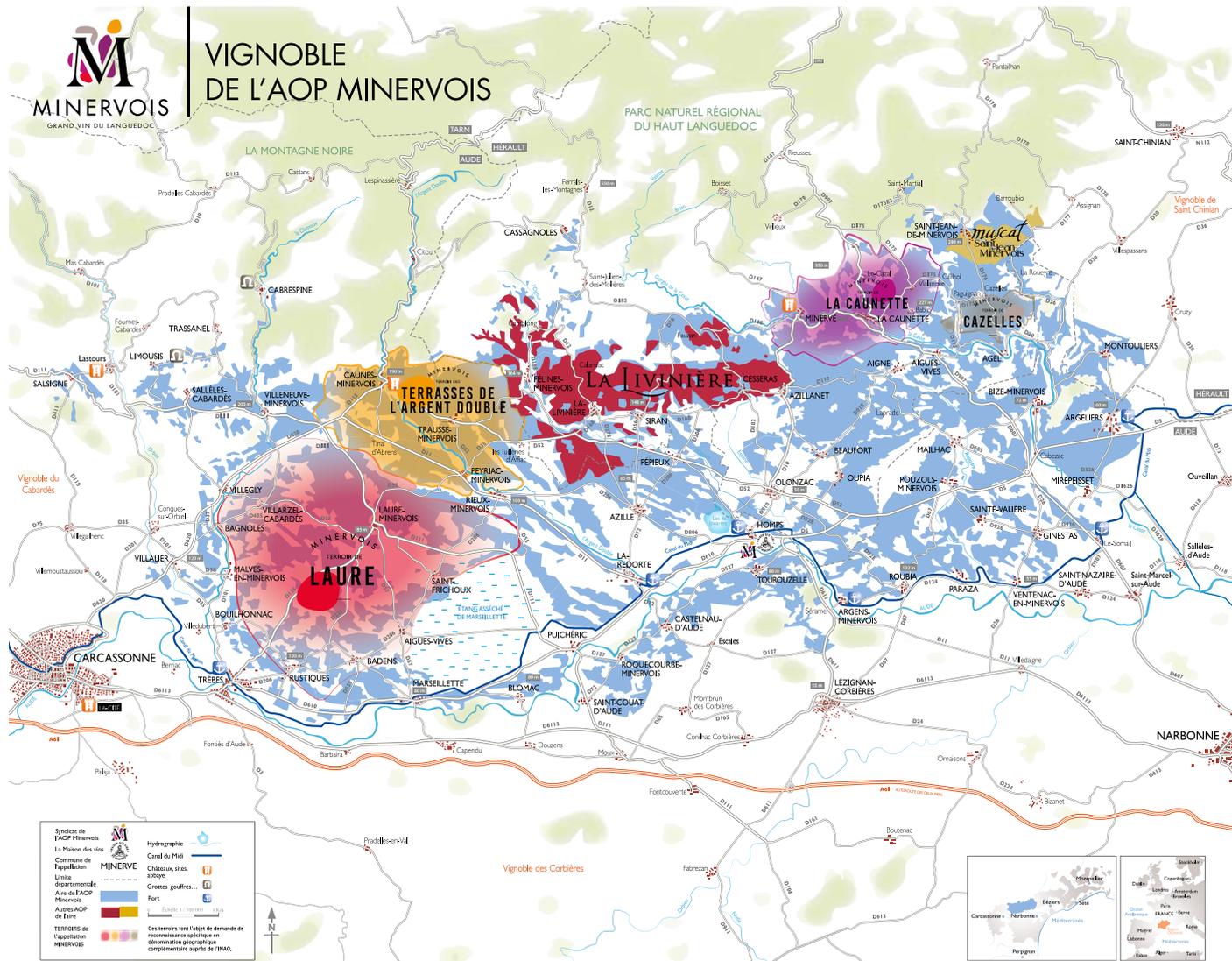


Tourbillon de terroirs

Un terroir d'appellation

Au cœur de l'AOP Minervois, Déjà deux autres appellations historiques :

Les appellations La Livinière et Muscat de Saint-Jean-de-Minervo



L'AOP 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, Cessero, 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, élevé au minimum 1an à la propriété / *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.



L'AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Au Nord-est de l'appellation Minervois reconnu depuis 1949, la commune de Saint-Jean-de-Minervois produit sur son coteau 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



Minervois

Un vent nouveau souffle sur l'appellation



Le terroir de 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 vigneronns veillent à préserver et mettre en valeur ce cadre magnifique, alternance de garrigues, bois et vignes, berceau de vins alliant harmonieusement rondeur, fraîcheur et fruits frais.



Le terroir des 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 fluviales 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, et un équilibre précis et acidulé.

Depuis 2015, l'appellation Minervois accompagne 4 de ses terroirs dans la patient travail d'accession au statut de Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC) de l'appellation sous l'égide de l'INAO.

Une démarche d'ambition pour des terroirs aux identités singulières à suivre !



Le terroir de Cazelles : Le 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 à la salinité caractéristique élaborées sur cet flot de vignes par une dizaine de vigneronns acquis à sa cause.



Terroir de La Caunette : ultime dossier déposé en 2020, le terroir est centré sur les communes de La Caunette et de 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. Les vins, entre fruits noirs et garrigue, affichent avec fraîcheur leur caractère.



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 : Ces sols possèdent des taux d'argile plus important que les calcaires durs. On les retrouve plus à l'ouest, de

Minerve en passant par Cessero 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 entre Minerve, Azillanet et Agel. 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 l'ère 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'années. Elle est la résultante de dépôts fluviaux formés lors des remplissages des canaux avec des grès calcaireux. 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 extrêmes.

Les marnes : Cette roche sédimentaire couvre une vaste superficie dans le département de l'Aude particulièrement autour de Laure-Minervois. 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 fluviale 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'appellation.

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 fluviales de l'ère quaternaire principalement dans la zone centrale et la zone sud de l'appellation. Les plus anciennes (villafanchiennes) 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 : Terroir anecdotique en Minervois, mais ô combien symbolique, le marbre incarné 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.

Les Vins et la Dégustation



Une appellation, des grands vins

Nos vins rouges en quelques mots

Les Minervois rouges se dévoilent en souplesse : fruités, élégants et aériens. Leurs arômes de fruits rouges, de violette, de réglisse et d'épices évoluent avec le temps vers des notes de cuir, de fruits confits et de pruneaux. L'intensité de leur robe trouve écho dans leur densité en bouche : charnus, complexes, leurs tanins soyeux l'enrobent jusqu'à la finale toute en longueur.

A servir classiquement avec les fromages, gibiers, viandes rouges grillées ou doucement mijotées et bien sûr avec le fameux Cassoulet emblématique de Carcassonne.



Nos vins rosés en quelques mots

Les Minervois rosés, de teinte généralement légère et saumonée, présentent une palette aromatique naviguant entre les fruits rouges et les agrumes et sont à la fois frais, harmonieux et persistants.

Les Minervois rosés sont résolument tout-terrains !



Nos vins blancs en quelques mots

Les Minervois blancs, à la robe or pâle à reflets verts, se révèlent soit frais et nerveux sur des notes florales ; soit plus ronds, fins et longs en bouche aux expressions de fruits exotiques et d'agrumes.

À servir classiquement à l'apéritif ou à table sur des poissons, des crustacés ou plus original sur des accords sucrés/salés.



Plus d'accords mets & vins :

www.aop-minervois.com/degustation/accords-mets-vins

Bouffée d'air en Minervois

Oenotourisme

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 coeur de le faire partager et comprendre au gré d'événements festifs, de lieux de partage ou d'itinéraires libres au coeur de la nature forte et majestueuse qui s'étend sur le territoire du Minervois.



Le Gouffre Géant de Cabrespine

Le Gouffre Géant de Cabrespine, au nord-ouest de l'appellation, l'une des 10 plus belles cavernes d'Europe, est l'une des visites incontournables de la région avec une diversité de formation inégalée. Sa visite par ses balcons en surplomb, dominant le Gouffre de 250m de profondeur, permet de découvrir sa Salle Rouge, son Observatoire des Aragonites, le Belvédère des Disques, ... avec une possibilité de s'avancer sur une passerelle en verre pour un effet de surplomb encore plus saisissant !

Mais le Gouffre de Cabrespine, c'est aussi un partenariat avec 5 caves et domaines de l'appellation Minervois pour une expérience d'élevage en profondeur et dans les conditions de stabilité en température en en hygrométrie exceptionnelles du Gouffre. Le choix des modes d'élevage privilégie, par ailleurs, la diversité des expériences avec des élevages en amphore de terre cuite, en barriques de chêne ou encore en bouteilles !

Informations :

04.68.26.14.20

www.gouffre-de-cabrespine.com

 [gouffregeantdecabrespine](https://www.facebook.com/gouffregeantdecabrespine)

 [gouffregeantdecabrespine](https://www.instagram.com/gouffregeantdecabrespine)



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 du Minervois c'est aussi une proposition de rendez-vous et d'animations avec :

- Les « Rendez-Vous Vignerons » les jeudis soirs en saison
- Des ateliers d'initiation à la dégustation sur rendez-vous les mardis soirs
- « Guinguettes » estivales avec la BOEM pour Banquet Occitan en Minervois fin juin et la Fête des Vendanges fin août/début septembre, deux rendez-vous sur les quais et en musique !

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

Informations :

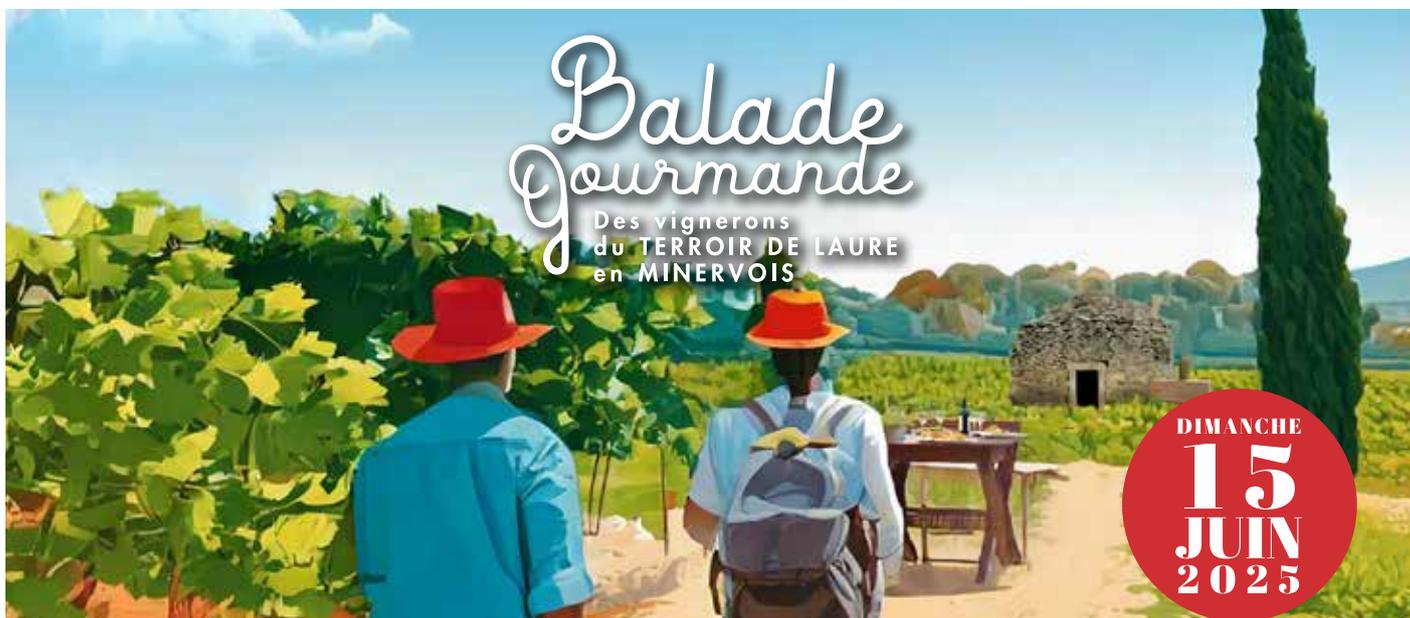
35, Quai des tonneliers - 11200 HOMPS

04 68 91 29 48

www.maisondesvinsduminervois.com

 [Maison des Vins du Minervois](https://www.facebook.com/maisondesvinsduminervois)

 [maisondesvinsduminervois](https://www.instagram.com/maisondesvinsduminervois)



Balade Gourmande

Des vigneron
du TERROIR DE LAURE
en MINERVOIS

DIMANCHE
15
JUN
2025

Balade Gourmande - Terroir de Laure

Une manière immersive et conviviale de découvrir l'un des terroirs de l'appellation Minervois : la Balade Gourmande des Vignerons du Terroir de Laure.

Avec leur deuxième édition en 2015, les vigneron du Terroir de Laure, invitent à venir à leur rencontre. Au départ du Domaine Villepeyroux-Forest sur la commune de Malves-en-Minervois, une dizaine de caves et domaines issues de ce terroir accompagnent les visiteurs sur un circuit accessible de 6 km entre

vignes, garrigues, pinèdes et points de vue panoramiques et secrets, en allant de haltes gourmandes, avec aux fourneaux le Chef David Kaci de la Maison Bareil pour un déjeuner en association mets & vins, en haltes surprises et découvertes. Une journée à ne pas manquer !



Informations :

www.minervois.com/oenotourisme-en-minervois/les-evenements-vignerons/balade-gourmande/

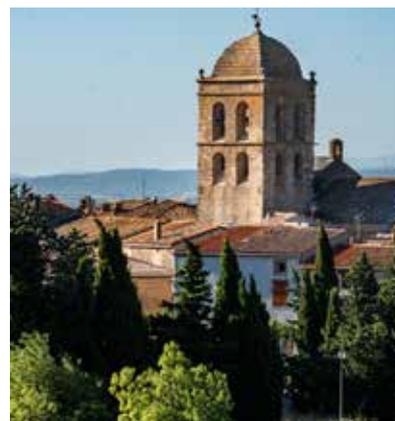
13

Les Oenorando® - randonnées au coeur du vignoble en Minervois

Pionnières dans l'Hexagone, les Oenorandos®, lancées par le département de l'Hérault et labellisées par la Fédération Française de la Randonnée Pédestre, invitent à découvrir à pied les paysages de vignes, et à déguster les délicieux nectars locaux... En Minervois, 3 itinéraires sont aujourd'hui labellisés et un quatrième se prépare... Une douce manière de découvrir nos terroirs !

4 OENORANDO® en Minervois :

- Du Cru La Livinière
- Des Mourels
- Du Petit grain
- De Cazelles (en préparation)



Informations : www.aop-minervois.com/oenotourisme/slow-tourisme

Slow tourisme

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 du cru éponyme 1er Cru dont le clocher de l'église est devenu l'emblème. 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 de cépages. Plus loin, les premiers contreforts de la Montagne Noire dévoilent le terroir schisteux des plus hautes vignes du Minervois. Avant-dernière 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



Zoom sur

Un partenariat gourmand et plein de sens pour nos vins d'appellation Minervois

Depuis trois ans maintenant, l'appellation Minervois a tissé des liens très forts avec Le Noir de Bigorre et son collectif d'éleveurs, multipliant les temps d'échange et de partage avec cette appellation qui a su sauver son patrimoine autant agricole que gastronomique avec le Porc Noir de Bigorre, porc autochtone présent dans les Pyrénées centrales depuis des temps immémoriaux et ayant bien failli disparaître. En effet, ce porc reconnaissable à sa robe noire et à ses oreilles horizontales, de race pure était devenu trop gras, trop lent, trop peu productif, inadapté aux conditions d'élevage intensif et aux normes de la consommation industrielle à l'issue de la seconde guerre mondiale : un animal archaïque, inutile, le porc du passé.

Le collectif PADOUEN l'a sauvé par un engagement sans concession: le Porc Noir de Bigorre prospère aujourd'hui sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes Pyrénées, du Gers et de la Haute Garonne. C'est aux pieds de ces montagnes, dans ce paysage doux et paisible de prairies bordées de haies et de sous-bois, qu'il se déplace à nouveau en petits troupeaux pour se nourrir. Il profite d'une alimentation saine basée sur les ressources naturelles de son milieu : herbe, gland, châtaigne, triticale cultivé sur l'aire géographique, et autres ressources du milieu. Aucun OGM.

Grâce à cette alimentation et à son terroir, ce cochon nous offre une viande dont les morceaux ont autant de textures différentes que d'arômes. Et que dire de son gras ! En plus d'avoir une excellente qualité, tant au niveau physiologique que nutritionnel, celui-ci nous confère un goût extraordinaire. Ce Porc Noir de Bigorre à la palette aromatique très variée s'accorde donc à merveille avec nos vins.

Informations : Porc Noir de Bigorre
Pyrène Aéroport - Route de Lourdes - 65290 Louey
05 62 56 32 98



Zoom sur

« La Vitithèque » vivante : le conservatoire des cépages en Minervois et son inconnu.

L'idée d'un conservatoire de vieux cépages germe à la fin des années 1990. Plusieurs vignerons du Minervois cherchent alors à diversifier leur encépagement AOC, en se penchant sur des cépages autorisés dans le cahier des charges mais peu plantés. En parallèle, le Président du syndicat du cru La Livinière lance une réflexion autour de la création d'un conservatoire de vieux cépages dans un projet de réserve naturelle volontaire. Une 1ère prospection de vieux cépages est menée, avec les services de la Chambre d'Agriculture. Le Cru La Livinière s'associera avec le Cru Minervois pour porter dans un élan collectif ce projet d'ampleur avec un objectif : préserver le patrimoine variétal historiques des appellations languedociennes. Le conservatoire est devenu un outil formidable pour les domaines qui souhaitent diversifier leur encépagement avec près de 40 variétés différentes. Parmi ces variétés, un **cépage inconnu**... Toute une histoire à découvrir !

Informations : Association du Conservatoire de Cépages en Minervois
35, quai des tonneliers - 11200 Homps
04 68 27 80 00
www.aop-minervois.com/origine-minervois/cepages-conservatoire



40
ANS
MINERVOIS
1985 - 2025



MINERVOIS

GRAND VIN DU LANGUEDOC

Mémo

L'AOP Minervois en bref

- 61 communes (45 dans l'Aude et 16 dans l'Hérault)
- 3 500ha de vignes dédiées à l'appellation
- 85 000 hL de production en moyenne
- 89% des vins rouges, 6% de rosés et 5% de vins blancs
- 21 cépages dans le cahier des charges

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 : grenache blanc, bourboulenc blanc (dit malvoisie), maccabeu blanc, marsanne blanche, roussanne blanche, vermentino blanc (dit rolle) mais aussi picpoul blanc, clairette blanche, terret blanc, muscat blanc à petits grains, viognier et grenache gris.

- 2024, 94% des surfaces sont cultivées sous certifications environnementales officielles : pour 34% des surfaces en certification AB (Agriculture Biologique) et pour 60% des surfaces sous label HVE3 (Haute Valeur Environnementale). »