

# **Caractérisation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert**

**par Bastien CARRON, Anaïs FAUCON, Jean-Baptiste GUILLAUME, Nils TRIBOT**

**Année de soutenance : 2016**

**Tuteur(s) Montpellier SupAgro :  
Didier OLLÉ**

**Organisme commanditaire :  
Syndicat des producteurs de  
l'IGP Saint Guilhem le Désert**

**Tuteur(s) commanditaire(s) :  
Jean-Pierre VAN  
RUYSKENSVELDE**

**Présenté le : 07/01/2016**

**devant le jury :**

**Jean-Pierre VAN  
RUYSKENSVELDE**

**Didier OLLE**

**Bernard AUGE**

**Antoine BETH**

**Sylvie GUGLIELMI**

## Avertissement

Le présent document rend compte d'un travail d'investigation et d'analyse réalisé dans le cadre d'une activité pédagogique.

Le Projet d'élèves ingénieurs fait partie du tronc commun de la formation ingénieur, il débute en fin de première année d'école (bac+3) et se termine au cours de la deuxième année ; les étudiants concernés ne sont pas alors spécialisés et c'est pour beaucoup d'entre eux le premier travail d'ordre professionnel.

Le temps imparti à la rédaction apparaît souvent limité eu égard à la complexité du sujet.

Au lecteur ainsi averti d'en tenir compte dans la prise en compte de cette production intellectuelle.

## Résumé

Ce travail, commandité par le Syndicat des producteurs de l'IGP Saint Guilhem le Désert, se centre sur la caractérisation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert au sens le plus large du terme. Il nous a donc été demandé de réaliser un bilan global sur cette IGP, sur le plan historique, physique (géologie, pédologie, climatologie, terroir ...) ainsi que sur le plan viticole (cépages, techniques de vinification ...) afin de servir de support de travail à une campagne de promotion de l'IGP.

Nous avons effectué, jusqu'au mois de juin, un travail de compilation de données pour toute la partie « physique » et historique du travail en rencontrant des spécialistes de la région et des viticulteurs afin de comprendre ces données et de savoir comment les utiliser pour caractériser l'IGP. Puis à partir de septembre nous avons pu rencontrer les viticulteurs pendant les vendanges et la vinification, période durant laquelle nous avons privilégié les données « viticoles » de notre rapport.

Nous avons abouti à un ensemble de graphes et de cartes résumant la situation physique de la région et permettant de mettre en avant ses spécificités reconnues au niveau national (Saint-Guilhem-Le-Désert est classé au patrimoine national de l'UNESCO). Mais nous avons aussi abouti à de nombreux bilans d'activité viticole sur la région permettant de connaître et de comprendre la diversité des vins produits, caractéristique propre à l'appellation IGP, et la visibilité de l'IGP au niveau national et international en partie due à la reconnaissance historique de la région. Ainsi, l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, encore très jeune, se place parmi les régions viticoles française en plein essor, autant au niveau de sa popularité, grâce à une gamme de produits très étendue et un rapport qualité/prix très attractif, qu'au niveau de sa qualité de production.

### **Mots clés :**

**IGP**

**Saint-Guilhem-Le-Désert**

**Terroir**

**Territoire**

**Climat**

**Pédologie**

**Géologie**

## Abstract

This work, asked by the Syndicat des producteurs de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, deals with the characterization of the IGP Saint-Guilhem-Le-Désert in its whole meaning. We have been asked to realize a global assessment on this IGP, at the historic level, the physical level (geology, pedology, climatology, soils...) and the wine-making level (grape variety, wine-making methods ...) in order to be used as a ground of work for a promote campaign of the IGP.

We realized, until June, a data's compilation work for the historic and the « physical » parts meeting specialized scientists and wine-makers in order to understand these data and know how to use it to characterize the IGP. Then, from September we met wine-makers during the grape-harvests and the wine-making, time during which we prioritized the « wine-making » data of our report.

We manage to create a group of charts and maps summing up the physical situation of the area and highlighting the special features recognized at the national level (Saint-Guilhem-Le-Désert is recognized as cultural heritage by the UNESCO). We got numerous wine-making's activity assessments of the area too, which make us and the reader know and understand the wine diversity produced, characteristic peculiar to the designation IGP, and the national and international knowing of this IGP, in part due to the history of the area. In this way, the IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, still very young, is one of the growing french's wine-making area, not only at the popularity level, thanks to a very large assortment of products and a relation quality/price very attractive, but also at the level of the quality of the production.

### **Keywords :**

**IGP**

**Saint-Guilhem-Le-Désert**

**Soils**

**Territory**

**Climate**

**Pedology**

**Geology**

## Remerciements

Nous tenons à remercier tout particulièrement Jean-Pierre Van Ruyskensvelde pour nous avoir accordé autant de temps malgré son emploi-du-temps extrêmement chargé, Bernard Augé et Sylvie Olivet de la fédération IGP 34 pour nous avoir apporté le soutien matériel et documentaire dont nous avons besoin, Didier Ollé pour toujours avoir été à notre écoute et disponible.

Nous remercions aussi tous les spécialistes et viticulteurs de la région qui ont accepté de nous recevoir et de répondre à nos questions : Tiphaine Cambournac, Laurent Gourdon, Jean-Michel Boursiquot, Olivier Ferrié du domaine Croix de Saint-Privat, Stéphanie Causse du domaine Mas Alexandre, la famille Visseq du domaine Mas d'Agamas, Marie-Christine Van Ruyskensvelde du domaine de L'Anio et sa nièce au Mas d'Amile, Mr Orliac du domaine de l'Hortus ainsi que tous les viticulteurs présents aux différentes réunions du syndicat.

## Table des matières

Avertissement .....	2
Résumé .....	3
Abstract .....	4
Remerciements .....	6
Liste des tableaux.....	9
Liste des figures.....	10
Liste des annexes .....	11
Glossaire .....	12
Sigles et acronymes .....	13
Introduction .....	13
<b>I) Les IGP, porteuses d'une histoire .....</b>	<b>14</b>
1) Qu'est qu'une IGP ? .....	14
a) Vue d'ensemble des IGP .....	14
b) Présentation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert .....	14
2) Histoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert .....	15
3) Matériel et méthodes.....	15
<b>II) Un territoire riche et hétérogène .....</b>	<b>17</b>
1) Les données climatologiques .....	17
a) Les postes climatologiques.....	17
b) Les précipitations.....	18
c) Les températures.....	20
d) L'indice de fraîcheur des nuits.....	21
e) Les vents .....	22
f) Définition du climat .....	22
2) Paysage et géologie, grands moteurs de la région.....	23
a) Vue d'ensemble de l'IGP.....	23
b) Les paysages typiques .....	24
c) Conditions pédo-géologiques.....	25
3) Une région culturelle et attractive .....	30
a) Saint-Guilhem, un cœur historique .....	30
b) L'influence de Montpellier et du littoral .....	30
c) Les sites historiques.....	30
d) Le tourisme en quelques chiffres .....	31
<b>III) Un monde viticole varié.....</b>	<b>32</b>
1) La diversité des cépages .....	32
a) La diversification par le greffage.....	32
b) Comment choisir son cépage ? .....	33
c) Les cépages sur l'IGP .....	33
2) Une production raisonnable et réfléchie .....	34
a) Chiffres de la production et rendements .....	34
b) Des méthodes de vinification traditionnelles et diversifiées .....	36

3) Les différents marchés .....	38
a) La production en chiffre .....	38
b) La vente en grande distribution .....	39
c) La vente directe et l'exportation .....	39
<b>IV) L'IGP aux différentes échelles .....</b>	<b>40</b>
1) Comparaison au niveau régional .....	40
a) Comparaison IGP/AOP.....	40
b) Comparaison avec les autres IGP régionales.....	41
2) Quelle place occupe l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert ? .....	41
a) Pour les producteurs .....	41
b) Pour les consommateurs .....	42
<b>Conclusion .....</b>	<b>43</b>
<b>Références bibliographiques .....</b>	<b>44</b>
<b>Annexes .....</b>	<b>46</b>

## Liste des tableaux

**Tableau 1** : Précipitations moyennes annuelles pour chaque station climatologique.

**Tableau 2** : Etude statistique des précipitations.

**Tableau 3** : Température moyenne annuelle pour chaque station.

**Tableau 4** : Tableau des premières conditions pédo-géologiques de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert en fonction des unités géographiques

**Tableau 5** : Tableau des dernières conditions pédo-géologiques de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert en fonction des unités géographiques

**Tableau 6** : Bilan des surfaces d'implantation de certains cépages sur le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.

**Tableau 7** : Présentation des caractéristiques de récolte sur le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.<sup>17</sup>

**Tableau 8** : Bilan partiel de la récolte 2014 en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

**Tableau 9** : Production et évolution de la production sur les différents vins de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert entre les saisons 2014/15 et 2013/14

## Liste des documents

**Document 1** : Localisation des stations climatologiques sur l'IGP

**Document 2** : Profil pluviométrique sur l'IGP St Guilhem Le Désert

**Document 3** : Représentation graphique de l'évolution des températures moyennes sur l'IGP St Guilhem le Désert

**Document 4** : Vue générale de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert représentant les différentes occupations du territoire et la qualité de l'eau

**Document 5** : Vue de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert représentant les zones aussi sous l'appellation AOP Terrasses du Larzac ou AOP Pic Saint-Loup

**Document 6** : Graphique représentant le nombre de visiteurs par mois depuis 2010

**Document 7** : Image d'un greffoir

**Document 8** : Pourcentage d'AOP et d'IGP dans le Languedoc-Roussillon

**Document 9** : Localisation des IGP Régionales dans le Languedoc-Roussillon

## Liste des annexes

**Annexe 1** : Cahier des charges de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Annexe 2** : Indice de fraîcheur des nuits

**Annexe 3** : Bilan des surfaces de chaque cépage par commune

**Annexe 4** : Bilan des récoltes sur l'IGP par communes

**Annexe 5** : Photo représentant l'organisation en terrasses caractéristique de l'AOP Terrasses du Larzac

**Annexe 6** : Photo représentant sur la droite le Mont Hortus et sur la gauche l'extrémité Est du Pic Saint-Loup

**Annexe 7** : Article sur le domaine de l'Anio

**Annexe 8** : Article sur le domaine de l'Hortus

**Annexe 9** : Compte rendu de la dégustation au Pont du diable

**Annexe 10** : Transcription des interviews

**Annexe 11** : Découpage du département de l'Hérault en unités géographiques

## Glossaire

Vendange : Récolte du raisin destinée à la production de vin. Elle définit aussi le raisin récolté pendant cette période.

Vinification : L'ensemble des étapes permettant au jus de raisin de se transformer en vin.

Cépage : Type de plant de vigne ayant ses propres caractéristiques.

Fermentation malo-lactique : Fermentation ayant lieu pendant la vinification qui transforme l'acide malique en acide lactique.

Sarment : Rameau vert de la vigne qui pousse chaque année.

Réserve utile : Quantité d'eau que le sol peut absorber et restituer à la plante

Piérrosité : Pourcentage d'éléments grossiers dans un sol

Zone Natura 2000 : Le réseau Natura 2000 rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.

Albédo : Caractérise le pouvoir réfléchissant d'une surface. Plus l'albédo d'une surface est élevé plus la surface est réfléchissante.

Embruns : Aérosols d'origine marine très concentré en sels minéraux

Episode Cévenol : Désigne un type particulier de pluie qui affecte principalement les Cévennes et le piémont cévenol. Ces épisodes donnent généralement lieu à de graves inondations.

## Sigles et acronymes

IGP : Indication Géographique Protégé

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

St Guilhem le Désert : Saint-Guilhem-le-Désert

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

CIRAD : Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement

RU : Réserves Utiles

## Introduction

Mr Jean-Pierre VAN RUYSKENSVELDE, directeur du syndicat de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert nous a demandé de caractériser l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

Cette caractérisation devait reprendre toutes les données pouvant définir cette IGP, sur le plan historique, physique (géologie, pédologie, climatologie, terroir ...) ainsi que sur le plan viticole (cépages, techniques de vinification ...) afin de servir de support de travail pour promouvoir l'IGP. Nous nous sommes intéressés à l'entière surface de l'IGP et nous avons regroupé les données nous semblant cohérentes sur l'ensemble du territoire. Le but étant de faire ressortir les caractères communs de l'IGP et les différences qui procurent un réel avantage à cette IGP.

*Quelles sont les caractéristiques de l'IGP ? En quoi ces caractéristiques définissent l'IGP ?*

Pour cela nous avons d'abord défini ce qu'est une IGP et décrit plus spécifiquement l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert. Ensuite nous avons étudié les caractéristiques physiques en définissant le climat et en réalisant une analyse pédologique et géologique. Puis nous avons consacré une partie au domaine viticole en décrivant les différents cépages sur l'IGP, en étudiant les rendements et les différents marchés. Pour finir, nous avons situé l'IGP par rapport aux AOP/AOC et aux autres IGP, et défini les avantages pour les producteurs et les consommateurs.

Pour effectuer ces recherches nous avons effectué de la récolte de données auprès de différentes organisations mais aussi auprès de professionnels. Les rencontres avec les viticulteurs nous ont apporté des informations essentielles.

Cependant dans le cadre de la promotion de l'IGP, nous avons aussi réalisé des articles sur les différents vignobles visités pour mettre en avant les viticulteurs, leur ressenti par rapport à l'IGP. Ces articles ne seront pas intégrés au rapport mais seulement en annexe.

## I) IGP, porteuses d'une histoire

### 1) Qu'est-ce qu'une IGP ?

#### a) Vue d'ensemble des IGP

Les indications géographiques protégées (IGP) désignent des produits dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. Les IGP ont pour cible les groupements de producteurs, de transformateurs ou autres qui sont intéressés par la protection d'un produit spécifique portant un nom géographique. En France, la gestion de ce signe officiel est confiée à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et à l'Organisme de Défense et de Gestion, depuis 1992. <sup>1</sup>

Les IGP concernent des produits comme la viande, les fromages, les fruits, les légumes et le vin.

Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin se font dans la zone géographique considérée.<sup>2</sup>

En France, 75 IGP viticoles sont enregistrées soit 1/3 de la production française. Il existe des IGP régionales, départementales et de petites zones. Dans le Languedoc Roussillon, on retrouve une IGP régionale l'IGP Pays d'Oc, 4 IGP départementales et 19 IGP de petites zones dont l'IGP St-Guilhem-le-Désert. C'est la région contenant le plus d'IGP. <sup>3</sup>

#### b) Présentation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Au nord de Montpellier, garrigues, forêts et causses prédominent, jusqu'au pied du Larzac et des Cévennes. C'est un vaste espace naturel, traversé par la haute vallée de l'Hérault, où se succèdent collines méditerranéennes et falaises rocheuses calcaires. C'est aussi un territoire pétri d'histoire, où le patrimoine bâti témoigne de l'empreinte des hommes au fil des siècles. L'abbaye d'Aniane est l'une des pièces maîtresses de la reconquête d'un pays en déshérence depuis la chute de la civilisation romaine. En 804, le comte de Toulouse et duc d'Aquitaine Guilhem fonde une abbaye dans le vallon de Gellone alors à l'écart de toute présence humaine, un "désert".

L'aire de production de l'IGP St-Guilhem-Le-Désert fait une cinquantaine de kilomètres et le territoire s'étend jusqu'au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoles, il est limité à l'Est par le département du Gard. Il englobe le Pic Saint Loup et l'Hortus. Le vignoble se trouve majoritairement entre 100 et 150 mètres d'altitude.

Parmi les IGP de petites zones présentes dans le Languedoc Roussillon, l'IGP St-Guilhem-le-Désert est sur un territoire où se mélangent IGP et AOP ce qui est un réel avantage pour cette IGP qui présente un excellent terroir. L'IGP se développe donc sur un territoire d'exception chargé d'histoire car l'IGP St-Guilhem-le-Désert fait partie des IGP Sites et patrimoines contrairement aux IGP espaces naturels ou IGP Histoire d'hommes <sup>4</sup>. L'IGP représente 6 caves coopératives et 34 caves particulières<sup>5</sup>.

Dans l'Hérault, le département le plus viticole de la région, il y a 22% des vignes en AOP et 72% en IGP.<sup>6</sup> Dans le Languedoc Roussillon, on remarque que pour les IGP de petites zones, l'IGP St Guilhem le désert est une des plus étendues.<sup>7</sup>

## 2) Histoire de l'IGP St Guilhem le Désert

À partir du 1<sup>er</sup> août 2009, tous les vins de pays reconnus par l'Union européenne sont devenus des IGP sous réserve qu'un cahier des charges spécifique ait été déposé par les viticulteurs. Un comité spécifique vins IGP est créé à l'INAO pour gérer cette nouvelle catégorie.

La procédure d'obtention : Les professionnels proposent des cahiers des charges définissant l'ancrage territorial du produit. Le projet est soumis à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) composé de représentants, de professionnels, de consommateurs ainsi que du ministère de l'Agriculture, de l'Economie et de la Justice. Après validation, ce cahier des charges fait l'objet d'une publication au Journal Officiel français puis communautaire. Pour pouvoir être commercialisé, le produit sous IGP est soumis à un dispositif de contrôle.

Dans la région Languedoc-Roussillon il y avait 26 vins de pays, il n'y a à présent plus que 24 IGP. L'IGP St Guilhem le Désert a été créée en 2011, elle est issue du vin de pays Gorges de l'Hérault. Elle regroupe 70 communes. Elle est maintenant dirigée par le syndicat de l'IGP St Guilhem le désert.

L'IGP St Guilhem le Désert possède, depuis 2014, des mentions complémentaires dans certaines zones. Nous avons la mention « cité d'Aniane » pour la commune d'Aniane et la mention « Val de Montferrand » pour plusieurs communes. (Annexe 1)

## 3) Matériel et méthodes

L'idée de la commande était de permettre la mise en place par le Syndicat de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert d'une campagne publicitaire à partir d'un recueillement d'informations de notre part, tout cela en impliquant les acteurs de la production, c'est-à-dire les caves particulières et coopératives, ainsi que les négociants, membres du syndicat.

Pour cela nous avons scindé le travail en 2 grandes parties : la récupération d'informations, auprès de spécialistes, des différents éléments que nous souhaitons caractériser et la rencontre de producteurs dans le but de préciser les éléments plus techniques du vin et de réaliser des interviews vidéo.

Nous avons tout d'abord contacté des professionnels du climat, de la géologie, de la pédologie, des cépages, des terroirs et de la cartographie pour étudier tous les éléments physiques du milieu. Pour l'étude du climat, nous avons contacté Tiphaine Cambournac qui avait déjà réalisé ce travail sur une autre IGP. Pour la géologie/pédologie nous nous sommes

adressés à Laurent Gourdon de la chambre d'agriculture de l'Hérault qui nous a redirigés vers le site de l'observatoire viticole de l'Hérault dont nous nous sommes énormément servis pour caractériser différents éléments du territoire de l'IGP. Les professeurs de l'école ont aussi participé avec notamment Monsieur Boursicault qui nous a renseignés sur les cépages et les terroirs présents sur le territoire. Mr Ollé, notre tuteur, nous a également apporté son aide sur les terroirs.

Grâce à Monsieur Augé de COOP de France et représentant professionnel, nous avons pu obtenir toutes les informations concernant la naissance des IGP du vignoble du Languedoc et plus particulièrement de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert. Nous avons pu obtenir également des déclarations de récolte et des informations sur les modalités de vente des vins de l'IGP.

L'office de tourisme nous a également apporté son aide pour la connaissance des forces d'attractions touristiques de la région qui peuvent permettre aux producteurs d'assurer des ventes directes.

Dans le cadre des rencontres avec les viticulteurs, nous avons choisi de le faire sur 2 périodes : le mois de juin pour parler de manière globale de leur travail et réaliser les interviews du fait qu'ils avaient le temps, et le mois de septembre pour assister aux vendanges et aux vinifications et ainsi leur parler plus spécifiquement de ces étapes.

Les interviews se sont déroulées dans les vignes pour montrer directement le milieu de production et permettre aux producteurs de présenter les différentes caractéristiques d'une de leurs parcelles. Nous avons choisi de ne pas faire de questionnaire avec des questions bien définies car la période de juin à septembre n'est pas vraiment propice à un grand nombre de réponses et nous avons seulement une soixantaine de producteurs. Nous avons seulement travaillé à trouver des questions propices à ce que l'on cherchait à obtenir comme réponse par chacun des producteurs, sous formes d'entretiens semi-directifs. Nous avons donc établi une liste de questions avec des thèmes différents. Nous avons posé les différentes questions en amont des interviews pour permettre aux viticulteurs de répondre plus facilement. Les questions venaient ensuite naturellement pour préciser les différents éléments mentionnés par chaque producteur.

Les questions sont classées en différentes catégories. Nous voulions tout d'abord savoir si les producteurs étaient en cave coopérative ou particulière, ou les deux. Nous avons décidé ensuite de nous informer sur ce qui pourrait intéresser les producteurs quant à notre projet, en précisant tout d'abord la nature de celui-ci, car ils ne suivent pas tous les démarches qui s'effectuent via le syndicat. Le but était de connaître leur adhésion au projet qui pouvait paraître un peu abstrait pour eux. Nous avons ensuite cherché à connaître leurs attentes vis-à-vis de l'IGP et leur projet pour l'avenir, ainsi que leur choix d'utilisation de l'IGP, soit de manière exclusive soit en complément d'autres indications. Les questions étaient dirigées ensuite sur la partie territoire, c'est-à-dire le climat, le sol ou encore les terroirs. Nous avons évoqué ensuite les éléments plus techniques tels que la conduite de la vigne, la main d'œuvre, les techniques de vinification et les choix des cépages. Enfin nous nous attardions sur les moyens de vente actuels mais également les projets de développement.



Les stations ne couvrent pas l'IGP entièrement mais si on regarde les profils de températures et pluviométriques les tendances de courbe sont similaires sur les autres villes de l'IGP comme Aniane ou St Guilhem le désert par exemple. Cependant il n'y a pas assez de station représentant l'IGP pour que l'étude soit plus complète.

### b) Les précipitations

La pluie est un facteur très important dans la viticulture et c'est aussi un paramètre très variable d'année en année, surtout sur l'aire de l'IGP à cause d'un relief caractéristique. La pluviométrie annuelle moyenne donne une idée des précipitations sur l'IGP.

**Tableau 1 :** Précipitations moyennes annuelles pour chaque station climatologique. Données recueillies auprès de l'association climatique de l'Hérault.

	Claret (35)	St Jean de Buèges (101)	St Martin de Londres (104)	Valflaunès (121)
Hauteur de précipitation moyenne annuelle (mm /an)	968,9	1199,5	993	950,3

On observe des hauteurs de précipitations moyennes annuelles différentes qui peuvent s'expliquer par une différence de topographie. La ville de St Jean de Buèges est située sous les plateaux du Larzac et subit donc d'importants phénomènes cévenols, ce qui peut expliquer des précipitations élevées. Les autres villes ont des précipitations similaires.

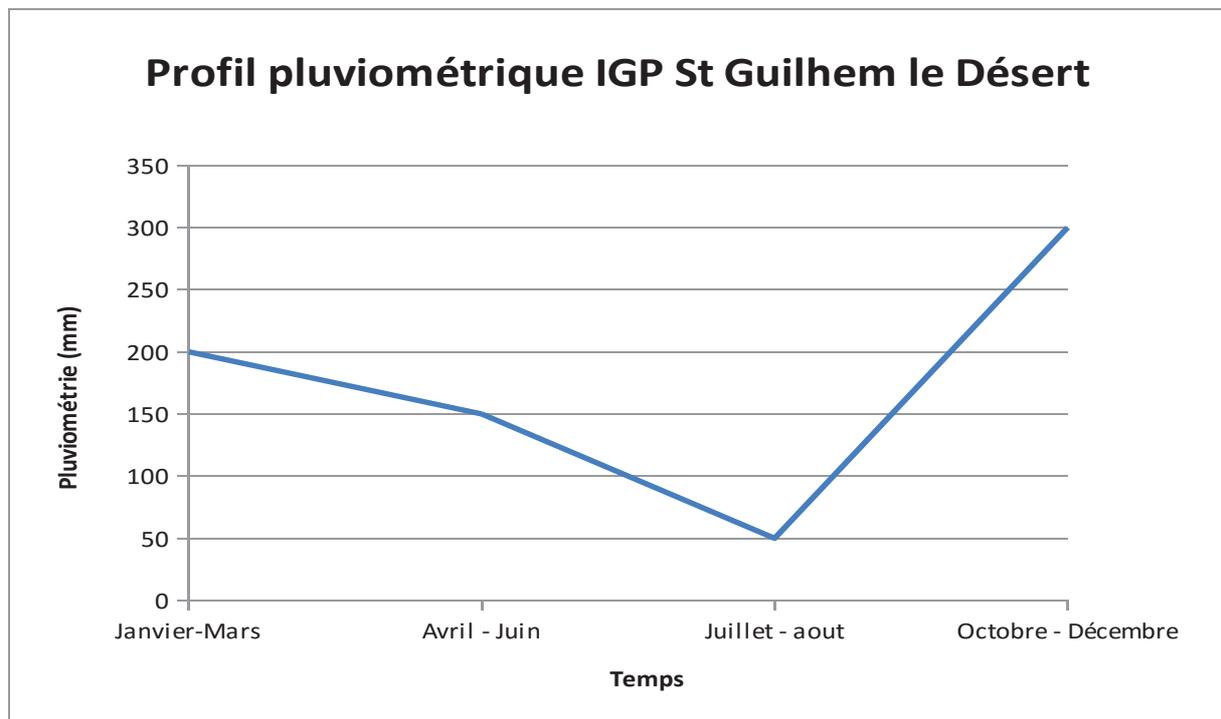
Au cours des années, la pluviométrie est très variable, il peut y avoir des années pluvieuses ou des années sèches. Quand la pluviométrie est inférieure au premier quartile c'est une année sèche, quand elle est supérieure au quartile 3 c'est une année pluvieuse.

**Tableau 2 :** Etude statistique des précipitations.

	Claret (35)	St Jean de Buèges (101)	St Martin de Londres (104)	Valflaunès (121)
Médiane	925,5	1 139	987,4	1 045
Quartile 1	805	1017	841,2	731,5
Quartile 3	1023	1562,5	1140,4	1 135

En général, les précipitations annuelles moyennes atteignent 1 000 mm fréquemment, on peut donc qualifier l'IGP St Guilhem le Désert de pluvieux. Cette pluie importante est due à un relief élevé (plateau du Larzac, Pic st loup...) qui entraîne des pluies importantes surtout pendant les phénomènes cévenol.

Cependant, pour une année, on observe des irrégularités au niveau de la pluviométrie, elle n'est pas homogène toute l'année. On peut diviser l'année en 4 parties correspondant aux 4 saisons. De janvier à mars, on relève une précipitation autour de 200 mm en moyenne, d'avril à juin : 100 à 200 mm d'eau en moyenne, de juillet à août : autour de 50 mm, en septembre il est difficile d'effectuer une moyenne car les précipitations sont très variables suivant les années, cela ne reflèterait pas la réalité, de octobre à décembre : 300 mm en moyenne.<sup>15</sup>



#### Document 2 : Profil pluviométrique sur l'IGP St Guilhem Le Désert

Le mois de septembre a donc été exclu du profil pluviométrique de l'IGP St Guilhem le Désert.

La pluie étant un élément très important pour la culture de la vigne, elle va fortement influencer la croissance de la vigne. Il est donc essentiel de comprendre son impact sur la vigne.

On peut différencier plusieurs périodes :

- Fin août à février : La pluviométrie est croissante et élevée, les sols se rechargent en eau. Ce qui est important pour préparer l'été.

- Mars à Juillet : Apport de pluie nécessaire au développement de la vigne mais en plus faible quantité la réserve du sol va être utilisée.
- On peut distinguer une période de sécheresse en juillet – août où les précipitations sont rares mais permettent d’atténuer le stress hydrique subit par la plante.

Normalement la réserve des sols et les précipitations faibles en été sont suffisantes pour la vigne qui ne nécessite pas énormément d’eau, cependant il peut arriver que l’eau manque et dans ce cas, les viticulteurs peuvent mettre en place des systèmes d’irrigation.

### c) Les températures

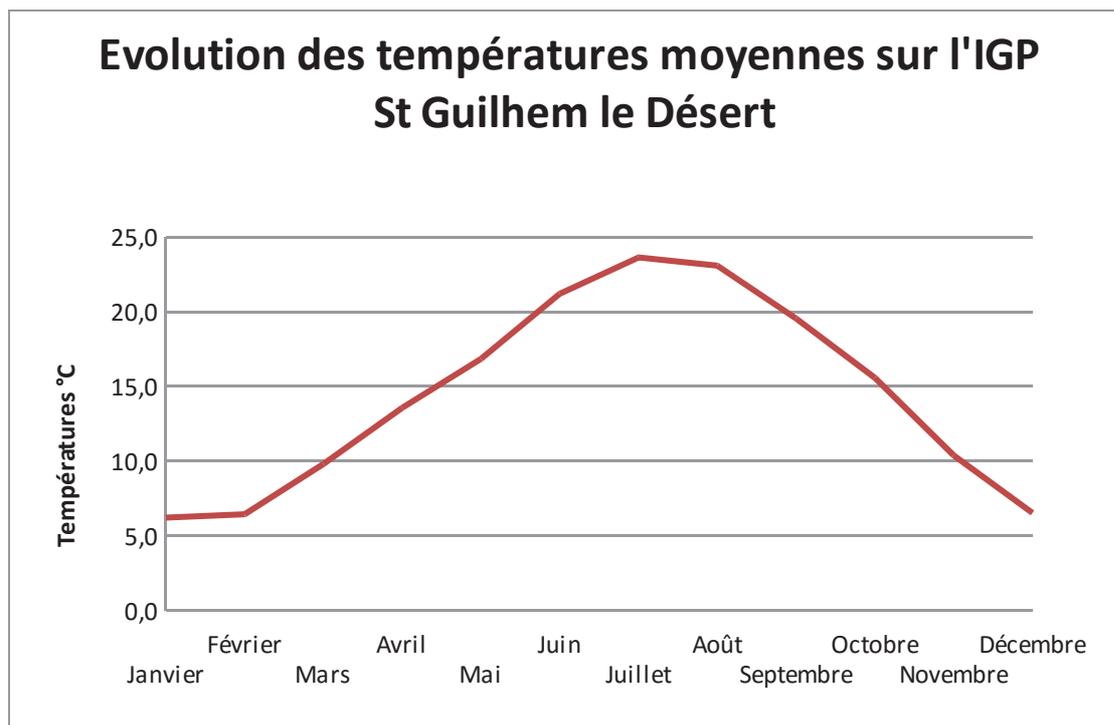
La température est un élément important dans la définition du climat. On peut répertorier, grâce aux postes climatologiques, les températures moyennes sur l’IGP St Guilhem le Désert.

**Tableau 3 :** Température moyenne annuelle pour chaque station. Données recueillies auprès de l’association climatique de l’Hérault.

	Claret (35)	St Jean de Buèges (101)	St Martin de Londres (104)	Valflaunès (121)
Température moyenne annuelle (°C)	14,5	14,8	13,8	14,5
Température maximale moyenne (°C)	24,1	24,3	23,1	24,1
Température minimale moyenne (°C)	6	5,9	4,7	5,3

On observe une température moyenne annuelle autour de 14,5 °C, les températures sont douces. La température maximale moyenne est autour de 24°C, ce sont les températures d’été, il y a donc un été chaud, et un hiver doux car la température minimale moyenne est autour de 5°C.

Les températures élevées sont un point positif pour l’IGP car la vigne doit accumuler suffisamment de chaleur pour le bon déroulement de son cycle et pour la maturation des raisins. Il faut évidemment sélectionner des cépages compatibles avec des fortes températures comme la Syrah ou le Grenache. Pour une bonne maturation des raisins, la vigne nécessite peu d’eau et de la chaleur, au vue des précipitations pendant la maturation toutes les conditions sont réunies pour que cette étape soit une réussite (9).



Document 3 : Représentation graphique de l'évolution des températures moyennes sur l'IGP St Guilhem le Désert.

Les températures moyennes sont relativement homogènes sur les stations climatologiques étudiées. Cependant il existe des variations locales de température (combes, bas fond...) que l'on pourrait repérer seulement avec un réseau de postes climatologiques plus étendu.

#### d) L'indice de fraîcheur des nuits (Annexe 2)

Une bonne maturation du raisin nécessite peu d'eau et beaucoup de chaleur la journée mais aussi des nuits fraîches. Cet indice est la moyenne des températures minimales journalières mesurées en °C à partir d'une station agro-climatologique de référence un ou deux mois avant la vendange. Pendant cette période, les températures journalières minimales ont des incidences probables et indirectes sur la coloration du raisin. Il est également reconnu que les vins issus de raisin ayant eu une maturation à « nuits fraîches » ont une expression aromatique plus intense.

Grâce au document (Annexe 2) on peut repérer cet indice sur l'IGP St Guilhem le Désert de 1998 à 2007. Les mesures s'étendent d'août à fin septembre.

En août, les nuits sont tempérées, la température moyenne est comprise entre 14°C et 18°C. Cela est dû au fait que le taux d'albédo est élevé la journée, le sol accumule de la chaleur qu'il libère la nuit.

Le mois de septembre est divisé en deux parties : du 1 au 10 septembre, au nord de l'IGP les nuits fraîches car les températures sont comprises entre 12°C et 14°C en raison des

écoulements d'air frais venant de la vallée du Rhône. Pour le reste de l'IGP, les nuits sont tempérées. Et du 11 au 20 septembre, les nuits sont fraîches, ceci est dû à l'air du Nord.

On retrouve donc des nuits tempérées à fraîches sur l'IGP St Guilhem le Désert, ce qui participe à un bon déroulement de la maturation. Cette fraîcheur des nuits peut être expliquée par la topographie particulière de l'IGP avec la présence de relief autour de l'IGP qui participe à cette fraîcheur la nuit.

#### e) Les vents

L'IGP St Guilhem le Désert est protégée par les Cévennes qui arrêtent le mistral, un vent froid du Nord et la tramontane, un vent froid de l'ouest – nord-ouest. L'IGP est seulement touchée par le marin un vent du sud. Il est souvent violent et apporte des précipitations abondantes au printemps et en automne, il accompagne les épisodes cévenols (10).

Cependant, même si ce vent vient du sud l'IGP ne subit pas les embruns marins (11). Elle est suffisamment loin des façades maritimes et donc ne subit pas de brûlures sur les feuilles les plus exposées. Ajoutons qu'un vent sableux peut aussi être à l'origine d'une diminution du nombre de pousses, d'une croissance diminuée, d'une défoliation partielle ou totale, voire de malformations foliaires, ce qui ne sera pas le cas ici (14).

L'IGP n'est pas touché par l'abondance de vent ce qui est favorable à la propagation des maladies comme le mildiou qui va donc être limité.

#### f) Définition du climat

Les vignobles bénéficient ainsi d'un climat méditerranéen atténué. Le climat méditerranéen est caractérisé par des étés chauds et secs, et des hivers doux et humides. Il n'est pas seulement connu pour ses températures élevées mais aussi pour ses pluies irrégulières.

Ancrées au pied des premières pentes cévenoles, les vignes sont soumises à deux types de climats bien distincts, ayant chacun une forte influence sur la maturité des raisins.

Le climat typique Méditerranéen tout d'abord, qui se caractérise par un fort ensoleillement et qui permet d'obtenir de très bons niveaux de maturité. Les baies sont riches en sucres, et présentent donc un bon potentiel en alcool.

Ensuite le microclimat cévenol, lié à la présence des montagnes : il se caractérise premièrement par une pluviométrie annuelle plus élevée que la moyenne régionale, elle est de l'ordre de 800 à 900 mm ce qui limite le caractère excessif du climat méditerranéen (400 mm/an en moyenne régionale), marquée par les fameux épisodes cévenols. Ceux-ci peuvent être parfois dévastateurs, avec des vents violents et des pluies abondantes. Deuxièmement ce microclimat se manifeste par une descente d'air frais la nuit en été, au moment de la maturité la présence des montagnes donnant des amplitudes thermiques jour/nuit importantes, favorisant la synthèse des arômes et protège le vignoble des vents du nord.

Ces influences combinées permettent d'obtenir des vins "mûrs", tout en conservant un bon niveau d'acidité, synonyme de fraîcheur, de vivacité et de bonne conservation, ainsi qu'une intensité aromatique plus forte, que l'on retrouve sur l'ensemble du territoire des vins des Cévennes (15).

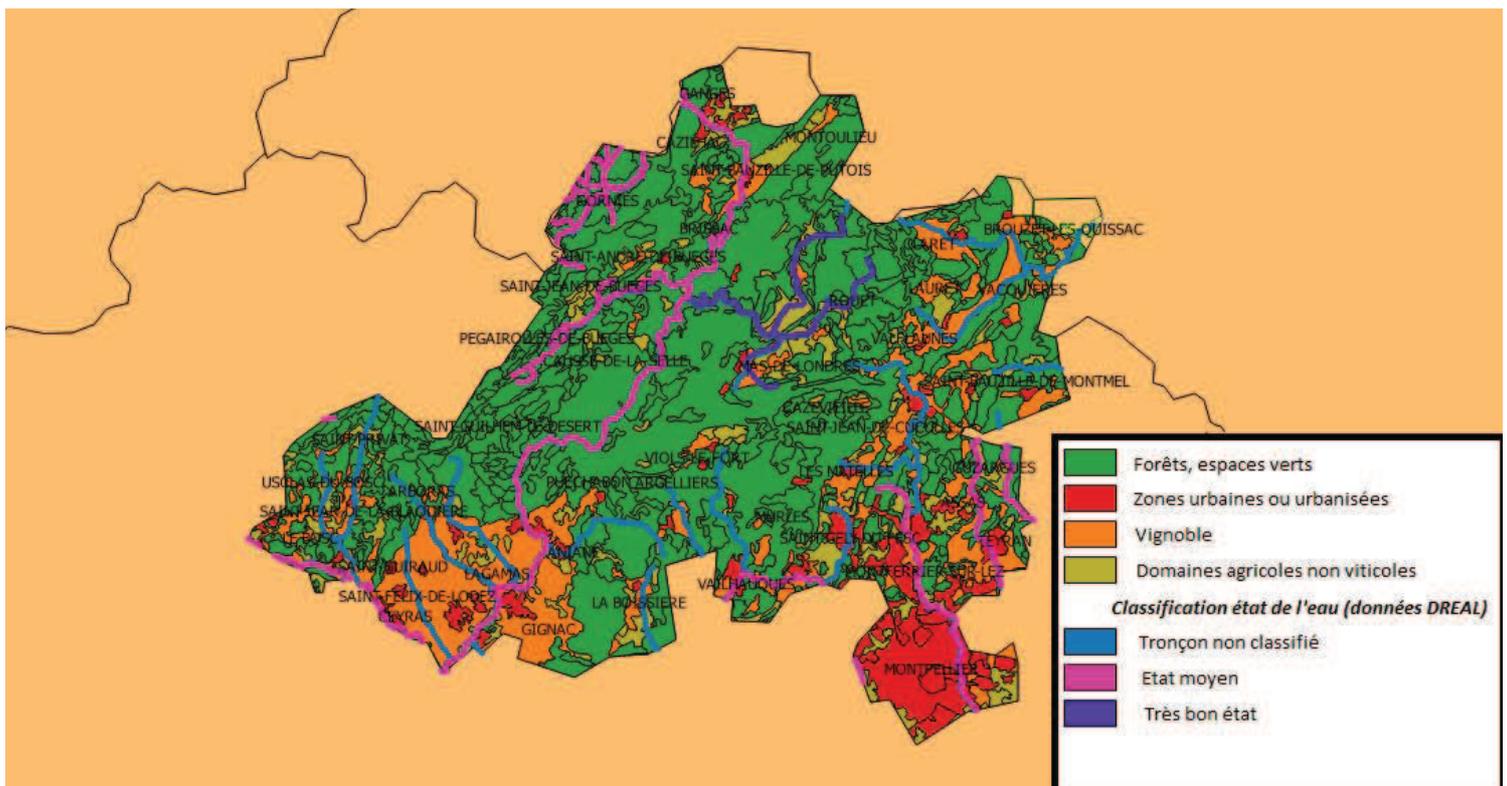
Ce climat est aussi favorable à la culture d'olive sur les quelques terrains agricoles cultivables, le vignoble qui cohabite donc avec les oliviers est le plus souvent implanté en hauteur, ce qui confère aux vins une étonnante fraîcheur <sup>5</sup>.

## 2) Paysages et géologie, le moteur de la région

### a) Vue d'ensemble de l'IGP

L'IGP est un territoire complexe au niveau de son relief. Elle est délimitée par le Pic Saint Loup et les terrasses du Larzac. Ce territoire est donc légèrement en altitude 100-150m environ. Les vignes vont se trouver soit dans des vallées soit en début de pente.

La particularité de cette IGP réside en sa diversité, autant au niveau des paysages que des sols et des histoires qu'elle a traversé.



Document 4: Vue générale de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert représentant les différentes occupations du territoire et la qualité de l'eau.

L'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert est donc, très visiblement et avant toute chose, un espace naturel très important autant par sa taille (presque 75% de la surface totale) que par son effet

sur la beauté du paysage et donc sur l'attrait touristique de la région. Cette zone naturelle est en partie protégée par la dénomination « Zone Natura 2000 », dénomination qui oblige l'Etat à conserver et à favoriser le caractère exceptionnel de la zone par des mesures environnementales. C'est en grande partie pour cette raison que nous n'observons pas de domaine viticole autour de Saint-Guilhem-Le-Désert, compris dans la Zone Natura 2000.

Les vignes sont donc réparties en grande majorité au sud de Saint-Guilhem, autour d'Aniane, Gignac ou encore Lagamas. Les domaines de cette zone sont généralement de petite à moyenne surface (de 2 à 25ha) et rassemble donc un nombre important de viticulteurs. Du côté Est de l'IGP, le profil est totalement différent, les domaines sont en majorité très grands (jusqu'à 70ha) et beaucoup plus dispersés le long de la chaîne du Pic Saint-Loup.

Il est intéressant de remarquer que sur le territoire de l'IGP se côtoient deux autres appellations, AOP Terrasses du Larzac, à l'ouest, et AOP Pic Saint-Loup, à l'est.



Document 5: Vue de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert représentant les zones aussi sous l'appellation AOP Terrasses du Larzac ou AOP Pic Saint-Loup.

Cette superposition des appellations est très intéressante pour les viticulteurs locaux car elle leur permet d'étendre leur gamme et de travailler sur un marché beaucoup plus grand.

### b) Les paysages typiques

Comme présenté à l'instant, l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert abrite deux AOP qui présentent chacun un profil différent de paysages très typiques à cette région.

Si nous nous concentrons sur l'Ouest de l'IGP, au niveau des terrasses du Larzac nous pourrions retrouver un paysage très homogène, vallonné et organisé, comme son nom l'indique, en petites terrasses qui abritent très généralement des vignes.

Les terrasses, de par leur exposition au soleil en journée et la protection offerte par les reliefs durant la nuit, occasionnent de grandes différences de températures entre jour et nuit. Cet élément est très apprécié par les viticulteurs, notamment pour apporter une certaine fraîcheur aux cépages à vins blancs (viognier, marsanne, chardonnay ...). Au pied de ces vallées, on rencontre le plus souvent des paysages de garrigues, secs, typiques d'un climat méditerranéen.

A l'Est s'étend l'AOP Pic Saint-Loup, elle aussi porteuse de paysages uniques. Le Pic éponyme, large de 6km, fait face au Mont Hortus au Nord. Sur les côteaux de ses deux montagnes se remarque des forêts très denses, nettoyées en certains lieux pour abriter des vignes. Mais la majorité des vignes se retrouve au niveau des plaines qui entourent les deux reliefs.

Ces plaines profitent d'un climat un peu plus doux et des précipitations légèrement plus élevées que les garrigues à l'Est de l'IGP et présentent donc généralement un profil plus vert que le reste de l'IGP.

Globalement sous forme de garrigues et de vallons très doux, l'intérieur de l'IGP est relativement homogène. Au-delà du niveau viticole, ces paysages offrent de très beaux sentiers de balade et participent grandement à l'attrait touristique de la région. Grâce à ses réserves naturelles classées sous le sigle « Zone Natura 2000 » l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert s'assure un potentiel touristique très important et stable dans le temps.

### c) Conditions pédo-géologiques (Annexe 9)

A partir de cartes territoriales du département de l'Hérault, il est possible d'observer les différentes conditions pédo-géologiques des différentes zones caractéristiques de l'IGP. On en dresse alors un bilan global dans deux tableaux. Le premier donne la topographie, la géomorphologie des sols, les roches et la piérrosité. Le second décrit la texture des sols, les réserves utiles et le pH :

**Tableau 4 :** Tableau des premières conditions pédo-géologiques de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert en fonction des unités géographiques.

<b>Zone/Repère géographique au sein de l'IGP</b>	<b>Topographie</b>	<b>Géomorphologie des sols</b>	<b>Roches</b>	<b>Piérrosité</b>
Extrémité Ouest de l'IGP Unité Géographique : D06	Le relief est varié et accidenté : il y a beaucoup de dômes, crêtes et plateaux. On trouve également beaucoup de versants de faibles pentes	Terrasses moyennes et roches en place.	En majorité, on trouve de la ruffe (il s'agit d'une roche sédimentaire détritique qui donne un aspect de terre rouge composée de pélites) ainsi que du schiste (roche sédimentaire métamorphique provenant d'une argile). En minorité, il y a de la	La piérrosité est assez homogène dans cette zone, elle est entre 30 et 45%.

	ainsi que des bas de pente. Il est possible d'observer quelques dépressions.		marne (roche sédimentaire carbonatée) et du grès.	
Unité Géographique : D07 Commune présente dans cette zone : Saint-Guilhem-le-Désert	Le relief est ici également accidenté. On trouve majoritairement des dômes et des plateaux. Il y a très peu de bas de pente et de plaines mais on trouve des dépressions et des versants de fortes pentes.	Terrasses moyennes, terrasses villafranchiennes et roches en place.	De même on trouve de la ruffe et du schiste en majorité. Mais il y a également une quantité importante de roche redistribuée (ce qui correspond à des alluvions). A tout ça s'ajoute aussi de la marne, du calcaire dur et tendre (qui sont toutes des roches carbonatées).	La piérrosité est très élevée dans cette zone : elle est en moyenne entre 45 et 60 %, elle dépasse ponctuellement les 60% (mais il y a tout de même quelques petites zones ayant une faible piérrosité : entre 30 et 45%).
Extrémité Sud-Ouest de l'IGP Commune présente dans cette zone : Aniane Unité Géographique : E07	Ici, crêtes et sommets dominant, on trouve cependant beaucoup de versants de faibles et fortes pentes ainsi que des replats d'altitude.	Beaucoup de terrasses hautes et quelques terrasses moyennes.	Il y a une très grande quantité de roche redistribuée (alluvions) ainsi que beaucoup de marne.	La piérrosité n'est pas ici très homogène. On trouve à la fois beaucoup de zones ayant une faible piérrosité (entre 30 et 45%) et à la fois de nombreuses zones à forte piérrosité (entre 45 et 60%).
Unité Géographique : D09	La topographie est variée : il y a des versants de fortes et faibles pentes, des bas de pente, des dépressions, des dômes, des crêtes.	Roches en place, quantité assez importante d'éboulis, terrasses villafranchiennes.	Roche redistribuée (alluvions), marne et ruffe majoritairement. Sinon il y a aussi un peu de sols calcaire.	Faible piérrosité ici, majoritairement entre 30 et 45%.
Unité Géographique : D08	Nombreuses plaines, sinon plusieurs dômes entourés de versants de faibles pentes puis bas de pente.	Roches en place.	Il s'agit ici principalement de roches carbonatées : calcaire dur, calcaire tendre, marne. Il y a de la roche redistribuée (alluvions, correspondant aux plaines).	Plusieurs « îlots » au sein de cette unité géographique ayant une piérrosité importante (entre 45 et 60%) qui se trouvent dans une « matrice » de plus faible piérrosité (entre 30 et 45%).
Extrémité Nord de l'IGP	On observe des plaines et des	Terrasses hautes et	Au niveau des zones que l'on peut qualifier de	De même ici, on observe

Unité Géographique : C08	versants (faibles et fortes pentes).	terrasses moyennes majoritairement.	plus « montagneuses », on observe des roches carbonatées : surtout du calcaire tendre et de la marne. Il y a également un peu de roche redistribuée (alluvions).	majoritairement une faible pierrosité (entre 0 et 15%), avec localement quelques petites zones à plus forte pierrosité (entre 30 et 45%). Globalement, pour cette unité géographique, il y a une faible pierrosité.
Extrémité Sud de l'IGP Unité Géographique : E08	Relief très accidenté, il y a en majorité des dômes, des sommets, des crêtes. Il y a également beaucoup de versants de faibles pentes ainsi que des bas de pente. Il est possible d'observer des décrochements et des dépressions.	Roches en place, terrasses hautes, quelques éboulis.	Grande majorité de calcaire (dur et tendre), marne et roche redistribuée (alluvions) également abondantes. Il y a aussi un peu de ruffe.	La pierrosité est ici très hétérogène, on observe un peu toutes les classes (entre 0 et 15%, entre 15 et 30%, entre 30 et 45%, entre 45 et 60% et plus de 60%). Cependant la pierrosité reste globalement élevée car il y a une majorité de zones ayant une pierrosité entre 45 et 60%.
Extrémité Nord-Est de l'IGP Commune présente dans cette zone : Vacquières. Unité Géographique : C09	On observe ici en majorité des versants (faibles et fortes pentes) ainsi que quelques bas de pente et dépressions.	Il y a uniquement des roches en place et des éboulis.	Majorité de marne (on observe ici également un peu de marne rouge) sinon il y a aussi du calcaire tendre et de la roche redistribuée (alluvions).	Pierrosité très faible au niveau des bas de pente : entre 0 et 15%. Elle est cependant élevée dans le reste de la zone, en moyenne entre 45 et 60%.

**Tableau 5 :** Tableau des dernières conditions pédo-géologiques de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert en fonction des unités géographiques.

<b>Zone/Repère géographique au sein de l'IGP</b>	<b>Texture des sols</b>	<b>Réserves utiles</b>	<b>pH</b>
Extrémité Ouest de l'IGP Unité Géographique : D06	Dans cette zone, la texture des sols est homogène : elle est nettement lourde.	Les réserves utiles sont globalement faibles. En grande majorité elles se situent entre 60 et 80 mm/m.	Pour ce qui est du pH c'est une situation binaire. D'une part les endroits recouverts par la ruffe et par la marne ont un pH élevé, respectivement autour

			de 8 et autour de 8,25. D'autre part les sols recouverts par le schiste ont un pH bas de 5,75. Ceci crée des grosses amplitudes de pH au sein de cette unité géographique.
Unité Géographique : D07 Commune présente dans cette zone : Saint-Guilhem-le-Désert	La texture des sols est assez hétérogène, elle est soit majoritairement légère, soit majoritairement lourde.	Les sols qui correspondent à la marne et aux alluvions ont des réserves utiles importantes (100 à 120 mm/m voire plus de 120mm/m par endroits)	Le pH varie ici beaucoup également en fonction du type de sol, il est de 8 pour la ruffe et pour le grès, tandis qu'il est de 6,5 pour le schiste dans cette zone.
Extrémité Sud-Ouest de l'IGP Commune présente dans cette zone : Aniane Unité Géographique : E07	La texture est ici un peu plus homogène : elle est majoritairement équilibrée (même s'il y a quelques zones à texture lourde ou légère).	En ce qui concerne les réserves utiles, c'est ici très hétérogène. Il y a une équitable répartition entre des sols ayant les intervalles de réserves utiles suivants : 40-60 mm/m, 60-80 mm/m, 80-100 mm/m, 100-120 mm/m et plus de 120 mm/m.	Au Nord de cette unité géographique au sein de l'IGP, le pH est aux alentours de 7 ou 8.
Unité Géographique : D09	Quasiment la totalité des sols ont une texture équilibrée.	Situation binaire pour les réserves utiles : soit les sols ont des RU très importantes (entre 100 et 120 mm/m) soit ils ont des RU faibles (entre 40 et 60 mm/m).	Le pH est globalement élevé dans cette zone, en moyenne il est autour de 7,75. Mais au niveau des terrasses villafranchiennes, le pH est bas (autour de 6,25).
Unité Géographique : D08	La texture des sols est équilibrée-lourde.	Les réserves utiles pour les sols qui correspondent aux alluvions (plaines) sont importantes : plus de 120 mm/m. Pour les bas de pente, elles se situent entre 80 et 100 mm/m tandis que pour les versants elles sont entre 60 et 80 mm/m.	Le pH est assez élevé dans cette zone, il est en moyenne de 7,75 (les marnes participant à remonter cette moyenne avec un pH de 8,25).
Extrémité Nord de l'IGP Unité Géographique : C08	Même si nous pouvons observer qu'en moyenne la texture des sols est globalement équilibrée, il y a plusieurs zones à	Situation binaire : les zones à fortes RU (plus de 120 mm/m) s'opposent à des zones de faibles RU (entre 60 et 80 mm/m).	Le pH est nettement élevé pour cette unité géographique : il est en moyenne de 8,25.

	texture légère voire très légère.		
Extrémité Sud de l'IGP Unité Géographique : E08	Presque la totalité des sols de cette unité géographique ont une texture équilibrée.	Les RU sont ici faibles en moyennes, une partie des sols ont une RU faible (60 à 80 mm/m) et une autre partie des sols ont une RU très faible (40 à 60 mm/m)	Même s'il y a quelques écarts pour cette zone (notamment au-dessus de 7) entre les différents sols, le pH est globalement neutre : autour de 7.
Extrémité Nord-Est de l'IGP Commune présente dans cette zone : Vacquières. Unité Géographique : C09	Texture des sols homogène dans la zone : on est sur une texture des sols équilibrée.	Les RU sont globalement élevée, surtout au niveau des bas de pentes : entre 100 et 120 mm/m voire plus de 120 mm/m.	pH homogène aux alentours de 8, donc globalement élevé.

Il faut déjà rappeler qu'il s'agit d'une IGP qui s'étend sur un grand territoire au sein du département de l'Hérault. Il est donc logique de retrouver une certaine hétérogénéité au niveau des différentes caractéristiques présentées ci-dessus. Il est à noter qu'au sein même d'une petite unité géographique de l'IGP, il est déjà possible de rencontrer des différences significatives. Ceci est particulièrement visible avec des critères comme la texture des sols ou le pH : un ensemble de sols à proximité de sols à texture très légère peut avoir une texture lourde, il en est de même pour le pH pour lequel il est fréquent d'observer des amplitudes de plus de 2 ou 3 unités au sein même d'une unité géographique restreinte.

Les roches majoritairement présentes diffèrent d'une zone à l'autre : on trouve, par exemple, une dominance de la ruffe et du schiste (qui sont respectivement des roches de type détritique et métamorphique) à l'Ouest de l'IGP tandis que l'on trouve majoritairement des roches carbonatées comme du calcaire à l'Est de l'IGP.

Il est ensuite à peine nécessaire de préciser qu'un territoire qui englobe à la fois des massifs comme le Pic-Saint-Loup ou le Larzac au sein de bien d'autres paysages différents présente une grande diversité quant à son relief. Celui-ci est d'ailleurs très accidenté, ce qui se voit nettement grâce à des critères comme la topographie ou la géomorphologie des sols. Il est fréquent d'observer une abondance de crêtes, de dômes, de versants, de dépressions, d'éboulis et de décrochements au sein de ce territoire.

L'hétérogénéité (à courte et à moins courte distance dans le territoire de l'IGP) qui se retrouve pour les réserves utiles et la piérrosité est à déduire directement de celle des sols et du relief.

Notre territoire d'intérêt présente donc une hétérogénéité qui fait finalement partie de son identité. Seulement comment définir un territoire s'il n'y a pas au moins une part d'homogénéité, de cohérence ?

En effet, malgré toutes ces différences, des similitudes apparaissent : on peut remarquer que sur le territoire il y a finalement une majorité de roches carbonatées. On observe ensuite régulièrement des terrasses hautes et des alluvions. En ce qui concerne la texture des sols, elle est quand même souvent majoritairement équilibrée, il y a même des unités géographiques de l'IGP qui présentent une homogénéité quasi-totale au niveau de la texture des sols. Même si de fortes amplitudes ont été notées pour le pH des sols, celui-ci est en moyenne relativement souvent autour de 7. Enfin, le fait que le relief soit souvent accidenté (fréquence de dômes, crêtes,...) n'est-il pas en soi un signe d'homogénéité ?

### 3) Une région culturelle et attractive

La région du Languedoc, et en particulier le département de l'Hérault, contient de nombreux monuments historiques. Une source supplémentaire d'attractivité parmi le littoral et la ville de Montpellier.

#### a) Saint-Guilhem, un cœur historique

St Guilhem le Désert est un village classé au patrimoine mondial de l'UNESCO pour son architecture et son passé chargé d'histoire. Il est un des lieux les plus visités de l'Hérault, et fait partie du réseau des Plus Beaux Villages de France, ainsi que des Grands Sites de France. En 2012, il a été élu 2<sup>ème</sup> village préféré des Français.

Dès le 9<sup>e</sup> siècle une abbaye a été créée ici dans ce lieu éloigné, qui a tenu un fragment de la vraie croix. En conséquence, en début du Moyen Age Saint-Guilhem-le-Désert est un point d'arrêt important pour les pèlerins, et le village s'est développé autour de l'abbaye. L'abbaye de Gellone, est l'endroit incontournable de St Guilhem le Désert. Depuis des centaines d'années, les voyageurs sont habitués à visiter ce village.

De plus St Guilhem Le Désert se situe dans la vallée, ce village offre la possibilité de nombreux départs de randonnées à pied ou en vélo, ce qui permet de découvrir de magnifiques panoramas ainsi que des espèces botaniques rares.

#### b) L'influence de Montpellier et du littoral

L'attraction d'une grande ville comme Montpellier est favorable pour l'IGP, elle permet la venue de nombreux touristes et étudiants. Certains étudiants venant étudier spécifiquement le vin et la viticulture sont intéressés par la découverte des vins de la région.

La plage à proximité permet aussi l'arrivée de touristes en masse durant la saison estivale. Cette région est aussi connue pour ces nombreuses résidences secondaires (1531 environ selon l'office du tourisme).

#### c) Les sites historiques

Il existe une série de grottes près de St Guilhem le Désert - les Grottes de Clamouse - qui valent bien une visite, avec leur « salle de la cathédrale » spectaculaire.

Le Pont du Diable, un vieux pont également classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, se trouve dans un très joli cadre sur les gorges de l'Hérault - la plage de la rivière sous le pont est populaire auprès des baigneurs. La plage du Pont du Diable est aussi le départ de balades en kayak.

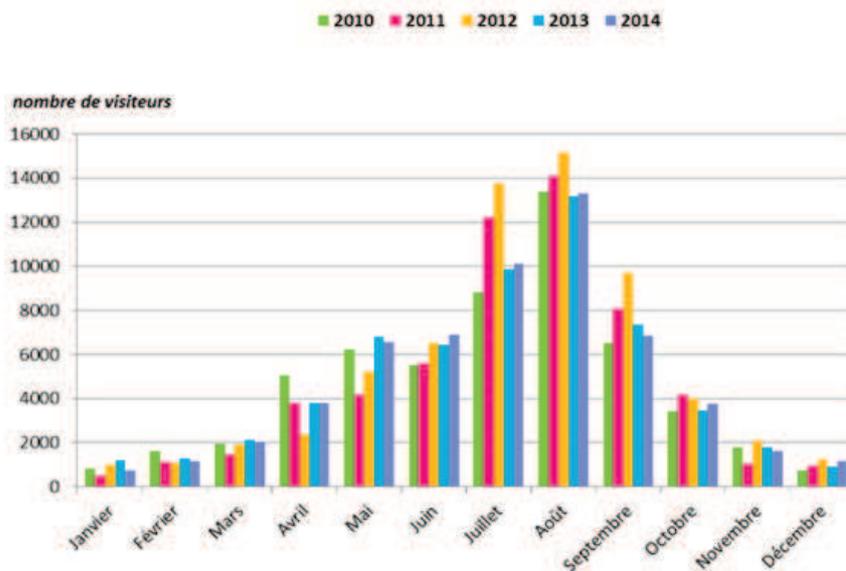
Nous trouvons aussi le Pic St Loup où se déroule de nombreuses randonnées ou encore le Cirque de Navacelles. Des lieux représentant le relief particulier du département de l'Hérault.

#### d) Le tourisme en quelques chiffres

L'office de tourisme de St Guilhem regroupe 3 sites : Gignac, St Guilhem le Désert et la Maison des grands sites à Aniane. Ces villes appartiennent à l'IGP St Guilhem le Désert. D'après l'office de tourisme il existe d'autres activités autour de ce village comme des musées, des sites de pêche, des activités équestres.

En 2014 il y a eu 58 015 visiteurs sur les trois sites, la majorité des visiteurs sont répertoriés sur le site de St Guilhem le Désert.

Parmi toutes les boutiques présentes sur les sites, les boutiques de vins réalisent le plus gros chiffre d'affaire.



Document 6 : Graphique représentant le nombre de visiteurs par mois depuis 2010.

On peut observer que la période estivale est la période la plus touristique. L'arrivée de touristes est un bon point pour l'IGP, cela lui permet de se faire connaître.

### III) Un monde viticole varié

#### 1) La diversité des cépages

##### a) La diversification par le greffage

L'utilisation d'un cépage est souvent associée au terroir sur lequel il évolue.

La liste des cépages autorisés dans l'IGP est disponible dans le cahier des charges. Cette liste est beaucoup plus longue que celle d'une AOC ce qui fait la grande différence entre les 2 dénominations. L'IGP laisse beaucoup plus de liberté de cépages que l'AOC d'autant plus qu'il est possible, malgré que ce ne soit pas toujours optimal, de planter n'importe quel cépage sur n'importe quel sol, grâce au greffage.

En effet le principe du greffage vise à utiliser 2 types de bois, contrairement à ce qui était réalisé avant la crise du phylloxéra. Il n'y avait pas de greffe auparavant, les plants avaient pour origine un sarment d'une longueur convenable, replanté dans le sol. On appelle communément cela le marcottage. Les 2 bois utilisés sont :

- Le porte-greffe qui est un plant « américain » qui a été à l'origine importé pour sa résistance au phylloxéra.
- Le greffon qui est un morceau de sarment de petite taille à un bourgeon. Il est sélectionné sur des rameaux durant la période de taille. Il est choisi sur le cépage que l'on veut greffer.

La greffe a longtemps été réalisée à la main avec un outil spécifique appelé logiquement greffoir.



Document 7 : Image d'un greffoir

Aujourd'hui les greffes s'effectuent à l'aide de machines.

On peut voir que ce greffage permet d'associer un porte-greffe adapté à un type de sol avec un greffon de notre choix. Les porte-greffes sont en perpétuelle évolution et sont sujets à de nombreuses recherches menées par l'INRA et le CIRAD pour optimiser les associations entre porte-greffe, greffon et sol. Il est cependant difficile parfois de planter une greffe sur un sol malgré que le porte greffe soit adapté. Il est nécessaire de prendre en compte, dans certains cas, le cépage mais également d'autres facteurs mis en jeux.

## b) Comment choisir son cépage ?

Différents facteurs, notamment environnementaux, doivent être pris en compte dans le choix des cépages.

Le sol a, comme on l'a vu, peu d'importance mais il y a tout de même des sols plus adaptés à certains cépages, avec notamment une distinction entre blanc et rouge. En effet les cépages blancs sont à privilégier sur les sols calcaires alors que les cépages rouges sont plus à utiliser sur les sols argileux et les terrasses anciennes.

La localisation dans l'espace détermine également les cépages à utiliser. Cela dépend beaucoup du produit final que l'on cherche à obtenir. En effet, les cépages sur lesquels on recherche de la puissance et des épices sont utilisés sur les coteaux de bonne exposition au soleil pour privilégier la concentration des arômes et des tanins. Il s'agit du Mourvèdre, du Grenache, du Cabernet-sauvignon ou encore du Cinsault et du Carignan.

Les cépages sur lesquels on recherche plutôt des fruits, de la fraîcheur, de l'acidité sont plutôt utilisés en plaine proche des reliefs pour qu'ils profitent de l'humidité nocturne, et surtout des différences de température importantes qui permettent d'obtenir une fraîcheur importante. Il s'agit plus particulièrement des cépages blancs comme le chardonnay.

Le climat et l'exposition sont par exemple des critères très importants dans le choix du cépage. En effet, sur l'IGP, les zones les plus au Nord, c'est-à-dire les terrasses du Larzac et le Pic-Saint-Loup sont soumises à des froids parfois tardifs au printemps ce qui peut pousser à l'utilisation de cépages à débourrement plus tardif tel que le Cabernet-Sauvignon. Dans ces terroirs l'utilisation du mourvèdre et du grenache est moins conseillée, surtout dans la plaine où les risques de gel sont plus importants. C'est en partie pour cela qu'ils sont utilisés sur les coteaux.

## c) Les cépages sur l'IGP

Ce sont les viticulteurs qui font le choix de tel ou tel cépage sur leur exploitation mais ils s'adaptent surtout à leur environnement qu'ils connaissent parfaitement. C'est un peu à chacun de faire les choix qui lui semblent les plus appropriés et qui lui correspondent le mieux.

Tableau 6 : Bilan des surfaces d'implantation de certains cépages sur le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.<sup>18</sup> (Annexe 3)

Cépage	Surface (en ha)	Part de la surface totale (en %)
Merlot	850,27	8,56%
Grenache	1675,29	16,86%
Cinsault	748,05	7,53%
Chardonnay	175,41	1,77%
Carignan	1684,64	16,96%
Cabernet-Sauvignon	636,62	6,41%
Syrah	2374,92	23,91%
Autres	1858,03	18,70%
Total	9934,00	100,00%

Sur le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, les cépages les plus utilisés en rouge sont le Grenache, la Syrah et le Carignan, typiques de la région viticole et donc exploités sur ce territoire depuis des décennies. Ces cépages demandent moins de réflexion dans la conduite puisqu'ils sont bien connus des producteurs. Ils sont utilisés en IGP mais également en AOC sur le territoire, donc les chiffres du tableau ci-dessus ne nous renseignent pas sur les surfaces en IGP. Les autres cépages très utilisés en rouge sont le Cabernet-Sauvignon et le Merlot qui proviennent du vignoble bordelais donc utilisés seulement en IGP et le Cinsault d'origine provençale mais autorisé en AOC. Contrairement aux cépages rouges, les cépages blancs ne peuvent pas être utilisés dans les 2 AOC du territoire. Le cépage majoritaire en blanc est le Chardonnay originaire de Bourgogne. Une multitude d'autres cépages sont utilisés, dont les principaux sont le Grenache blanc, la Roussane, la Clairette, le Chenin, le petit Manseng, le Sauvignon Blanc, le Vermentino et le Viognier.

Pour plus d'informations sur les cépages que l'on peut retrouver sur le territoire mais bien d'autres encore, consultez le site suivant : <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepapes>

Les blancs étant les produits les plus utilisés par les viticulteurs en tant qu'IGP, et la diversité étant très importante, chacun fait le choix des cépages qui lui convient le mieux en terme de produit final, tout en pensant à l'association de ceux-ci en assemblage final. Cela nous donne un panel d'assemblages et de produits finis assez exceptionnels.

## 2) Une production raisonnable et réfléchie

### a) Chiffres de la production et rendements

L'IGP a été créée en 2011 mais nous avons des résultats de récolte depuis 2010 et jusqu'à 2013 car ceux de 2014 n'ont pas encore été enregistrés informatiquement.

Tableau 7 : Présentation des caractéristiques de récolte sur le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.<sup>17</sup>

Année	2010	2011	2012	2013
Récolte totale (en hL)	418387,00	498670,00	467124,00	502752,00
Récolte en IGP (en hL)	279793,33	337577,63	307468,55	331962,87
Part récolte en IGP toutes communes (en %)	69,5	68,0	61,77	64,30
Part récolte IGP sur territoire AOC Terrasses du Larzac (en %)	58,2	60,3	57,5	60,0
Part récolte IGP sur territoire AOC Pic St Loup (en %)	60,4	63,8	57,2	58,8
Part récolte IGP sur territoire sans AOC	87,1	81,7	69,1	72,3

Pour chaque commune appartenant au territoire de l'IGP, nous connaissons la quantité totale de vin produite ainsi que la part qui est déclarée en IGP, c'est-à-dire que celle-ci comprends toutes les IGP qu'il est possible d'avoir. Nous avons donc seulement une tendance d'utilisation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert et non des chiffres précis.

La quantité totale produite oscille entre 90000 et 110000 hectolitres par année avec une tendance à l'augmentation. Ces chiffres représentent en moyenne entre 60 et 70% de la production totale de vin sur une commune, ils sont répartis sur les différentes IGP.

On constate que sur les territoires IGP Saint-Guilhem-Le-Désert sans présence d'une AOC, le pourcentage de la production en IGP est supérieur aux zones avec AOC, soit entre 70 et 90%, ce qui semble tout à fait normal.

Du fait de la présence de 2 fortes AOC sur le territoire de l'IGP, qui sont les Terrasses du Larzac et le Pic Saint Loup, nous avons cherché à savoir si les IGP pouvaient être plus utilisées dans l'un ou l'autre des territoires. On constate qu'il n'y a pas de différence car les IGP représentent dans les deux cas environ 60% de la production totale.

Nous avons cependant constaté, après différentes rencontres avec des viticulteurs, que dans le cas de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, l'utilisation s'effectue de manière plus importante dans la zone Ouest du territoire qui correspond à l'AOC Terrasses du Larzac. En effet on observe un plus grand attachement à Saint-Guilhem-Le-Désert du fait d'une proximité géographique plus importante. De plus la dénomination « Cité d'Aniane » permet aux viticulteurs de cette commune de se démarquer et d'inscrire leur vin directement sur leur territoire. Les producteurs ne veulent pas affaiblir la force du Pic-Saint-Loup par une quelconque assimilation de leur territoire de production à l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert à laquelle ils ont du mal à s'identifier du fait de la distance. La dénomination spéciale « Val de Montferrand » est cependant bien utilisée par les producteurs qui le peuvent, car elle correspond beaucoup plus au territoire de production.

On peut ajouter qu'il y a une très grande hétérogénéité de production entre les différentes communes du fait de surfaces différentes mais également de faisabilité plus ou moins importante à cause des reliefs, des risques d'inondation ou encore de l'exposition qui ne permettent pas la culture de la vigne.

Nous avons pu également obtenir les déclarations de récolte 2014 d'une partie des producteurs de l'IGP auprès de COOP de France. Nous avons cherché ici à observer la répartition de production sur l'IGP en termes de vins rouges, blancs et rosés.

**Tableau 8** : Bilan partiel de la récolte 2014 en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.<sup>19</sup>

Couleur du vin	Rouge	Blanc	Rosé	Total
Surface (ha)	136,07	74,69	14,81	225,56
Pourcentage surface totale	60,32%	33,11%	6,56%	100%
Récolte (hL)	8035,19	3180,43	829,00	12044,62
Pourcentage récolte totale	66,71%	26,41%	6,88%	100%
Rendement (hL/ha)	59,05	42,58	55,98	53,40

On constate logiquement que la production en rouge est la plus importante avec 66% des volumes. En effet, la région est largement propice à cette production et la diversité de cépages

permet aux producteurs de réaliser de nombreux assemblages pour obtenir un produit tout à fait adapté à leurs attentes.

La production en blanc est elle aussi importante avec 26% des volumes. Elle a permis de développer de façon très importante les vins blancs du Languedoc car la diversité de cépages permet une adaptation beaucoup plus facile. De plus le territoire possède des microclimats tout à fait adaptés à la production de vin blancs car la fraîcheur y est bien présente : on parle ici du pied des Terrasses du Larzac ou du Pic Saint Loup.

La production en rosé est très faible avec 6,5 % des volumes mais elle tend à se développer. Elle permet surtout aux viticulteurs de compléter leurs gammes pour une plus grande diversité.

En ce qui concerne les rendements, on observe une très grande hétérogénéité sur le territoire mais ils sont globalement corrects pour la région.

Ils sont de l'ordre de 60 hL/ha pour les rouges ce qui est plus élevé que pour les AOC. Ceci s'explique tout d'abord par la possibilité d'irrigation en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert au contraire des AOC mais également de l'exposition. En effet, du fait de températures très chaudes en été, l'irrigation assure un approvisionnement permanent en eau nécessaire à la conservation de la quantité en fruits. De plus, les AOC cherchent à exposer de manière optimale leurs vignes pour obtenir le plus de concentration en arômes possible sans se soucier réellement du rendement obtenu. Ce sont donc majoritairement des vignes de coteaux, avec bien sûr des vignes de plaine pour assurer en contre partie des rendements corrects. Les vins recherchés en IGP sont moins puissants pour s'éloigner des gammes classiques AOC, ce qui explique la recherche de plus grands rendements.

Ils sont d'environ 40 hL/ha pour les blancs ce qui est assez faible mais tout à fait normal pour la région. En effet les cépages blancs sont beaucoup plus sensibles aux fortes températures et à des ressources en eau faibles ce qui limite les quantités de fruits. C'est pour cela que les vignes sont souvent plantées sur des terrains de vallées fraîches ou au pied des grands massifs du Nord de la région.

Il faut ajouter que la recherche des gros rendements n'est plus d'actualité dans la région, comme dans beaucoup de régions en France. Les producteurs s'attardent beaucoup plus sur la recherche de la qualité optimale, c'est-à-dire un bon choix des cépages et des méthodes de vinification adaptées.

## b) Des méthodes de vinification traditionnelles et diversifiées

Les méthodes de vinification en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert sont assez variées du fait de la signature de chaque producteur sur son produit et de la multitude de cépages à disposition mais on peut avancer tout de même certains points communs, en séparant les vinifications en blanc, rouge et rosé.

Les vinifications en rouge suivent des étapes assez identiques, surtout au départ. Dans un premier temps, les raisins sont ramassés à la machine puis ramenés au chai. La vendange est

ensuite égrappée puis mise en cuve. La durée de cuvaison est décidée par le producteur et dépend du cépage ainsi que du produit fini recherché. Durant cette mise en cuve, la fermentation alcoolique est enclenchée, dans un premier temps, grâce à l'ajout de levures industrielles très efficaces. Des remontages sont réalisés de manière régulière pour faciliter les échanges et pour mouiller le chapeau de marc. Aucune chaptalisation n'est réalisée car elle n'est pas autorisée. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les baies sont pressées puis le producteur qui peut faire le choix de poursuivre par une fermentation malo-lactique, ce qui se fait régulièrement. Elle permet de diminuer l'acidité du vin. Celle-ci peut s'effectuer soit en cuve soit en barrique. La durée de mise en barrique est choisie par le producteur, toujours en adéquation avec le produit fini souhaité. Les vins sont généralement soutirés à chaque transition d'une cuve à une autre ou d'une cuve à une barrique. Avant la mise en bouteille, on effectue le plus souvent un dernier soutirage et une filtration pour éliminer les particules en suspension. Le producteur réalise enfin l'assemblage de cépages qu'il veut réaliser.

En ce qui concerne le rosé, les raisins rouges (à jus blanc) sont égrappés puis ils sont soit pressés directement soit encuvés quelques heures pour donner un peu de couleur au moût grâce aux anthocyanes des peaux. Après pressurage, la fermentation alcoolique se poursuit en cuve, puis les étapes suivantes sont globalement les mêmes que pour la vinification en rouge, sans le passage en barriques.

Pour la vinification en blanc, les raisins sont généralement ramassés à la machine et pressés directement pour conserver leur fraîcheur. Les moûts sont ensuite débourrés puis la fermentation alcoolique peut démarrer en cuve, avec ajout de levures industrielles, tout ceci à une température entre 15 et 20 degrés. Une fois la fermentation terminée, les vins sont ramenés à une température faible de l'ordre de 5 degrés, tout cela dans le but d'éviter le démarrage de la fermentation malo-lactique. En effet, celle-ci est souvent évitée car l'acidité des vins blancs de la région est initialement plus faible donc il est préférable de conserver celle-ci plutôt que de la diminuer. On peut ensuite parfois observer un élevage en barriques. Les vins sont ensuite filtrés puis assemblés avant mise en bouteille.

Au cours de nos visites, nous avons pu observer des techniques spécifiques de certains producteurs, comme une fermentation alcoolique de vin blanc en barriques. Les assemblages réalisés sont également très diversifiés et réalisés de manière à obtenir le produit qui correspond le mieux aux attentes du producteur pour satisfaire sa clientèle. Les proportions de chaque cépage ne suivent pas une règle précise mais dépendent des parcelles et surtout du millésime.

Chacun a sa propre recette, ce qui donne une multitude de possibilité de vins. Ce qui fait l'identité de l'IGP, c'est qu'il n'y a pas vraiment de standard mais une gamme très élargie non seulement à l'échelle d'un producteur mais également à l'échelle de l'ensemble des producteurs. Cela permet de satisfaire un grand nombre de clients car chacun y trouve son compte.

### 3) Les différents marchés

#### a) La production en chiffre

**Tableau 9** : Production et évolution de la production sur les différents vins de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert entre les saisons 2014/15 et 2013/14.<sup>19</sup>

	COULEUR	SORTIES TOTALES 2014/15 (en hL)	EVOLUTION TOT%	EVOLUTION TOTALE (vs 2013/14)	SORTIES NEGOCE (en hL)	EVOLUTION NEGOCE	SORTIES PROPRIETE (en hL)	EVOLUTION PROPRIETE
IGP SAINT GUILHEM LE DESERT	BLANC	947	- 18,0%	-207	30	-97	917	-110
	ROSE	1 915	- 4,0%	-80	311	121	1 604	-201
	ROUGE	3 705	+ 52,7%	1 279	1 643	680	2 062	599
	TOTAL	6 567	+ 17,8%	992	1 984	704	4 583	288
IGP SAINT GUILHEM LE DESERT / CITE D'ANIANE	BLANC	574	+ 16,0%	79			574	79
	ROSE	200		200			200	200
	ROUGE	920	+ 32,0%	223			920	223
	TOTAL	1 694	+ 42,1%	502			1 694	502
IGP SAINT GUILHEM LE DESERT / VAL DE MONTFERRAND	BLANC	1 505	+ 0,2%	3	323	-82	1 182	85
	ROSE	629	+ 10,4%	59	200	30	429	29
	ROUGE	1 727	- 21,4%	-471	341	-616	1 386	144
	TOTAL	3 861	- 9,6%	-408	864	-667	2 997	259
TOTAL GENERAL		12 121	+ 9,8%	1 086	2 848	37	9 273	1 049

Les ventes en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert ne représentent qu'environ 12000 hL/an ce qui montre bien la petite taille de celle-ci, en comparaison par exemple aux IGP de département comme l'IGP Hérault ou à l'IGP régionale qu'est le « Pays d'Oc », du fait de la plus petite taille de son territoire et de la moindre renommée nationale et surtout internationale, à ce jour.

En IGP sans mention complémentaire, on observe une production plus importante de rouge et de rosé par rapport au blanc alors que le blanc est beaucoup plus utilisé avec les mentions ce qui montre l'intérêt plus important des producteurs en ce qui concerne les territoires à mentions pour les vins blancs. De plus, ces zones sont recoupées presque totalement avec les zones AOC. Les rosés sont moins utilisés dans les zones à mentions car les producteurs préfèrent les utiliser en tant qu'AOC, les ventes étant facilitées. Ils se développent de plus en plus dans la zone sans mention complémentaire car ils sont de plus en plus recherchés par les clients.

Les évolutions d'une année à l'autre sont difficiles à interpréter car elles dépendent énormément des conditions climatiques des années qui déterminent les volumes récoltés et donc les ventes. On peut cependant remarquer que le raisonnement précédent est confirmé pour les blancs car les ventes sans mentions sont en baisse alors qu'elles sont en hausse avec mentions.

## b) La vente en grande distribution

Comme nous n'avons pas eu de chiffres concernant les ventes en direct et en grande surface, ainsi que les ventes en vrac ou en bouteilles, nous avons fait une analyse plutôt qualitative des distinctions.

Les ventes en vrac concernent d'abord les producteurs qui vendent une partie ou la totalité de leur production à des négociants en vins. Ceux-ci rassemblent alors des vins de différentes provenances en grande quantité puis les mettent en bouteille sans les modifier ou alors en effectuant des assemblages.

Il en est de même pour les caves coopératives. Celles-ci récupèrent les récoltes des différents coopérateurs et donc vinifient des volumes importants de provenances différentes.

Le fait d'assembler des vins de différents viticulteurs ne permet pas toujours d'obtenir une qualité optimale mais plutôt un vin de bonne qualité de gamme inférieure. C'est surtout ce genre de vins que l'on retrouve dans les rayons du supermarché.

Les producteurs les plus importants utilisent différents moyens de vente dont les grandes surfaces. Ils se servent de ce moyen de vente pour leurs cuvées les moins qualitatives mais qui leur permettent d'assurer leurs actions marketing.

## c) La vente directe et l'exportation

On retrouve, depuis 20 ans, des producteurs qui assurent des ventes par d'autres intermédiaires. Ils exportent de plus en plus, en utilisant à la fois des vins de grande qualité et de qualité moins importante, pour toucher un maximum de population.

Ils développent régulièrement la vente au détail à la propriété en créant des caveaux de dégustations, des magasins, et proposent des gammes complètes en termes de qualité et de prix, ou en privilégiant l'originalité du peu de produits qu'ils possèdent.

La vente en vrac par des bag-in-box est de plus en plus courante et permet de diminuer les prix de vente (moins cher que de mettre en bouteille) en assurant une qualité correcte et un aspect pratique à leurs clients. Ceci marche beaucoup auprès des consommateurs réguliers et des vacanciers, notamment avec le rosé en été.

Tout cela leur permet de se constituer une clientèle fidèle qui leur permet d'assurer leurs ventes et de se développer par le bouche à oreille. Cela leur demande cependant de passer plus de temps à consacrer aux ventes, contrairement à la vente en grande quantité.

On retrouve également des négociants et des caves coopératives qui sélectionnent certaines cuvées aux volumes moins importants pour produire des vins de gamme supérieure qu'ils vendent en quantité moins importante. On retrouve notamment beaucoup de magasins de dégustation et de vente dans les caves coopératives.

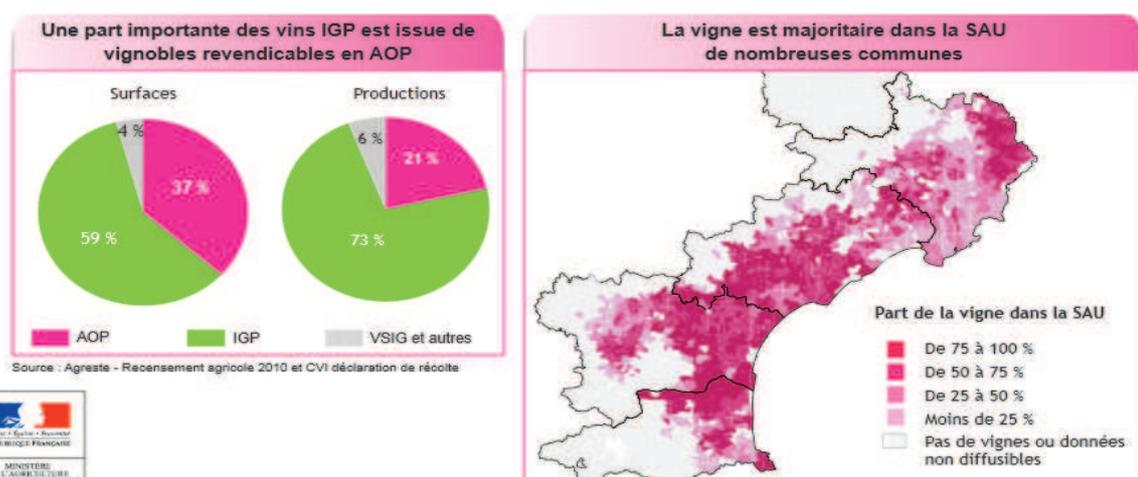
## IV) L'IGP aux différentes échelles

### 1) Comparaison au niveau régional

#### a) Comparaison IGP/AOP

Les AOP/AOC de France ne sont pas fiables. Certains vigneron (comme dans le Bordelais ou en Bourgogne) font de l'appellation régionale le refuge de tout ce qui ne peut décemment pas entrer dans les appellations communales. La différence de niveau avec le vin de pays ou le vin de table n'existe pas. Les différences sont plutôt de l'ordre de la contrainte : soit le vigneron se plie à la typicité, soit il est maître de ses choix de production. (8)

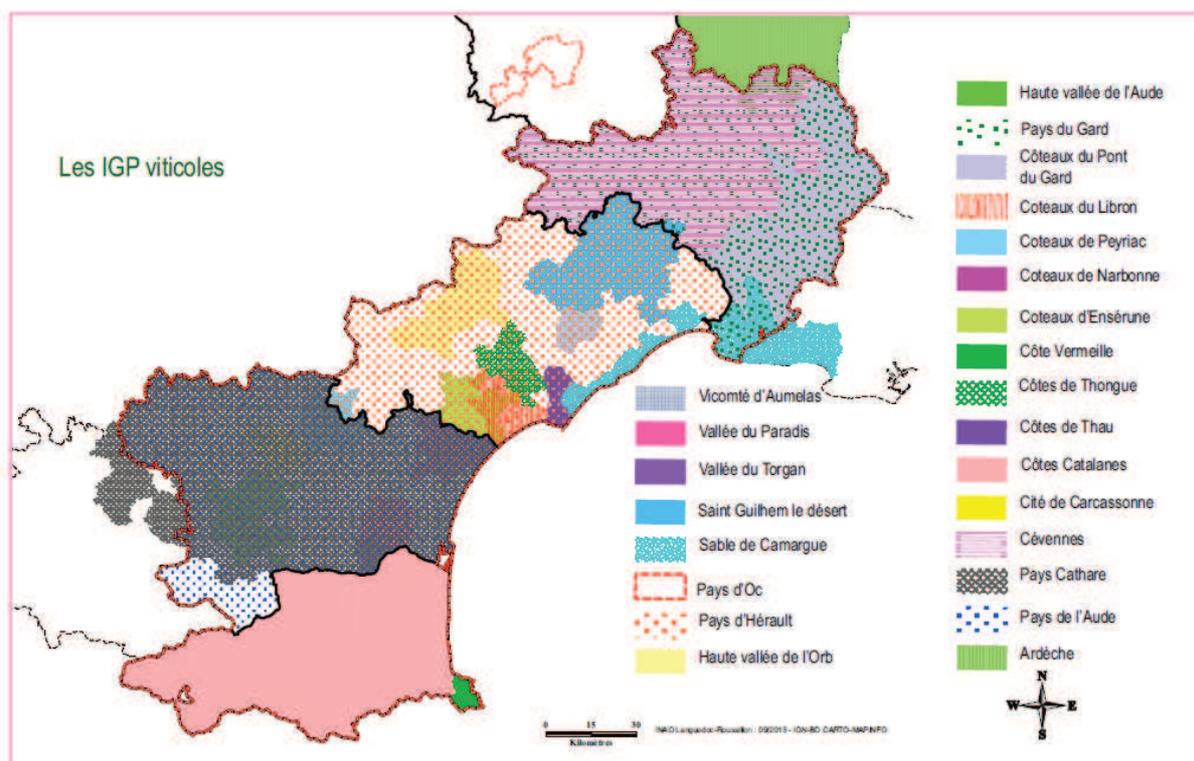
L'IGP assure donc une qualité similaire à l'AOP/AOC, seulement le viticulteur possède plus de liberté concernant les assemblages et les cépages. Cette appellation leur empêche de suivre l'évolution des techniques c'est pourquoi sur l'IGP St Guilhem certains viticulteurs talentueux choisissent de produire sous le sigle de l'IGP et non de l'AOP/AOC, alors que les terrains sont valables en AOP/AOC.



Document 8 : Pourcentage d'AOP et d'IGP dans le Languedoc-Roussillon <sup>6</sup>

Dans l'Hérault, le département le plus viticole de la région, il y a 22% des vignes en AOP et 72% en IGP.<sup>6</sup>

## b) Comparaison avec les autres IGP régionales



Document 9 : Localisation des IGP Régionales dans le Languedoc Roussillon<sup>7</sup>

On remarque que la région Languedoc Roussillon regroupe de nombreuses IGP sur son territoire.

## 2) Quelle place occupe l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert ?

### a) Pour les producteurs

En ce qui concerne les producteurs, la place de l'IGP dans leur activité a clairement été mentionnée durant nos échanges avec eux.

Pour la plupart des producteurs, l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert a une place secondaire. En effet, elle vient en complément de l'utilisation des AOC beaucoup plus reconnues nationalement et internationalement. L'IGP permet aux producteurs de créer des vins beaucoup plus originaux et à leur image, grâce à une liberté décuplée. Elle est surtout utilisée pour les vins blancs car la possibilité d'irrigation permet d'augmenter les chances d'obtenir des produits de qualité. Elle permet également aux producteurs, notamment avec les mentions complémentaires, de marquer leurs produits par une origine précise (cité d'Aniane). Le choix d'utiliser l'IGP est plus un choix économique et pratique qu'un choix vraiment guidé par l'intention d'être unis autour d'un projet commun.

Parmi les viticulteurs, un certain nombre produit exclusivement de l'IGP. Il y a parmi eux des petits producteurs mais également des producteurs très importants qui tentent de vendre

leur production en s'appuyant plus sur le nom qu'ils portent que sur la dénomination d'origine. Les petits producteurs possèdent souvent peu de terres en AOC et peu de cépages, ce qui ne leur permet pas de se développer en AOC. La liberté de l'IGP leur est plus bénéfique.

### b) Pour les consommateurs

Nous n'avons pas effectué de démarches de type questionnaire auprès de la possible clientèle car la commande ne le laissait pas penser mais nous allons tout de même présenter quelques éléments concernant la clientèle locale.

La connaissance de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert est surtout permise par la renommée du village, grâce à son classement au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les clients de la région peuvent trouver des vins de l'IGP assez facilement de par sa présence dans toutes les grandes enseignes tels que les supermarchés, chez les cavistes et dans les caves particulières.

Pour les clients, l'avantage de l'IGP est la diversité dans la gamme proposée, tant bien en termes de produit que de prix. Il y en a donc pour tout le monde et c'est ce qui fait la différence avec les AOC, avec lesquelles on obtient des produits plus classiques et appréciés par une population plus restreinte.

Le but de notre travail est de faire connaître l'IGP à toutes les échelles, il serait donc intéressant d'effectuer une étude auprès de la clientèle après que le syndicat se soit servi de notre travail pour effectuer une campagne collective de communication.

## Conclusion

L'objet de ce rapport est de caractériser le plus précisément, d'une part le territoire de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert et d'autre part les procédés viticoles associés à cette IGP, afin de produire une carte d'identité de l'IGP qui permettrait, à terme, une meilleure identification de ses vins. A travers un travail de compilation de données et de rencontres avec des producteurs, nous sommes arrivés à dresser un profil physique fidèle à l'identité du territoire. Seulement nous nous sommes vite aperçus que l'IGP ne pouvait être précisément caractérisée par des techniques viticoles communes à tous les producteurs.

En fait, l'identité même de l'IGP réside en sa quasi-totale liberté d'action pour le viticulteur. Il est alors compréhensible de caractériser l'IGP par une très grande diversité de cépages, de techniques de vinification et de conduite de la vigne elle-même. Il est impossible de trouver une ligne commune entre la totalité des exploitations produisant en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.

Cette caractéristique est très appréciée par les producteurs qui peuvent ainsi réaliser le ou les vins qui leurs correspondent et les commercialiser sous un label de qualité. Le consommateur en est aussi ravi car il peut découvrir une nouvelle facette de ce territoire à chaque nouvelle bouteille.

La région offre, de plus, la possibilité aux producteurs d'élargir leur gamme à travers les appellations AOP Terrasses du Larzac et Pic Saint-Loup situées respectivement le long de la limite Ouest et Est de l'IGP.

Les AOP connaissent une meilleure popularité qualitative que les IGP. En conséquence, de nombreux viticulteurs utilisent l'appellation pour créer une « gamme principale » et l'indication pour réaliser une « gamme annexe » utilisant une petite surface de leur exploitation. Mais en raison de la montée de popularité de l'IGP et de la réalisation de plus en plus de vins de grande qualité en IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, une très grande partie des viticulteurs présentés précédemment dédie une plus grande part de leur production à l'IGP.

L'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, bien qu'encore de faible envergure dans le monde viticole français, profitant de son histoire, de son territoire et de son cadre méditerranéen, fait partie des régions viticoles en plein essor et gagne en popularité et en qualité à chaque saison. Grâce à sa très grande surface et ses viticulteurs impliqués dans son développement, elle pourrait gagner très certainement, d'ici quelques années, le marché national à plus grande échelle voire même le marché international. Il serait alors intéressant d'étudier les possibilités de l'IGP quant à ces marchés et les avantages qu'elle aurait par rapport à la concurrence, très forte, déjà en place.

## Références bibliographiques

### Webographie :

1. Indication Géographique Protégée (IGP) – 25/04/2012 – Site du ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt  
<http://agriculture.gouv.fr/indication-geographique-protegee-igp>  
[consulté le 5/11/2015]
2. Indication géographique protégée- Institut National de l’Origine et de la qualité <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protegee> [consulté le 5/11/2015]
3. FranceAgriMer – Etablissement national des produits de l’agriculture et de la mer  
<http://www.franceagrimer.fr/content/download/14441/105785/file/cartelIGP.pdf> [consulté le 7/11/2015]
4. <http://www.languedoc-wines.com/fr/languedoc-decouverte/les-igp-sud-de-france> [consulté le 7/11/2015]
5. <http://www.languedoc-wines.com/fr/languedoc-decouverte/les-igp-sud-de-france/saint-guilhem-le-desert> [consulté le 7/11/2015]
6. Agreste Languedoc Roussillon – Novembre 2011 [http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p\\_4p\\_viti\\_regional\\_a4\\_cle4dff67.pdf](http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_4p_viti_regional_a4_cle4dff67.pdf) [consulté le 7/11/2015]
7. Préfet de la région Languedoc Roussillon [www.languedoc-roussillon.pref.gouv.fr/.../signes%20d'identification%20...](http://www.languedoc-roussillon.pref.gouv.fr/.../signes%20d'identification%20...)
8. Guide du vin – article amélioré en 2013 <http://www.guideduvin.com/aoc>  
[consulté le 27/10/2015]
9. Facteur climat et terroir viticole – Vins Vigne Vignerons  
<http://www.vinsvignesvignerons.com/Geologie/Terroir/Facteur-climat-et-terroir-viticole> [consulté le 4/06/2015]
10. Les vents régionaux – Météo France <http://www.meteofrance.fr/prevoir-le-temps/phenomenes-meteo/les-vents-regionaux> [consulté le 5/11/2015]
11. D. Blancard (INRA), C. Deluche (INRA) -6/10/13- Ephytia – Institut national de la recherche agronomique  
<http://ephytia.inra.fr/fr/C/7065/Vigne-Vent> [consulté le 4/06/2015]
12. <http://www.vinsvignesvignerons.com/Geologie/Terroir/Facteur-climat-et-terroir-viticole>

13. Jules MARQUET.- Société royale horticole et viticole de l'arrondissement de Huy <http://www.horti-viti-huy.be/L-influence-du-climat-sur-la-vigne.html> [consulté le 5/05/2015]
14. Les terrasses cévenoles – Le climat <http://www.terrasses-cevenoles.fr/le-climat> [consulté le 5/05/2015]
15. Observatoire viticole de l'Hérault – Bilan climatique [http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter\\_doc2.jsp?id\\_theme=0101040101&ordre=01020101](http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter_doc2.jsp?id_theme=0101040101&ordre=01020101) [consulté le 09/04/2015]
16. Observatoire viticole de l'Hérault – Cartes thématiques des sols de l'Hérault par unité géographique [http://obs.viti.herault.fr/viti/docs/c\\_theme\\_sol\\_34/index.html](http://obs.viti.herault.fr/viti/docs/c_theme_sol_34/index.html) [consulté le 01/12/2015]
17. Observatoire viticole de l'Hérault – Quantité récoltée par commune et par an [http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter\\_doc2.jsp?id\\_theme=01020201&ordre=02010101](http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter_doc2.jsp?id_theme=01020201&ordre=02010101) [consulté le 10/06/2015]
18. Observatoire viticole de l'Hérault – Surfaces des cépages par commune [http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter\\_doc2.jsp?id\\_theme=01010102&ordre=01010102](http://obs.viti.herault.fr/viti/consulter_doc2.jsp?id_theme=01010102&ordre=01010102) [consulté le 04/06/2015]

Bibliographie :

Documents fournis par COOP de France (Lattes-Hérault) : déclaration de récolte 2014 des producteurs d'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert et informations sur les ventes entre 2013 et 2015.

# **Annexe 1 : Cahier des charges de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert**

*Cahier des charges validé par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 5 octobre 2011*

## **CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE «SAINT-GUILHEM-LE-DESERT »**

### **CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION**

#### **1 – Nom de l'IGP**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert », initialement reconnue vin de pays de Saint-Guilhem-le-Désert par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les unités géographiques plus petites « Cité d'Aniane » et « Val de Montferrand » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

#### **3 – Description des produits**

##### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est réservée aux vins tranquilles et vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs. La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles. Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

##### **3.2 – Normes analytiques spécifiques**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol.

##### **3.3 - Description organoleptique des vins**

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Les maturations longues permises sur ce terroir permettent d'obtenir des vins blancs et rosés avec un remarquable équilibre conjuguant fraîcheur et fruité.

Les vins issus de raisins surmûris présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes.

#### **4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

##### **4.1- Zone géographique de production**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Aniane, Arboras, Argelliers, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Ceyras, Clapiers, Claret, Combaillaux, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Ganges, Gignac, Gorniès, Guzargues, Jacou, Jonquières, La Boissière, Lagamas, Laroque, Lauret, Le Bosc, Le Rouet, Le Triadou, Les Matelles, Mas-de-Londres, Montferriersur-Lez, Montoulieu, Montpellier (sections AI, AK, KO, KP, MP et MZ), Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Prades-le-Lez, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sauteyrargues, Teyran, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunès, Viols-le-Fort, Viols-en-Laval

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne,

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Cité d'Aniane » est réalisée exclusivement sur le territoire de la commune d'Aniane dans le département de l'Hérault.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « St Guilhem le Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Val de Montferrand » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Clapiers, Combaillaux, Ganges, Gorniès, Guzargues, Jacou, Laroque, Les Matelles, Montoulieu, Moulès-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Putois, Murles, Prades-le-lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clement-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Le Triadou, Teyran, Claret, Ferrières-les-Verreries, Fontanes, Lauret, Sauteyrargues, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunes, Montferrier-sur-Lez, Montpellier (sections AI, AK, KO et KP-MP et MZ), Le Rouet, Mas-de-Londres, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Saint-André-de-Buèges, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Martin-de-Londres, Viols-le-Fort et Viols-en-Laval,

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne.

#### 4.2 - Zone de proximité immédiate :

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est constituée par les communes limitrophes suivantes :

\*

Département de l'Hérault : Aumelas, Brignac, Buzignargues, Canet, Castelnau-le-Lez, Castries, Celles, Clermont-l'Hérault, Fozières, Galargues, Grabels, Juvignac, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lacoste, Lansargues, Lattes, Le Crès, Le Puech, Lodeve, Mauguio, Montarnaud, Montaud, Mudaison, Popian, Pouzols, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Génies-des-Mougues, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Soumont, Valergues, Vendargues.

Département du Gard : Carnas, La Cadière-et-Cambo, Liouc, Montdardier, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Rogues, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Sardan, Sauve, Sumène.

## 5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont produits à partir des cépages suivants :

Abouriou N, Alicante Henri Bouschet N, Aligoté B, Altesse B, Arinarnoa N, Aubun N, Auxerrois B, Baroque B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carménère N, Chardonnay B, Chasan B, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Duras N, Egiodola N, Fer N, Folle Blanche B, Furmint B, Gamay N, Gamaret N, Gerwurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache Gris G, Grenache N, Grolleau N, Gros Manseng B, Jacquère B, Jurançon Noir N, Lledonner Pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Melon B, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Niellucio N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Rosé du Var Rs, Riesling B, Rivairenc N, Roussane B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Sciaccarello N, Sémillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret Gris G, Terret noir N, Tibouren N, Trousseau N, Ugni Blanc B, Vermentino B, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » avec la mention « Val de Montferrand » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Chardonnay B, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sémillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N.

## 6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint Guilhem le Désert » bénéficiant ou non de l'unité géographique plus petite « Cité d'Aniane » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée par l'unité géographique plus petite « Val de Montferrand » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

## 7 – Lien avec la zone géographique

### 7.1 – Spécificité de la zone géographique

Dans un paysage exceptionnel de collines méditerranéennes, l'Indication géographique Saint-Guilhem-le-Désert, est située dans la partie nord du département de l'Hérault, au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoles.

L'aire de production s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur des sols essentiellement calcaires, cailloutis et marnes de l'ère secondaire ainsi que des terrasses quaternaires sur les bords de la haute et moyenne vallée de l'Hérault.

Deux montagnes calcaires dominant le vignoble, le mont Baudile à l'ouest et le Pic St Loup à l'est de ce territoire.

Le climat est caractéristique et influe de façon essentielle sur le vignoble. Eloigné de la mer Méditerranée, les embruns marins sont très atténués. La pluviométrie de l'ordre de 800 à 900 mm limite le caractère excessif du climat méditerranéen et la présence des montagnes conduit à des écarts de température jour/nuit importants et protège le vignoble des vents du nord. Le vignoble, majoritairement installé entre 100 et 150 mètres d'altitude, bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen atténué.

## 7.2 – Spécificité du produit

Ce territoire recèle des traces d'activités viticoles dès l'époque romaine. Et c'est au Moyen-Age que les abbayes d'Aniane et Saint-Guilhem seront à l'origine et rayonneront sur tout un maillage d'abbayes dans l'empire carolingien. Les moines bénédictins joueront alors un rôle essentiel de préservation et de diffusion des pratiques vigneronnes, le choix d'implantation d'une abbaye tenant compte de la possibilité d'y cultiver la vigne avec succès.

Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman, haut lieu chargé d'histoire, étape du chemin de Saint-Jacques de Compostelle et classé au patrimoine mondial par l'Unesco, mais aussi géographiquement situé au coeur de l'aire de production, a donné son nom à l'IGP.

Ce territoire, couvert en grande partie par des espaces naturels boisés de chênes verts et de pins, ou garrigue méditerranéenne, a permis à l'homme d'y pratiquer une agriculture diversifiée, céréales, oliviers, pastoralisme, la vigne connaissant un essor significatif à la fin du 19ème siècle avec le développement des échanges commerciaux.

Reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982 pour seulement 5 communes, les vigneronnes proches de la zone, compte tenu des réalités pédoclimatiques communes ont souhaité une extension de la zone de production qui s'étend désormais sur 71 communes pour une production de 10.000 hl de vins rouges, rosés et blancs.

Deux unités géographiques plus petites, Cité d'Aniane et Val de Montferrand permettent aux producteurs d'identifier leurs vins avec plus de précision. Les vins bénéficiant de la mention « val de Montferrand » sont produits avec une liste de cépages plus limitée et un rendement maximum de 70hl/ha, assurant ainsi une concentration importante aux vins. Les vins bénéficiant de la mention « Cité d'Aniane » sont issus exclusivement de raisins récoltés sur le territoire de la commune d'Aniane.

Les vigneronnes ont très tôt enrichi leur encépagement afin de répondre aux diverses situations pédoclimatiques, et à côté des cépages méditerranéens, sont apparus des cépages d'autres régions tels que Cabernet-Sauvignon et Merlot pour les rouges, Chardonnay, Sauvignon et Viognier pour les blancs.

L'ensemble des vins sont caractérisés par une fraîcheur remarquable.

Les vins rouges, qu'ils soient de cuvaison longue ou courte, bénéficient de tanins d'une extrême finesse ; les vins rosés ainsi que les vins blancs expriment une puissance aromatique élevée.

## 7.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La spécificité climatique de la zone a conduit les vigneronnes à rechercher une adaptation optimale des cépages à leur terroir. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures

permettent tant pour les cépages méditerranéens que pour les cépages plus récemment implantés, une maturation lente et régulière favorable à la qualité des polyphénols pour les vins rouges et à la puissance et la finesse aromatique pour les vins rosés et blancs. L'ensemble des vins, qu'ils soient de mise en marché rapide ou de garde, ont ainsi une typicité marquée.

Le vignoble, composé de parcelles de faible dimension, est installé majoritairement sur des zones de coteaux très caractéristiques dans la région. Il s'insère souvent dans des espaces naturels faisant l'objet de protections environnementales. Les vignes confèrent à ce territoire une qualité paysagère particulière très réputée et reconnue au niveau touristique. Ces aspects mobilisent aujourd'hui les vignerons, dont la valorisation des vins passe d'abord par la protection de leurs terroirs de production, en lien avec le développement de l'oenotourisme.

Une synergie s'opère ainsi entre les vignerons et les visiteurs du site de l'abbaye de Saint-Guilhem le désert (environ 800.000 personnes par an), en favorisant l'activité économique de l'arrière-pays héraultais.

Le nom de St-Guilhem-le-désert, associé tant à l'histoire millénaire de l'abbaye que des vins produits avec IGP, assure dorénavant un rayonnement important en dehors de la France.

## 8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

## CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

### 1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

### 2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

## CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGES DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX  
 Qualité France SAS est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualité France SAS, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert »**

1. Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (ou 0,88 g/l en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> )		<u>Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l</u> Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l total <u>Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l</u> Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

2. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Minimum	Maximum
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	

Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (ou 0,88 g/l en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
--	--	--

# Annexe 2 : Indice de fraîcheur des nuits



ob.servatoire.viticole@cg34.fr

Alain.Debire@supagro.inra.fr

ach.agrometeo@wanadoo.fr

## Indice de Fraîcheur des nuits (IF) : une relation possible avec la couleur des baies et le profil aromatique du raisin

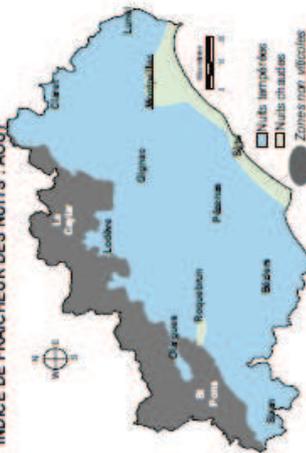
Cet indice est la moyenne des températures minimales journalières mesurées en °C à partir d'une station agrométéologique de référence un ou deux mois avant la vendange. Pendant cette période, les températures journalières minimales ont des incidences probables et indirectes sur la coloration du raisin. Il est également reconnu que les vins issus de raisin ayant eu une maturation à "nuits fraîches" ont une expression aromatique plus intense.

### Dynamique d'évolution de l'IF au cours de la maturation du raisin sur l'Hérault : données moyennes 1998-2007 sur 45 postes de référence

Classification des climats viticoles par l'Indice de fraîcheur des nuits (Tonletto et Carbonneau - 2004) :

Classe	Intervalle en °C
Nuits chaudes	IF 1 T°C > 18
Nuits tempérées	IF 2 14 < T°C ≤ 18
Nuits fraîches	IF 3 12 < T°C ≤ 14
Nuits très fraîches	IF 4 T°C < 12

INDICE DE FRAÎCHEUR DES NUITS : AOÛT



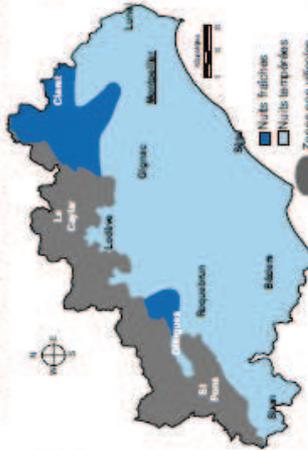
Sur une majeure partie du vignoble Héraultais, les nuits sont tempérées. Mais sur certains territoires, les nuits sont chaudes en raison de :

- l'inertie thermique de l'eau en bordure de la frange littorale

- du taux d'albédo élevé (rapport de la radiation réfléchie à la radiation incidente) associé au type de sol et à leur exposition ; cas des schistes sur un petit secteur Nord-Ouest.

La chaleur accumulée pendant journée par les sols est restituée la nuit.

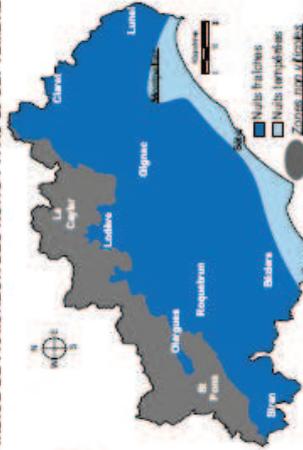
INDICE DE FRAÎCHEUR DES NUITS : 1 AU 10 SEPTEMBRE



Sur une grande partie du vignoble Héraultais, les nuits sont tempérées. Mais sur certains territoires, les nuits sont fraîches en raison de :

- des écoulements d'air frais venant de la vallée du Rhône sur la zone Nord-Est
- des écoulements d'air frais venant des plateaux du Massif Central et de la topographie (effet de vallée de l'Orb) sur la zone Nord-Ouest

INDICE DE FRAÎCHEUR DES NUITS : 11 AU 20 SEPTEMBRE



A partir de mi-septembre, l'air frais venant du Nord de la France envahit le territoire Héraultais et les nuits deviennent fraîches en dehors de la frange littorale (rôle de l'inertie thermique de l'eau).

## BILAN : Lors de la maturation du raisin, l'Indice de Fraîcheur des nuits permet de suivre et comprendre la dynamique spatiale des températures minimales sur le Département de l'Hérault.

### Annexe 3 : Bilan des surfaces de chaque cépage par commune

	Surface totale	Merlot		Grenache		Cinsault		Chardonnay		Carignan		Cabernet-Sauvignon		Syrah		Autres	
		Pourcentage	Surface	Pourcentage	Surface	Pourcentage	Surface	Pourcentage	Surface								
Agonès	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aniane	512,00	10,50	53,76	6,40	32,77	3,30	16,90	2,90	14,85	21,20	108,54	11,10	56,83	28,70	146,94	28,20	144,38
Arboras	101,00	0,00	0,00	34,30	34,64	6,40	6,46	0,00	0,00	17,80	17,98	0,00	0,00	29,70	30,00	11,80	11,92
Argelliers	61,00	5,20	3,17	12,20	7,44	10,10	6,16	2,60	1,59	10,80	6,59	14,40	8,78	29,20	17,81	15,50	9,46
Assas	296,00	16,50	48,84	14,70	43,51	1,40	4,14	3,30	9,77	5,50	16,28	8,70	25,75	23,20	68,67	26,70	79,03
Brissac	59,00	7,40	4,37	14,80	8,73	12,00	7,08	0,00	0,00	33,30	19,65	7,00	4,13	11,40	6,73	14,00	8,26
Brouzet lès Quissac	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Causse de la selle	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cazevieille	47,00	0,00	0,00	16,50	7,76	13,10	6,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	58,10	27,31	12,40	5,83
Cazilhac	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ceyras	299,00	7,30	21,83	12,80	38,27	6,00	17,94	2,20	6,58	15,80	47,24	4,00	11,96	26,50	79,24	25,40	75,95
Clapiers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Claret	319,00	12,80	40,83	17,80	56,78	6,90	22,01	3,40	10,85	6,40	20,42	4,40	14,04	29,90	95,38	18,40	58,70
Combaillaux	198,00	6,60	13,07	17,90	35,44	13,40	26,53	0,00	0,00	27,70	54,85	12,10	23,96	7,80	15,44	14,50	28,71

Corconne	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ferrières les Verreries	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fontanès	179,00	4,20	7,52	10,10	18,08	7,70	13,78	3,10	5,55	3,10	5,55	3,90	6,98	44,50	79,66	23,30	41,71
Ganges	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gignac	736,00	15,30	112,61	7,70	56,67	5,20	38,27	2,30	16,93	18,30	134,69	12,80	94,21	15,80	116,29	22,70	167,07
Gorniès	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Guzargues	124,00	9,50	11,78	16,00	19,84	7,70	9,55	0,60	0,74	9,50	11,78	4,70	5,83	26,40	32,74	25,50	31,62
Jacou	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jonquières	122,00	0,70	0,85	16,40	20,01	8,60	10,49	0,00	0,00	22,00	26,84	0,00	0,00	30,50	37,21	21,80	26,60
La Boissière	77,00	26,30	20,25	3,50	2,70	8,70	6,70	2,90	2,23	16,80	12,94	22,20	17,09	12,40	9,55	7,20	5,54
Lagamas	218,00	8,90	19,40	13,60	29,65	6,50	14,17	0,20	0,44	27,20	59,30	10,90	23,76	14,50	31,61	18,20	39,68
Laroque	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lauret	151,00	0,3	0,45	27,10	40,92	6,00	9,06	2,40	3,62	7,20	10,87	0,00	0,00	43,10	65,08	13,90	20,99
Le Bosc	388,00	0,90	3,49	31,40	121,83	11,70	45,40	0,20	0,78	12,60	48,89	1,20	4,66	24,80	96,22	17,30	67,12
Le Rouet	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Le Triadou	126,00	5,50	6,93	12,30	15,50	9,50	11,97	1,70	2,14	8,00	10,08	9,70	12,22	36,90	46,49	16,50	20,79
Les Matelles	178,00	14,30	25,45	25,80	45,92	4,90	8,72	4,40	7,83	10,90	19,40	7,00	12,46	22,70	40,41	10,00	17,80
Mas de Londres	139,00	28,90	40,17	2,90	4,03	8,70	12,09	3,50	4,87	27,00	37,53	4,30	5,98	4,30	5,98	20,30	28,22
Montferrier sur Lez	46,00	35,80	16,47	4,30	1,98	2,00	0,92	11,10	5,11	6,30	2,90	7,00	3,22	5,10	2,35	28,40	13,06

Moutoulieu	68,00	10,60	7,21	12,90	8,77	7,30	4,96	0,00	0,00	22,40	15,23	4,30	2,92	12,10	8,23	29,40	19,99
Montpellier	199,00	6,60	13,13	17,00	33,83	6,80	13,53	1,00	1,99	19,50	38,81	2,20	4,38	21,50	42,79	25,30	50,35
Montpeyroux	532,00	0,90	4,79	26,70	142,04	9,30	49,48	0,40	2,13	21,10	112,25	1,30	6,92	24,60	130,87	15,80	84,06
Moulès et Baucels	87,00	9,70	8,44	17,90	15,57	1,20	1,04	1,20	1,04	20,50	17,84	4,60	4,00	31,60	27,49	13,30	11,57
Murles		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Notre Dame de Londres	87,00	31,00	26,97	8,10	7,05	17,00	14,79	1,30	1,13	12,40	10,79	10,40	9,05	4,10	3,57	15,70	13,66
Pégairolles de Buèges		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Prades le Lez	60,00	23,40	14,04	20,60	12,36	0,20	0,12	0,00	0,00	3,20	1,92	4,40	2,64	4,90	2,94	57,20	34,32
Puéchabon	101,00	0,20	0,20	18,10	18,28	11,40	11,51	0,50	0,51	20,90	21,11	2,40	2,42	25,50	25,76	21,00	21,21
St André de Buèges	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
St André de Sangonis	753,00	6,60	49,70	16,00	120,48	9,10	68,52	1,10	8,28	24,40	183,73	4,20	31,63	24,70	185,99	13,80	103,91
St Bauzille de Montmel	205,00	15,60	31,98	20,30	41,62	7,20	14,76	2,60	5,33	7,20	14,76	13,20	27,06	12,80	26,24	21,10	43,26
St Bauzille de Putois	40,00	3,30	1,32	20,10	8,04	12,30	4,92	0,00	0,00	38,00	15,20	0,00	0,00	13,80	5,52	12,50	5,00
St Clément de Rivière	68,00	13,10	8,91	3,60	2,45	4,50	3,06	4,80	3,26	27,00	18,36	6,10	4,15	2,40	1,63	38,50	26,18
Ste Croix de Quintillargues	63,00	12,70	8,00	17,20	10,84	10,00	6,30	0,00	0,00	19,20	12,10	5,60	3,53	31,00	19,53	4,20	2,65
St Félix de Lodez	214,00	5,00	10,70	11,80	25,25	7,10	15,19	0,50	1,07	28,90	61,85	2,60	5,56	24,90	53,29	19,30	41,30
St Gély du Fesc	120,00	7,70	9,24	14,30	17,16	9,10	10,92	4,90	5,88	22,40	26,88	6,60	7,92	11,00	13,20	23,90	28,68

St Guilhem le Désert	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
St Guiraud	189,00	1,60	3,02	21,70	41,01	6,70	12,66	1,20	2,27	16,30	30,81	0,00	0,00	29,20	55,19	23,40	44,23	
St Jean de Buèges	35,00	10,40	3,64	27,80	9,73	5,50	1,93	0,00	0,00	18,00	6,30	0,00	0,00	36,80	12,88	1,50	0,53	
St Jean de Cuculles	149,00	8,50	12,67	15,80	23,54	7,20	10,73	1,10	1,64	6,90	10,28	7,50	11,18	37,80	56,32	15,30	22,80	
St Jean de Fos	391,00	6,80	26,59	16,80	65,69	7,20	28,15	0,90	3,52	38,10	148,97	5,90	23,07	10,30	40,27	14,00	54,74	
St Jean de la Blaquièrre	271,00	2,50	6,78	26,10	70,73	13,70	37,13	0,00	0,00	11,90	32,25	0,80	2,17	30,30	82,11	14,70	39,84	
St Martin de Londres	42,00	28,40	11,93	0,10	0,04	2,30	0,97	5,20	2,18	43,80	18,40	0,00	0,00	2,30	0,97	17,80	7,48	
St Mathieu de Tréviers	453,00	5,70	25,82	19,70	89,24	6,30	28,54	4,70	21,29	10,70	48,47	11,50	52,10	29,30	132,73	12,10	54,81	
Saint Privas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
St Saturnin de Lucian	278,00	0,00	0,00	28,10	78,12	11,00	30,58	0,00	0,00	21,10	58,66	0,00	0,00	27,80	77,28	11,00	30,58	
St Vincent de Barbeyrargues	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Sauteyrargues	205,00	5,90	12,10	18,70	38,34	6,70	13,74	0,80	1,64	13,50	27,68	5,50	11,28	35,80	73,39	13,20	27,06	
Teyran	102,00	30,80	31,42	5,30	5,41	7,80	7,96	3,10	3,16	9,20	9,38	9,90	10,10	4,20	4,28	29,70	30,29	
Usclas du Bosc	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Vacquières	314,00	7,70	24,18	15,80	49,61	7,00	21,98	1,20	3,77	8,00	25,12	14,20	44,59	25,60	80,38	20,50	64,37	
Vailhauquès	88,00	22,30	19,62	18,60	16,37	8,70	7,66	0,40	0,35	10,00	8,80	9,00	7,92	13,90	12,23	17,10	15,05	
Valflaunès	444,00	6,00	26,64	18,30	81,25	7,30	32,41	2,50	11,10	8,20	36,41	6,80	30,19	33,50	148,74	17,50	77,70	
Viols le Fort	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Viols en Laval	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	

#### Annexe 4 : Bilan des récoltes sur l'IGP par communes

	2010		2011		2012		2013	
	Qté totale (hL)	pourcentage						
Agonès	1199	100	0	0	0	0	0	0
Aniane	15478	86.8	17930	84.9	16724	86.7	17282	88,2
Arboras	2224	6.9	2569	23.8	2691	27.8	2903	45,7
Argelliers	1996	82	1810	77.8	3146	71.3	2958	67,9
Assas	10466	68.4	12432	71.4	10590	67.2	12116	65,8
Brissac	1437	81.8	1333	78.8	1712	75.3	1865	73,9
Brouzet lès Quissac	0	0	0	0	0	0	0	0
Causse de la selle	1157	54.1	983	51.7	1366	58.4	1105	53,4
Cazevieille	523	16.7	0	0	0	0	517	56,3
Cazilhac	585	100	740	100	555	100	901	100
Ceyras	9138	67.2	10859	74	9342	64.1	14017	59,9
Clapiers	0	0	0	0	0	0	0	0
Claret	10167	75	14952	63.5	15801	57.5	15204	60,4
Combaillaux	4325	76.3	7684	87.1	6767	84.6	7533	87,8
Corconne	0	0	0	0	0	0	0	0
Ferrières les Verreries	0	0	0	0	0	0	0	0
Fontanès	3079	43.8	6399	61.3	6701	60.5	7651	58,9
Ganges	510	80.8	827	86.7	554	19.9	689	29,7
Gignac	34594	88.7	36132	86.8	37042	85.6	41493	84,7
Gorniès	0	0	0	0	0	0	0	0
Guzargues	4368	78.1	5334	71.8	4970	73.5	5546	75,5

Jacou	3469	87.6	2668	96.2	2199	94.6	2646	91,3
Jonquières	7111	44.9	9435	50	7605	54.6	8969	51,1
La Boissière	4202	91.1	4978	97.3	4762	92.1	0	0
Lagamas	4513	83.6	4562	80.1	6005	63.5	7103	89,4
Laroque	2227	99.5	3336	98.3	0	0	3891	98,4
Lauret	6722	47	7280	43.4	8017	40.4	9156	37,8
Le Bosc	16656	40.5	20831	45.2	17457	43.4	16756	54,8
Le Rouet	1138	87.8	1435	67.1	0	0	1774	98,4
Le Triadou	0	0	0	0	0	0	0	0
Les Matelles	5543	72.8	8448	70.3	6366	71.1	5969	70,5
Mas de Londres	6676	90.3	7627	68.4	6252	73.9	8179	73,1
Montferrier sur Lez	11023	93.6	16719	87.4	12948	93.1	13867	87
Moutoulieu	2661	61.1	2789	62.9	2730	54.4	2622	90
Montpellier	14930	72.1	19257	66.4	14598	77.3	17190	72
Montpeyroux	26419	34.8	32954	43.5	33699	44	31726	38,1
Moulès et Baucels	1926	94	2283	87.8	1899	47.5	2075	60,1
Murles	1434	61.1	2004	64.3	1957	69.6	1941	67,1
Notre Dame de Londres	5844	88.2	6602	89.3	8311	79.9	8656	76,9
Pégairolles de Buèges	0	0	0	0	0	0	0	0
Prades le Lez	3301	88.5	3419	93.5	3414	100	3268	92,5
Puéchabon	3790	39.2	4679	43	4936	45.8	4698	52,7
St André de Buèges	0	0	0	0	0	0	0	0
St André de Sangonis	27838	68.7	35261	69.4	31555	71.9	37593	66,5
St Bauzille de Montmel	6759	72.2	7327	77.6	7140	69.6	5830	85
St Bauzille de Putois	2492	96.9	2274	93.9	1627	68.1	1751	63,1

St Clément de Rivière	1655	79.1	2073	79.7	1963	89.9	2214	86,9
Ste Croix de Quintillargues	1439	86.5	1905	80	1918	81.7	5448	63,3
St Félix de Lodez	6608	52.1	9613	57.8	6502	64.4	7866	70,2
St Gély du Fesc	4359	92.3	5007	91.6	4107	89.8	3092	83,9
St Guilhem le Désert	2042	90.2	3360	82.7	3017	75	3527	69,1
St Guiraud	3448	48.6	4958	57.4	4233	66.9	4294	63,3
St Jean de Buèges	1593	74.9	1671	76.3	1741	52.8	1715	31,1
St Jean de Cuculles	8618	57.8	9617	52.3	8969	48.1	9907	44,5
St Jean de Fos	26317	89	25694	88.4	23634	88,7	25192	82,4
St Jean de la Blaquièrre	3830	28.1	4483	23.1	4709	24,9	4797	19,6
St Martin de Londres	5149	83.4	4841	83.6	5876	81.3	4573	77,4
St Mathieu de Trévièrs	13488	56.2	11251	53	12071	53.1	12527	51,3
Saint Privas	2294	23.2	3025	28.8	2526	40.4	2297	21,7
St Saturnin de Lucian	12860	33.2	17760	43.2	16501	39.6	16288	55,2
St Vincent de Barbeyrargues	2248	92.6	2526	93.8	2661	90.9	3211	75,9
Sauteyrargues	2507	64.8	2934	58	3368	58.8	2908	54,1
Teyran	8275	83.3	13292	87.2	10976	86.2	13998	90,1
Usclas du Bosc	6152	75.4	7700	66	7300	57.3	8627	66,8
Vacquières	14149	36.6	14741	63.1	15958	47.3	13595	60,3
Vailhauquès	1146	81.7	1923	82	1764	69.1	1921	62,3
Valflaunès	22290	49.3	24144	49.7	25892	51.3	27315	40,6
Viols le Fort	0	0	0	0	0	0	0	0
Viols en Laval	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	418387	587	498670	606	467124	432,6	502752	3793,9

Moyenne	6063,58	34,53	7227,10	28,86	6769,91	21,63	7286,26	54,98
---------	---------	-------	---------	-------	---------	-------	---------	-------

**Annexe 5 : Photo représentant l'organisation en terrasses caractéristique de l'AOP Terrasses du Larzac**



**Annexe 6 : Photo représentant sur la droite le Mont Hortus et sur la gauche l'extrémité Est du Pic Saint-Loup**



## Annexe 7 : Article sur le domaine de l'Anio

### Article : « Le domaine de l'Anio et son vin rouge »

Comment plus se rendre compte de l'esprit de l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert qu'en allant visiter le domaine de l'Anio ? Cette petite propriété familiale, située dans la commune d'Aniane, est celle de Marie-Christine Van Ruyskensvelde et du président du syndicat de l'IGP, Jean-Pierre Van Ruyskensvelde.

Ce domaine d'à peine 2 hectares au cœur de la garrigue est d'autant plus petit qu'il reflète la passion familiale des générations de vigneron qui ont transmis leur savoir-faire.

Leur vin rouge, produit sous le signe de l'IGP depuis 2011, est caractéristique : il est le plus emblématique de l'esprit du domaine. Le cépage utilisé est la syrah. Deux tiers du vin est élevé en barrique pendant 12 mois pour lui donner un côté boisé, ce sont des barriques de deux ans, c'est à dire des barriques qui ont déjà vu deux vins et qui vont donner de la rondeur. Le tiers restant est élevé en cuve pour que le côté boisé ne recouvre pas la note fruitée du vin. Après assemblage et embouteillage au domaine, la cuvée 2013 a donné 2500 bouteilles.

Les vignes poussent sur un sol argilo-calcaire au beau milieu de la garrigue, typique de l'IGP. Celui-ci confère au vin une couleur soutenue, du corps, de la puissance tout en le laissant rond et souple. La garrigue, qui elle regorge de plantes aromatiques, peut conduire à l'apparition d'une pellicule blanche sur la peau du raisin qui sera responsable de la typicité « garrigue » décelable à la dégustation du vin.

La seule étape de l'élaboration des vins qui n'est pas effectuée au domaine à Aniane est la vinification. Mais toujours dans cet esprit familial, elle est réalisée par la nièce des Van Ruyskensvelde et son mari, Sébastien Carceller, au domaine du Mas d'Amile à Montpeyrroux. C'est un autre domaine de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.

Nous avons donc eu l'occasion, durant la période des vinifications 2015, d'être reçus au sein la cave de Montpeyrroux par Sébastien Carceller. Il a pu nous montrer comment il s'occupait de l'unique cuve de 30 hectolitres de syrah issue des vendanges du domaine de l'Anio jusqu'à la mise en barriques.

Sa méthode de foulage nous a été exposée : il s'agit de la première étape de la vinification réalisée par un fouloir-égrappoir mécanique au cours de laquelle il y a éclatement des grains de raisin pour en extraire le jus. La moitié du raisin qui arrive en cave est bien foulée, ceci facilitant la fermentation par une extraction et une diffusion aisées des substances du raisin comme les tanins et les colorants. L'autre moitié du raisin n'est, elle, pas foulée du tout : ceci conduit à une fermentation dans la cuve qui sera plus lente et donc permettra davantage de la contrôler.

Une fois le moût placé dans la cuve, le suivi de la fermentation en lui-même est permis par le relevé de la densité de sucre dans le vin, qui permet de déduire la quantité transformée en éthanol.

Sébastien Carceller a notamment attiré notre attention sur un ou deux points du suivi des vinifications comme la vigilance accordée à la chaleur de la cuve. En effet, la fermentation dégage de la chaleur et les levures qui transforment le sucre en alcool ne peuvent plus travailler au-dessus d'une trentaine de degrés Celsius, il est donc souvent nécessaire de refroidir.

On réalise alors dans ce cas-là un délestage, ce que le maître de cave a réalisé devant nous. Il s'agit d'un procédé équivalent à un remontage qui consiste à prendre le jus en bas de la cuve pour le remettre en haut sur le chapeau de marc. Ceci favorisant la diffusion des substances du raisin par homogénéisation des phases liquide et solide. Ce procédé permet aussi l'homogénéisation de la température et empêche la piqûre acétique. Le délestage se déroule de la même manière mais comprend simplement un groupe de froid pour le refroidissement.

Le vin reste 30 jours dans la cuve pour subir la macération, étape au cours de laquelle le jus de raisin capte les tanins, la couleur et certains arômes. Il est ensuite pressé puis il subit la fermentation malolactique qui permet une diminution de l'acidité, un assouplissement et une stabilisation du vin. Enfin, il faut soutirer pour retirer les lies qui se sont déposées au fond de la cuve afin de mettre le vin en barrique. Il ne reste plus qu'à laisser faire le temps pour que le vin acquiert ses derniers arômes.

## **Annexe 8 : Article sur le domaine de l'Hortus**

### **Rencontre Domaine de l'Hortus : Martin Orliac**

Le domaine de L'Hortus est basé sur la commune de Valflaunès au Nord de Montpellier au pied du Pic St Loup. C'est une exploitation gérée par la famille Orliac d'environ 70 hectares. L'exploitation est même négociante en vin et effectue donc de la vente de vin non produit par ses soins.

En ce qui concerne l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert, l'exploitation l'utilise majoritairement pour produire des vins blancs sur une surface de 22 ha avec différents cépages : le sauvignon blanc, la roussane, le viognier, le sauvignon gris, le petit manseng et le chardonnay. L'IGP est utilisée avec la mention complémentaire « Val de Montferrand » très intéressante d'un point de vue

commercial, puisqu'elle associe le vin à son terroir, tout en se démarquant de la région de Saint-Guilhem-le-Désert un peu éloignée de celle du Pic-Saint-Loup.

L'IGP permet d'avoir, selon Monsieur Orliac, une liberté plus importante surtout au niveau des cépages et des rendements, ainsi qu'une complémentarité avec l'AOC Pic-Saint-Loup dans la gamme de vins proposé. Les blancs sont cultivés dans la plaine alors que les rouges en AOC Pic-Saint-Loup sont cultivés sur les coteaux pour bénéficier d'une meilleure exposition et d'un terroir plus riche. Le choix de la plaine sur les blancs se fait également vis-à-vis du sol composé d'alluvions et de substrats marneux et argileux qui bénéficie d'une plus grande réserve en eau que le sol des coteaux. Ceci est indispensable pour conserver la fraîcheur des produits finis.

Les vignes en blanc sont plantées en rangs espacés de 2 mètres et les ceps dans un même rang sont espacés de 80 centimètres, soit une densité d'environ 6000 pieds/hectare. Un semis est effectué après vendanges pour éviter les sols nus hivernaux. Un travail du sol est appliqué au printemps pour éliminer l'enherbement qui engendrerait une concurrence pour l'eau en période estivale.

Le climat sur le vignoble est assez classique de la région avec une pluviométrie importante mais très concentrée sur les épisodes cévenols. Ceci peut poser problème surtout en période estivale très sèche. Le projet du domaine serait de mettre en place une irrigation sur toutes ses parcelles, mais étant le seul à vouloir réaliser cela sur la commune de Valflaunès, il lui est pour l'instant impossible de mettre en place le projet.

Parmi les vins rouges, seuls 2 hectares en cabernet-sauvignon ainsi que toutes les vignes du domaine qui n'ont pas atteint la 7<sup>ème</sup> feuille (donc qui ne peuvent pas passer en AOC Pic-Saint-Loup) sont vendus en IGP, ce qui représente 30% de la vente totale en rouge IGP. Le reste provient de l'activité de négoce. Le domaine achète directement à la cave coopérative de Saint-Mathieu-de-Trévières des vins vinifiés avec la technique de thermovinification, principalement de la syrah. Un assemblage est ensuite effectué. Au total 1500 hectolitres sont vendus chaque année en rouge. Les bouteilles sont vendues sous le nom « Le loup dans la Bergerie » à un prix très abordable de 6,5 euros la bouteille.

Le domaine vend aussi du rouge de plus haute gamme, « l'Hortus », sous l'appellation Pic-Saint-Loup, après vinification des raisins provenant de ses vignes de coteaux.

La production en blanc de l'IGP est de l'ordre de 1000 hectolitres à l'année sur les 22 hectares de l'exploitation soit un rendement d'environ 45 hectolitres/hectare. En ce qui concerne la vinification, les étapes sont très précises et se succèdent dans un timing qui doit être irréprochable de la vendange à la mise en bouteille. Les vendanges s'effectuent toujours à la machine et de nuit pour conserver la fraîcheur du raisin. Le pressurage s'effectue sous atmosphère inerte avec un pressoir bien plein et ajout d'azote dans la cage pour remplacer le vide. Cela permet d'éviter tout contact avec l'air lors des rebêchages (diminution de pression dans la cage du pressoir), qui peut entraîner une oxydation des moûts. Les moûts obtenus sont stockés en cuve à 5°C et rapidement débouffés. Suit une fermentation alcoolique du jus clarifié à une température de 17°C. La politique du domaine est de ne pas réaliser de fermentation malo-lactique car celle-ci diminue l'acidité des vins qui est déjà faible dans le raisin initial, dû à un climat plutôt chaud et sec lors de la maturation. Cette fermentation est empêchée en conservant le vin à 5°C après la fermentation alcoolique. Les bourbes sont

brassées pendant 10 jours puis filtrées. Les lies ne sont pas conservées car les vins sont déjà assez gras. Les vins fins passent l'hiver à 5°C puis sont assemblés au choix du caviste et enfin mis en bouteille. 2 cuvées sont réalisées avec 2 gammes de qualité différente : l'Hortus à 21 euros la bouteille et « Le loup est dans la bergerie » à 11 euros la bouteille.

Le domaine accueille les clients chaleureusement dans un environnement extraordinaire de tranquillité et de douceur. Les vignes sont d'une beauté et d'une tenue rare et la propriété très attrayante. Il est fortement conseillé de visiter ce domaine incontournable de la région Pic-Saint-Loup qui a su s'adapter à la naissance des IGP.

Pour plus d'informations rendez-vous sur : <http://www.domaine-hortus.fr/>

## **Annexe 9 : Compte rendu de la dégustation au Pont du diable**

Dégustation au Pont du diable (26 juin 2015)

Le syndicat de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert a décidé de mettre en place au mois de juin dernier une dégustation de vins sur le site exceptionnel du Pont du diable, dans les Gorges de l'Hérault.

Toute une campagne publicitaire a été mise en place par l'intermédiaire de panneaux installés stratégiquement le long des routes qui sillonnent le territoire, d'affiches dans les différents commerces et de flyers distribués dans les boîtes aux lettres ou encore chez des cavistes, notamment de Montpellier.

Le but était à la fois d'attirer les personnes qui vivent sur le territoire pour leur promouvoir les produits directement à leur disposition mais également les touristes présents en cette période estivale. Le fait de réaliser cela au pont du Diable a facilité également la venue des locaux qui ont pu profiter de l'après-midi chaude et ensoleillée avant de s'initier à la dégustation des différents produits.

En effet la dégustation a été programmée en fin d'après-midi vers 18h30 pour permettre de profiter de températures plus adaptée à l'appréciation des saveurs. L'entrée était payante, il vous fallait donc ramener vos 3 euros pour obtenir votre magnifique verre à l'effigie de l'IGP. Les stands de dégustation étaient tout à fait accueillants avec leurs structures à base de tonneaux et de planche de bois. Chaque producteur ou cave coopérative possédait son espace de dégustation et chacun avait amené son poster de présentation du domaine.

Au total environ une vingtaine de producteurs ont accepté l'invitation et ont décidé de partager leur savoir-faire.

Le syndicat avait demandé que chaque producteur ne présente que ses vins de l'IGP, mais certains n'en possédant qu'un ou deux, l'autorisation de présenter un ou deux vins en plus leur a été accordée.

La diversité était au rendez-vous. En effet, toutes les couleurs étaient représentées avec des cépages divers et des assemblages tous aussi surprenants les uns que les autres. Du mono cépage Syrah, en passant par l'assemblage classique Mourvèdre, Grenache, Syrah, les rouges ont été appréciés par leur force et leur fraîcheur. Pour les blancs, les mono cépages en tout

genre et les assemblages multiples ont permis de découvrir des produits tout à fait originaux et qui sortent un peu des standards. La fraîcheur des rosés a été appréciée. Globalement les vins étaient très différents les uns des autres de par les méthodes propres aux différents producteurs.

Ce moment a également été un moment de partage et d'échange. Les vignerons ont pu montrer toute leur passion et leur savoir-faire alors que les clients ont pu enrichir leurs connaissances, qu'ils soient experts ou simple novices.

Un service de restauration rapide a également été mis en place pour satisfaire les petites faims des visiteurs venus en nombre restreint finalement.

La dégustation a permis au syndicat de faire connaître les producteurs et les vins de l'IGP, le but n'était en aucun cas de faire du bénéfice sur l'événement. Les producteurs étaient également venus pour se faire connaître et non dans le but de vendre. Ils considéraient cela comme une campagne publicitaire plus qu'une vente.

Pour nous, la dégustation nous a permis de rencontrer de nouveaux viticulteurs et de planifier des rendez-vous avec eux pour élargir notre champ d'action. Nous avons pu également échanger directement avec eux sur place et bien sûr apprécier les vins qui nous ont été proposés.

En conclusion un événement plutôt positif pour nous pour acquérir de nouveaux contacts et de nouvelles connaissances, mais plutôt médiocre pour les producteurs à cause du faible nombre de visiteurs. La publicité a peut-être été un peu tardive.

## **Annexe 10 : Transcription des interviews**

### **Transcription interview Olivier Ferrié**

Domaine de la Croix St-Privat à Aniane.

Mr Ferrié fait parti de l'IGP depuis le début avec ici mention cité Aniane pour les blancs et les rosés

Son vignoble est sur un sol particulier, un ancien lit de la rivière qui a déposé les galets roulés et le quartz. Son sol est très minéral ce qui favorable pour les vins blancs.

Il utilise comme cépages du viognier pour son vin blanc, de la syrah pour son vin rouge et de la syrah et du cinsault pour son rosé

Sa production est de 50% en AOC Terrasse du Larzac et 50% en IGP Saint-Guilhem-le-Désert et il n'est pas voué à changer.

Seul son vin rouge IGP Saint-Guilhem-le-Désert contient la mention cité d'Aniane pour l'instant, cette mention a été attribuée cette année et l'an prochain lancement sur le rosé et le blanc.

L'exploitation de Mr Ferrié et une exploitation appartenant à la famille depuis 5 générations. Jusqu'en 2000 toute la récolte allait en cave coopérative ce n'est que quand Olivier a repris qu'il a passé une part de la récolte en cave particulière.

Sur son exploitation travaille deux salariés et il fait appel à des saisonniers quand il en a besoin.

La surface de son exploitation est de 25ha

La commercialisation de bouteilles se fait chez des cavistes et des restaurants. L'export n'est pas vraiment plus relatif à l'IGP qu'au vin en lui-même mais en France l'IGP commence à vraiment être réputée.

La méthode de vinification n'est pas forcément très différente des AOP, les seules différences sont dues à ce qui est recherché.

Pour les vins blancs, la vinification se fait en barrique et l'élevage aussi pendant 12 mois.

Sur l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert. gamme de 4 ou 5 cuvées. Les différentes coopératives et les producteurs commencent à faire des gammes. L'IGP est vouée à se développer.

Le choix de l'IGP est surtout dû à la liberté qu'elle permet (cépages en particuliers). En AOP seuls 5 cépages sont permis. Sur l'IGP pas de contraintes ressenties.

Certains producteurs viennent s'installer spécialement pour l'IGP, certains producteurs ne produisent qu'IGP.

Le fait de travailler AOP et IGP à la fois permet de monter une gamme très diversifiée tout en prenant en compte que Terrasses du Larzac marche très bien aussi. En général la vente en AOP reste plus intéressante. 70% de la vente en bouteille et un peu en cave coopérative.

Mr Ferrié n'envisage pas de modification des cépages à venir à part dernièrement un retour sur le cinsault.

Le climat très profitable à la vigne par la différence de température très marquée entre le jour et la nuit (nuit très fraîche). Influence du plateau du Larzac qui conserve l'air frais durant la nuit.

### **Transcription interview famille Visseg**

Le vin est vinifié à la maison depuis 2009

Historiquement : Coopérateur à Montpeyrroux, Gignac et St-Jean de Fos

Les parcelles ne sont pas groupées et si une parcelle était située sur un village ça partait sur la coopérative de ce village.

Aujourd'hui ils ne sont plus coopérateurs à St-Jean de Fos mais ils vinifient leur vin à la maison (sur la commune de Lagamas). Ils ont commencé avec 75 ares et aujourd'hui c'est 4 ha.

La surface totale est de 14/15 ha

Maintenant ils sont à la coopérative majoritairement sur Montpeyrroux. L'engagement avec la coopérative dure 5 ans, ils s'arrêtent en 2015 et le fils reprend tout à la maison en tant que vigneron officiel de l'exploitation.

Ils pensent peut-être garder un peu pour la coopérative de Gignac... Adaptation à voir.

Leu objectif : faire de l'AOC Terrasse du Larzac et IGP Saint-Guilhem. (certains terrains sont en AOC terrasse)

Pour l'AOC Terrasse du Larzac, l'idée serait de donner 6/7 ha pour faire 50/50

Leur choix de faire de l'IGP car au début, il n'y avait que du Mourvèdre sur les parcelles, une originalité non acceptée en AOC en Languedoc car on n'accepte pas les monocépages.

Sur le vin rouge est en IGP Hérault pour l'instant, il n'y a que le rosé en IGP Saint-Guilhem-le-désert (10% de la production) mais il a une volonté du passage du rouge en IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

Maintenant leur vin rouge est un mélange de grenache et de syrah.

Leur gamme : en rosé 100% mourvèdre, en rouge 100% mourvèdre, Mescladis (assemblage grenache syrah) et Baie choisie (gamme élite).

Pour le moment pas de vin blanc mais peut-être à terme (seul cépage blanc, Marsanne)

Leurs contraintes en IGP : aucune contrainte hormis la zone.

Vendange à la main, recrutement des amis et de la famille. Sur l'année, les deux parents sont les seuls salariés et le fils aide « à temps partiel ».

Ils produisent en IGP depuis le début c'est-à-dire depuis 2009

La proportion des cépages : 50% Mourvèdre, 20% Syrah et 30% Grenache

Le sol est de type argilo-calcaire. La grenache se trouve sur un sol calcaire blanc. Le Syrah est sur terrain classé Terrasses du Larzac (avec quelques galets roulés).

La récolte pour le rosé est faite en amont de la récolte du rouge cela permet l'allègement des grappes

Vinification :

Le vin de presse est laissé à la décantation puis réintégré au vin de goût.

Elevage en barrique pour 1/3 à 1/2 de la production et le reste en cuve. Au bout d'un an ils effectuent l'assemblage et la mise en bouteille pour libérer la place.

Après l'assemblage, le vin est remis en barrique pendant 1 mois pour bien finaliser le mélange.

La mise en bouteille se fait courant Août par un prestataire et l'assemblage courant Juillet.

La récolte est effectuée sur 2 jours par cépage en général et éventuellement 3 pour le Mourvèdre. Le stockage et la presse se fait cépage par cépage.

Leur vision de l'IGP : L'IGP Saint-Guilhem-le-Désert, en terme géographique est peut-être un peu large. Au niveau du Pic-St Loup le terroir n'est pas du tout le même. La zone serait trop étendue vers l'Est.

Vers le Pic-St-Loup avant il y avait Vin de Pays Val de Montferrand et c'est au moment de la création des IGP regroupement des deux IGP Val de Montferrand et Saint-Guilhem-le-Désert.

La vendange du côté Saint-Guilhem-le-désert est plus précoce (10 jours environs).

Climat : Du côté pic Saint Loup plus froid et plus de précipitation (car nuages suivent le massif de la Séranne). Du côté de Lagamas il existe une forte différence de température entre le jour et la nuit ce qui est très bon pour la vigne et la maturation des fruits.

Les traitements sont raisonnés sur le domaine.

## Transcription interview Stéphanie Causse

La SCEA Les Esperelles a été créée en Août 2013 elle remplace le domaine du Mas Alexandre.

La surface est de 10ha dispersé sur la commune d'Aniane.

Les cépages : Syrah, Grenache essentiellement, plus Caladoc, Sauvignon, Cinsault, Chardonnay et très vieux Carignan et Cabernet.

L'exploitation existe depuis 5 générations avec avant seulement du Carignan et Sauvignon.

Le père a fait vin à la maison jusqu'en 1968 puis le vin est passé en cave coopérative.

Elle prend la relève en 2005 et reste en cave coopérative jusqu'en 2011 quand elle décide de faire du vin à la maison elle conserve 2ha de Syrah et Caladoc pour vinifier à la maison.

Au début exploitation en IGP Gorges de l'Hérault puis au changement de nom passage en IGP St-G. avec mention cité d'Aniane depuis 2013.

Les salariés : 3 et des saisonniers pendant les vendanges (parents et amis)

Les vendanges pour le raisin vinifier à la maison est faite à la main et à la machine pour cave coopérative avec sélection à la main.

A la maison : 1 cuvée rosée (40% Caladoc et 60% Syrah) et 1 cuvée rouge (inverse)

Les sols : argilo calcaire en majorité, aux bords de l'Hérault on trouve donc des galets roulés. On retrouve plus ou moins de cailloux suivant si l'on est sur les coteaux (+) ou plaine (-).

Il y a une sélection du cépage en fonction du sol et du porte greffe.

Tout ce qui est en coteaux n'est pas irrigués (Syrah, Grenache, Cinsault).

Ce qui est envoyé à la cave coopérative et produit jusque-là sous appellation AOP (car terrains sont AOP).

Choix de faire de l'IGP plutôt que l'AOP même sur parcelle pouvant être AOP à la maison car il y a beaucoup moins de contraintes et pour elle il y a réel intérêt que si on exporte. Vu la production pas d'export donc perte de l'intérêt.

L'IGP Saint-Guilhem-le-Désert parle beaucoup plus aux touristes (très présents sur Aniane et St-G.) et donc le développement de l'IGP dans la région semble plus intéressant car il y a une meilleure localisation.

Pourquoi pas de blancs ? Elle ne possède pas le matériel pour l'instant mais le blanc est à venir (50/50 Sauvignon/Chardonnay). Plus une cuvée haut de gamme, élevée en barrique qui sera nommée « Mas Alexandre » à venir.

« C'est vrai que l'avantage qu'on a par rapport aux AOC c'est ce qu'on fait ce qu'on veut avec nos cépages, on fait les assemblages qui nous correspondent ».

A l'avenir : Le but est de sortir de la cave coopérative (plus-value intéressante sur la bouteille). Pas d'agrandissement prévu.

**Annexe 11 : Découpage du département de l'Hérault en unités géographiques.**



Pour citer cet ouvrage : CARRON Bastien, FAUCON Anaïs, GUILLAUME Jean-Baptiste, TRIBOT Nils. 2016. Caractérisation de l'IGP Saint-Guilhem-Le-Désert. Projet d'élèves ingénieurs n°30. Montpellier Supagro. Nombre de pages.

Montpellier SupAgro, Institut national d'études supérieures en sciences agronomiques  
de Montpellier, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02.  
<http://www.supagro.fr>