



Terre Viticole

Saint Jean de Fos en Coeur d'Hérault



La tradition Cultiver

À Saint Jean de Fos dans la Vallée de l'Hérault les viticulteurs, ont soit créés leurs caves soit se sont regroupés au sein de la Cave Coopérative les Graves. Dix caves particulières œuvrent pour faire valoir un terroir riche et unique.

La vigne est présente depuis l'antiquité, (tout comme l'olivier) cette culture façonne le paysage. Une histoire viticole mouvementée mais qui a donné des vignobles proche de l'excellence. Un savoir faire rivalisant avec des grands crus français, le vin du Languedoc Roussillon s'est enorgueilli.

Grâce au travail de passionnés du vin et de l'agriculture, les vins du Languedoc sont reconnus.

Découvrons les sources de ce terroir d'exception du sud de la France.

Service Communication

Mairie de Saint Jean de Fos

communication.saintjeandefos@gmail.com

04 67 57 95 75

Les caves à Saint Jean de Fos

Cave Coopérative Les Graves Président VEDRINES Bruno directeur REVERBEL David

44 rue de la Coopérative 04 67 57 71 42

Font Sanatis BRAUJOU Benoît 18 Rue Victor Hugo

Les Terrasses d'Elise BRAUJOU Xavier 10 Rue Victor Hugo

Domaine Litenis DESTAND Monique 76 Chemin des Plots 0467574137

Les Orjouis DUPIN Renaud 735 Route de Gignac

Château de Valloubière GREAUX Gilbert 400 chemin de la Valloubière 06 66 56 27 87

Mas Zénitude GRUSLIN Claire Route de Lagamas 04 67 06 92 09

Domaine Alexandrin HERMET Alexendra 8 Rue du Labadou 04 67 57 12 09

Le Domaine l'Octavien LANAVE Thierry 299 chemin des Plantades

Mas de Quernes NATOLI Jean Route de Montpeyroux 04 67 84 84 90

Domaine des Grecaux SANDRAS Sophie et Arnaud 4 Avenue du Monument 06 38 25 14 89

Proche du Pont du Diable le vignoble se situe entre Montpeyroux et Aniane

Les Côteaux du Languedoc au cœur de l'Hérault là où s'arrête le sud du Massif Central, dominé par le Roc Pointu, les collines de la Serrane offrent les reliefs d'une terre variée.

En contrebas, le fleuve Hérault a creusé la roche et sarclé son lit. Il permet l'irrigation des parcelles situées au dessus du fleuve et desservi par les canalettes.



Une travail effectué pour la qualité du vin profite aux nez des plus exigeants

Ces exploitants agricoles travaillent à l'année des cépages différents, comme *Syrah, Cabernet, Sauvignon, Mourvèdre*, qui sont dit des cépages nobles. Les cépages anciens tel que le *Carignan* beaucoup utilisé dans les années 80 représentaient 80% du cépage exploité. On peut aussi trouver du *Grenache, Servant, Chasselat, du Cinsault, Merlot, Bourboulenc, Mauzac, Vermentino*. Des assemblages qui départagent les caves, c'est alors le "nez" du vigneron qui fait la différence, tout autant que l'audace. C'est par exemple en retravaillant des cépages anciens avec de nouveau procédé de culture ou encore avec des vins bio 100% grenache.

Côteaux du Languedoc est l'appellation (AOP) des vins de Saint Jean de Fos, dont un particularisme régional avec le canal de Gignac qui permet d'irriguer les vignes.

Terroir "Terrasses du Larzac" (Aop). Définis géographiquement comme situés au nord de l'Hérault le vignoble est à l'extrême sud du Massif Central. Ici le relief côtoie la plaine de

la vallée de l'Hérault. Un sol calcaire et argileux avec un été chaud et un hiver froid fait de ce vignoble une place de choix pour un vin de caractère affirmé. Un vin parfois assemblé avec les cinq cépages qui le compose *grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cinsault*.

4 maisons vigneronnes de Saint Jean de Fos produisent un vin sous cette appellation.

Pays d'Oc (cave coopérative les graves de St Jean de Fos) Décliné en blanc rouge et rosée, c'est l'un des vins français qui se boit le plus, son rapport qualité prix et son nez plein de soleil fait de lui un vin apprécié.

Le vin Pays D'oc en IGP se compose en rouge ou rosé, de Syrah, Grenache, Carignan, et Cinsault, c'est un vin d'assemblage. En blanc, la composition en IGP Oc par cépage sont Sauvignon Chardonay Vermentino, Carignan Grenache blanc, Macabeu Ce produit représente la moitié de la Production viticole du Languedoc, c'est aussi un vin qui s'exporte bien à l'étranger.

Ici des vignes toutes proches du fleuve Hérault juste avant la récolte de septembre 2013.

Les cultures en terrasses et en coteaux contraste avec de vastes parcelles près de l'Hérault (fleuve). On retrouve systématiquement des oliviers dans les vignes. Autrefois, les deux cultures étaient mélangées.

La vinification était pratiquée dans des caves appartenant aux exploitants eux-mêmes, installés dans leur maison (cuve en argile). Elles avaient l'avantage de produire un vin de qualité.



La cave coopérative les Graves

Placé sous la responsabilité du Président Bruno Verdines. La cave créée en 1947 a depuis peu son nouveau directeur qui s'efforce de contribuer au meilleur rendement viticole des vignerons et d'assurer la pérennité du site. Une nouvelle politique vient d'être mise en place par le conseil d'administration pour assurer l'avenir de cette activité viticole qui associe 90 vignerons.

L'objectif est de devenir pour l'instant une cave "vraqueuse" jargon professionnel pour

expliquer que la production sera vendue en gros en partenariat avec des négociants Français.

Avec 20 000 hectolitres de production annuelle destinés au marché français et international, la cave assure un rendement optimal et un certain revenu pour les vignerons.

Une rentrée 2013 avec un nouveau quai de déchargement, cet équipement fait partie

du renouvellement de l'infrastructure de la cave coopérative pour améliorer la qualité des produits et garantir la sécurité des personnes. La cave coopérative les Graves est en train de relever le défi, pour assurer la pérennité des vignerons et du savoir-faire local. L'assemblage est assuré par le directeur de la cave David Reverbel qui doit assurer un produit fini à cinq négociants de vin français dont un pour l'export.

Tableau 2013 Cave Copérative les Graves de Saint Jean de Fos en Hectolitres

	Rouge	Rosé	Blanc
Pays d'Oc	4 500	4 000	750
Vin IGP Hérault	4 000	1 000	0
Vin de France	5250	750	450
Production totale			20 700**

** soit +8,5% par rapport à 2012



A venir

Une activité ancestrale qui s'est renouvelée permettant une vinification améliorant le vin. Un territoire balayé par des vents bienfaiteurs permettant de protéger les vignes des maladies et de l'humidité. Un terroir façonné et protégé par les hommes, pour garantir un moyen de subsistance et une profession dure et rigoureuse.

Des assemblages qui font qu'aujourd'hui les vins du Languedoc sont appréciés par les spécialistes. Une demande accrue et une production importante ainsi que des consommateurs toujours exigeants permettent d'augmenter les gages de qualité.

Le vin et les vignerons de Saint Jean de Fos sont en bonne posture pour assurer la pérennité d'une tradition et d'un savoir faire.

Un terroir complexe et diversifié offrant un produit finit raffiné, savoureux et appréciable par tous. Un plus avec ce canal de Gignac qui fera la différence dans les années à venir pour les vignerons de Saint Jean de Fos.

“La vigne, une passion accomplie qui comme le vin, jamais, ne se tari.”



Service Communication
Mairie de Saint Jean de Fos

Photos, rédaction, mise en page : Maxime
Mollard

communication.saintjeandefos@gmail.com

Tel : 04 67 57 95 75