



CO'giter

Montpellier métropole du vin

Le lancement d'un Pôle Vins par la Métropole en novembre dernier et la création du Conseil des vins de Montpellier Méditerranée Métropole sont des démarches inédites. Elles découlent naturellement d'une histoire viticole séculaire, d'un patrimoine agricole et d'un capital humain uniques, adjoints à des centres de recherche et d'enseignement agronomique, vitivinicoles et œnologiques d'excellence. Ces actions ont pour but de positionner la Métropole de Montpellier comme une capitale du vin à l'échelle nationale, en s'appuyant sur le rassemblement des acteurs professionnels des différentes filières de la vigne et du vin. Grâce à une vision et une dynamique convergentes, une stratégie commune permettra de faire rayonner le vignoble montpelliérain en France et au-delà des frontières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

200

**MILLIONS
D'EUROS**

**C'EST LE CHIFFRE D'AFFAIRES
DE LA FILIÈRE VIN. SANS LE
MONTANT GÉNÉRÉ PAR LES BARS,
RESTAURANTS ET CAVES À VIN.**

Accompagner la filière viticole face au climat

Agriculture, recherche, commerces, œnotourisme, patrimoine, festivités... Le vin se conjugue dans de nombreuses activités sur le territoire montpelliérain. Afin de fédérer les acteurs et de se positionner comme l'un des grands territoires viticoles français, la Métropole porte une stratégie « vin » ambitieuse. Explications avec Michaël Delafosse.



Michaël Delafosse, président de la Métropole, et Yvon Pellet, conseiller délégué à la viticulture, en visite dans les vignobles.

Le vin est un atout majeur pour le territoire. Il fait partie intégrante de la stratégie de développement

Quelle est la place de la viticulture dans le paysage métropolitain ?

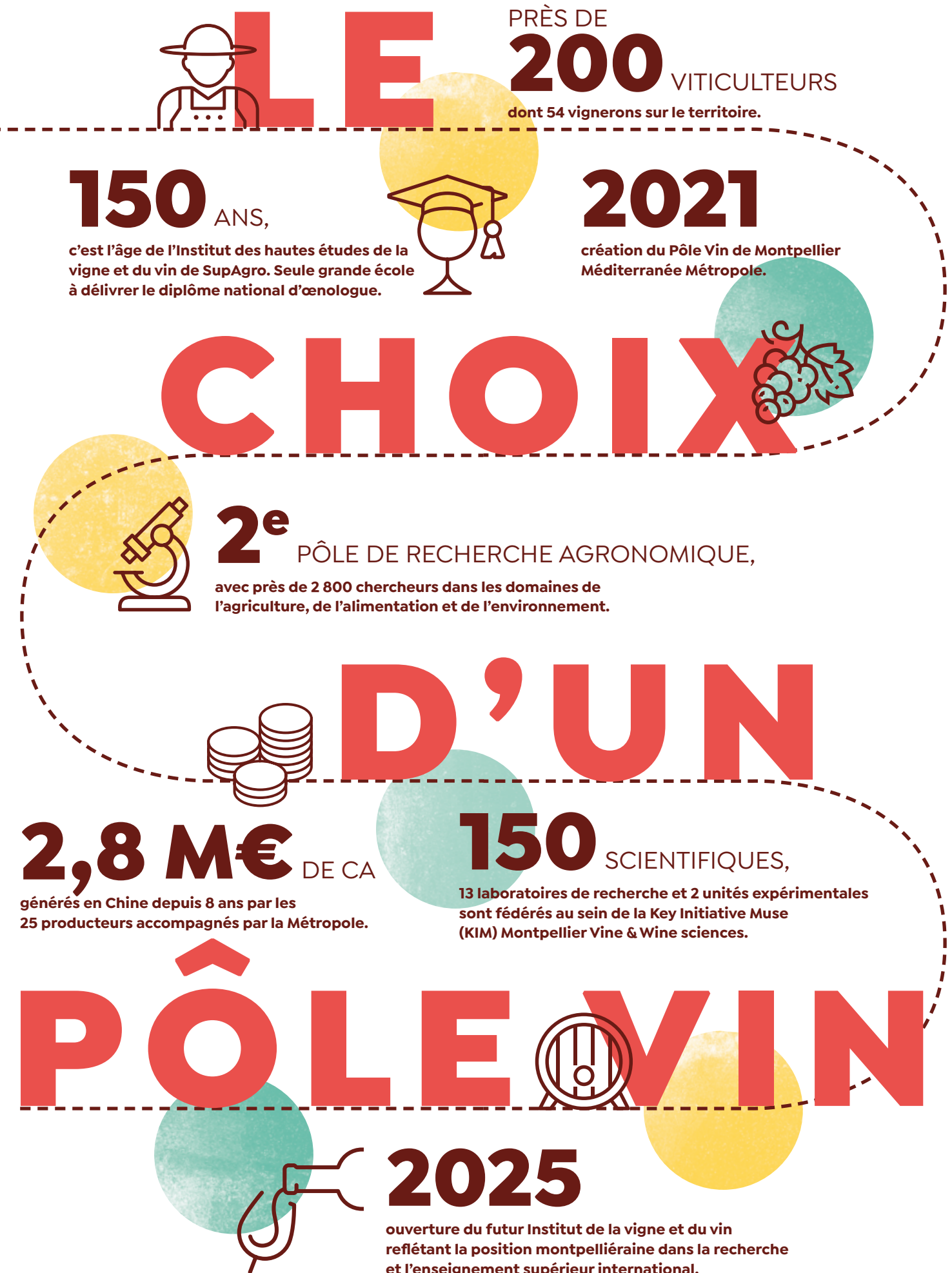
M.D : Montpellier est une terre de vins qui a une longue histoire, ancrée dans la science. Ici ont été trouvées des solutions face aux crises sanitaires viticoles, et un Institut de la vigne et du vin d'envergure internationale verra le jour à Montpellier en 2025. C'est aussi un patrimoine, avec un paysage façonné par le vignoble. Le vin fait partie de l'ADN de Montpellier. À l'instar de Bordeaux, Dijon ou Mâcon, Montpellier est une capitale du vin avec une identité propre. C'est en tout cas notre ambition, avec la volonté clairement affichée de soutenir les acteurs de la filière et d'accompagner le monde viticole vers la résilience face au changement climatique. Nous redonnons aussi de la valeur à la terre.

Quelles sont les actions portées en ce sens par la Métropole ?

M.D : En novembre, nous avons lancé un Pôle Vin sous l'égide de la Métropole. Il est accompagné par un Conseil des vins qui réunit les acteurs de la filière : les organismes de défense et de gestion de l'ère montpelliéraine que sont les AOC Languedoc, Grès de Montpellier, IGP Hérault et Pays d'Oc et les élus pour booster la « stratégie Vin ». Il s'agit de co-construire une politique publique ambitieuse en faveur de la viticulture régionale. Dans le même temps, la Ville et la Métropole participent à la création d'un Cluster des villes mondiales des vins et des alcools avec Cork (Irlande), Logroño (Espagne), Tokai (Hongrie), Marsala (Italie), Qionglai (Chine), Tajimi (Japon). Véritable tremplin pour le Pôle Vin, il réaffirmera la place que le territoire a toujours occupée dans la production du vin et l'évolution des progrès vitivinicoles à l'échelle internationale.

C'est un engagement sur plusieurs fronts...

M.D : Pour diminuer leur part de risque et leur permettre de décoller, nous accompagnons les vigneronnes dans leur développement économique. Cela lors de salons régionaux comme la première édition de Dégustez en VO en mai dernier, nationaux, tel celui de l'Agriculture à Paris, ou à l'international, en Chine – 3^e acheteur mondial de vin – en Allemagne à Heidelberg ou encore, en 2023, au Danemark, pays ayant un des plus importants PIB/habitant mondial. La Métropole a obtenu, en mars, le label Vignobles et Découvertes, avec l'implication de 72 partenaires de la vigne, de l'hébergement, de la restauration... Elle organise des manifestations autour du vin comme les Rencontres vigneronnes en novembre dans les caveaux, pour fêter l'arrivée du vin nouveau. Mais la Métropole est aussi présente lors des crises – comme en 2021, après le gel de printemps – au cours desquelles elle a apporté son aide financière aux viticulteurs.



Un vignoble d'exception, un écosystème dynamique

Territoire de science et de recherche, Montpellier peut compter sur un pôle unique en France autour du vin, grâce à des acteurs académiques et de recherche prestigieux : INRA, Sup Agro, Université de Montpellier, Agropolis. Elle occupe une position de carrefour stratégique, au cœur du plus grand vignoble de France. Et s'il est une spécificité de Montpellier parmi les grandes métropoles, c'est bien l'imprégnation de la vigne au cœur du territoire.

LES PRINCIPALES AOP DE LA MÉTROPOLE

Sur le territoire de la Métropole, on dénombre quatre principales dénominations AOP Languedoc :

- Saint-Drézéry
- La Méjanelle
- Saint-Georges d'Orques
- Grès de Montpellier

Cette appellation régionale se compose à 78 % de vins rouges, mais aussi à 12 % de vins blancs et à 10 % de rosés. Les cépages principaux sont le grenache, le mourvèdre, la syrah, le carignan, le cinsault, le viognier, la roussanne, la marsanne. L'IGP (Indication Géographique Protégée) est un label de qualité qui remplace le terme « Vin de Pays » et un signe d'attachement à un territoire comme les Collines de la Moure à l'ouest de la métropole.

2 864 ha
SONT CONSACRÉS
À LA VIGNE DANS
LA MÉTROPOLE, SOIT
PLUS DE 30 % DES
TERRES CULTIVÉES

FÉDÉRER LES RECHERCHES

La « Key Initiative Muse Montpellier Vine & Wine sciences » est un institut qui fédère l'ensemble des acteurs de la recherche montpelliéraine sur la thématique Vigne-Vin. Sa finalité est de mieux répondre aux enjeux de la filière, faciliter les interactions avec les acteurs économiques et consolider la visibilité et l'attractivité du site.



Isabelle Touzard,
maire de Murviel-lès-Montpellier,
vice-présidente déléguée
à la transition écologique
et solidaire, biodiversité,
agroécologie et alimentation

“ Le vignoble de Montpellier a tourné le dos au productivisme pour devenir champion de l'agriculture biologique. ”



Yvon Pellet,
maire de Saint-Geniès
des Mourgues, conseiller
délégué à la viticulture

“ Avec la profession, la Métropole met en valeur nos vignes, nos vignerons et notre vignoble. ”

UN CADEAU DE MARQUE

À la Ville et à la Métropole, chaque visiteur officiel reçoit en cadeau une bouteille issue d'un des 54 producteurs du territoire. Ainsi, en novembre dernier, le Premier ministre avait découvert la cuvée Le Parc du Château de l'Engarran, à Lavérune.

Le saviez-vous ?

Montpellier est la seule ville de France à disposer de deux centres délivrant le Diplôme national d'œnologie : l'Institut des hautes études de la vigne et du vin (IHEV), composante de Montpellier SupAgro, et le Centre de Formation en Œnologie de l'Université de Montpellier.

40 %
DES EXPLOITATIONS
SONT EN LABEL
OU EN COURS
DE CERTIFICATION
BIO ET PLUS DE 80 %
SONT EN LABEL
HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE
(HVE)



De saveurs en terroir

Pour partir à la découverte des domaines viticoles, de leur histoire, de leurs cuvées et des vigneronnes qui les font vivre, différentes activités sont à picorer cet été. Petit florilège de moments à partager.

01. Lavérune

PARTICIPER À UN ATELIER D'ASSEMBLAGE

Le château de L'Engarran a mis en place les mercredis et vendredis des ateliers permettant aux particuliers de créer leur propre vin lors d'ateliers d'assemblage. À l'issue de la séance, les participants repartent avec leur propre cuvée dans une bouteille dont ils personnalisent aussi l'étiquette. La formule découverte offre une visite de l'intérieur du château, du parc et des jardins, suivie d'une dégustation de trois vins du château qui est tenu depuis quatre générations par des femmes.

chateau-engarran.com

02. Castries

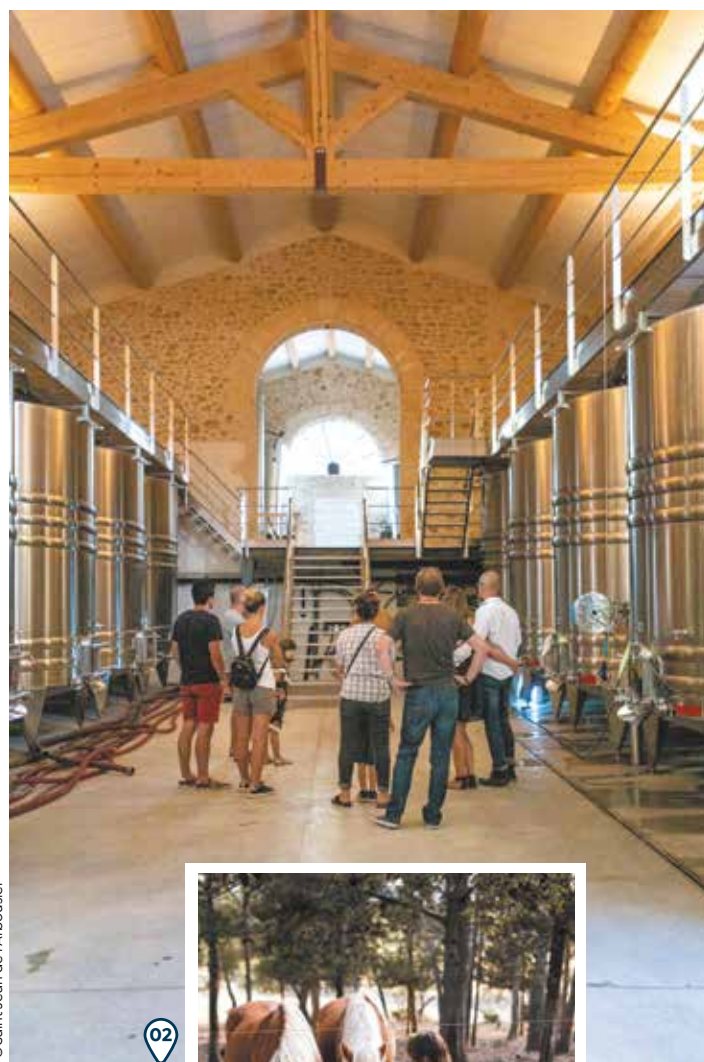
CHASSE AU TRÉSOR, VISITE ET INITIATION À LA DÉGUSTATION

Le domaine Saint Jean de l'Arbousier accueille le public pour des dégustations de vin et visites de la cave gravitaire tous les jours à 18h30 (sauf les vendredis en juillet-août). Deux sentiers de randonnée de 3,5 km et 6 km permettent de découvrir un espace naturel préservé de 110 ha dont les vignes sont labellisées bio. Ils sont parsemés des panneaux d'information sur la faune et la flore. Au détour des sentiers, il est possible de rencontrer les animaux de la ferme dont certains contribuent à débroussailler naturellement. Pour les enfants, une chasse au trésor en famille est organisée gratuitement. La feuille de route est à récupérer à l'accueil aux heures d'ouverture. Quant aux cabanes à réserver pour une nuit dans les arbres, il est trop tard pour cet été. Mais il reste des places dès septembre, où les initiations à la dégustation reprennent le samedi matin.

domaine-arbousier.fr



© Château de l'Engarran



© Saint-Jean de l'Arbousier



© Saint-Jean de l'Arbousier



© Château de Fourques



© Syndicat AOC Languedoc



© Mias d'Arcay

03. Juvignac

DE LA TROTTINETTE DANS LES VIGNES

Une belle offre œnotouristique est proposée par le Château de Fourques. À commencer par la formule « Raisin et trottinette », une balade en deux-roues électriques à travers les vignes qui se termine par une initiation à la dégustation de vin. Les randonneurs du sentier œnotouristique du Dragon (13,5 km au départ de Saint-Georges d'Orques), traversant la propriété, peuvent s'arrêter et déguster un verre de jus de raisin frais du domaine en été ou un vin chaud en hiver. Quant aux adeptes du camping-car, ils peuvent passer une nuit au cœur du vignoble. À l'heure de l'apéritif, ils apprécieront la « bourriche apéro » (vin, pâte, confiture de vin) concoctée par Lise Fons-Vincent et sa fille Jeanne. Une dégustation gourmande et conviviale ou une balade vigneronne sont aussi proposées pour découvrir le domaine.

chateaufourques.com

04. Dans la métropole

DES SOIRÉES ESTIVALES

Profiter d'une soirée entre amis et déguster des vins, tout en grignotant des produits du terroir ou en assistant à un concert, c'est possible. Nombreux sont les lieux qui s'ouvrent pour ces soirées : à Fabrègues, Les Guinguettes du domaine Mirabeau, les mardis soir ; à Courmonterral, Fête la Moure au domaine de la Croix Saint-Julien les jeudis (jusqu'à mi-août) ; à Villeneuve-lès-Maguelone, les Estivales les mercredis (sauf le 13/07) à la passerelle du Pilou ; à Lattes, les Estivales de Saporta organisées par le Syndicat AOC Languedoc, les mardis et jeudis, ou encore à Castries, Les Esti'vins au domaine de Saint Jean de l'Arbousier les vendredis (jusqu'au 19 août). À Montpellier, le Domaine d'O propose, en soirée, des manifestations autour du vin et de la dégustation les 29-30 juillet et 19-20 août. Cirque, musique et ateliers pour enfants accompagneront la douzaine de vigneronnes et producteurs présents. Profitez également des Lundis de l'OT dans les jardins de l'Office de tourisme (du 11 juillet au 29 août).

05. Saint-Drézéry

L'HISTOIRE CÉLÉBRÉE

À partir de 1700, un édit de Louis XV autorise les crus de Saint-Drézéry à apposer un sceau royal sur les barriques afin de garantir leur traçabilité. Certaines d'entre elles étaient vendues jusqu'en Hollande, Suisse ou Russie. Ce sceau, appelé marque à feu (*photo*), est daté de 1762. La commune, les AOC Languedoc et Languedoc Saint-Drézéry accompagnés des vins du Languedoc célèbrent le bicentenaire de cet outil le 14 juillet. Au programme : le matin, le 15^e salon des vins organisé par le Syndicat de défense des vins de Saint-Drézéry, suivi d'un apéritif musical. En soirée, un banquet vigneron, un défilé de lumières, un feu d'artifice et un bal avec DJ Sandy Perrellon clôtureront la manifestation.

saintdrezeroy.fr

réservations.languedoc-aoc.com

Ces passionnés qui nous conseillent

Ils aiment le vin, connaissent chaque domaine viticole ; leurs avis sont écoutés... Les restaurateurs sont les premiers ambassadeurs des vignobles de la métropole.



© L. Séverac



Les plaisirs du vin

« Je propose les vins que j'aime. » Jean-Christophe Paget, le patron de La Carafe, à Saint-Jean-de-Védas, est originaire de Bourgogne. Quand il est arrivé dans la région, il a découvert son vignoble et sa diversité. Près de 70 % des vins référencés dans son restaurant – « un lieu dédié aux plaisirs de l'assiette et du verre » – proviennent de la métropole et de la région Occitanie, dont la quasi-totalité en bio. Il met un point d'honneur à proposer à ses clients les vins qui s'adaptent le mieux au choix de leur repas. Et, s'ils le souhaitent, ils peuvent en acheter une bouteille directement au restaurant. S'il est ouvert à midi en semaine, il ouvre aussi trois soirs par semaine, et l'établissement se transforme alors en bar à vins. C'est également devenu le quartier général du Moustache Club, un cercle de dégustation de vins qui, une fois par mois, investit les lieux.

lacarafe34.com



© F. Damenci

« NOUS AVONS UN RÔLE À JOUER »

« Depuis le 28 juin, j'ai ouvert un nouveau restaurant, rue André-Michel à Montpellier. Plus vaste, il nous permet de mieux accueillir les clients. L'obtention d'une étoile Michelin l'année dernière nous oblige à faire aussi bien, voire mieux. J'ai embauché une sommelière car le vin a autant d'importance que l'assiette. Nous sommes assez exigeants car il faut qu'il corresponde à notre cuisine. Je propose 50 vins de la région. Les restaurateurs ont un rôle à jouer dans la promotion des produits locaux. Beaucoup de clients découvrent les Grès de Montpellier chez nous et demandent souvent où s'en procurer. Nous sommes un maillon de la chaîne. »



© G. Canal
Guillaume Leclere,
chef étoilé



Découvrir les vignobles

Grès de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques. Voici quelques références parmi les 800 que propose Le Glouglou, un bar à vins de Montpellier. Et, pour mieux les faire découvrir, son propriétaire, Éric Bernabeu, a mis en place un système à carte qui permet de déguster au verre. Parfait pour apprécier de nouveaux vignobles ou des grands crus sans devoir s'offrir la bouteille !

glouglou-restaurant-montpellier.com

Le vin en 10 dates



De l'Antiquité à nos jours, la vigne a toujours été présente dans la métropole. Tour d'horizon sur plusieurs siècles en dix temps.

- 1** **- 500 av. J.-C.**

La plus ancienne preuve de fabrication de vin sur le territoire est un fouloir à pieds découvert sur le site archéologique de Lattara à Lattes.
- 2** **Début du Moyen Âge**

Développement de la vigne grâce au clergé, avec les fermes templières (ex. du domaine de Bannières et Saint Jean de l'Arbousier à Castries), les abbayes et les monastères qui seront les précurseurs de la structuration actuelle du vignoble.
- 3** **À partir de 1710**

La renommée internationale des vins du Languedoc et de Montpellier n'est plus à faire : ils s'exportent et sont recherchés dans toute l'Europe. Afin de garantir leur traçabilité, les rois Louis XIV et Louis XV autorisent les crus de Saint-Georges d'Orques (1710) et de Saint-Drézéry (1762) à apposer un sceau royal sur leurs barriques.
- 4** **1787**

Thomas Jefferson, jeune ambassadeur des États-Unis en France, visite Montpellier et cite le vin de Saint-Georges d'Orques comme l'un des meilleurs crus dégustés en France. Élu Président des États-Unis, il fait servir ce vin à la table de la Maison-Blanche.
- 5** **Années 1840 jusqu'au début XX^e siècle**

Progression de la culture de la vigne au détriment du blé dont les cours baissent. Création d'entreprises spécialisées dans les vins et spiritueux qui exportent grâce à l'arrivée du chemin de fer. Le vin est une richesse économique incontestable pour Montpellier.
- 6** **1868**

Apparition du phylloxéra. Jules Émile Planchon, professeur à l'école de pharmacie de Montpellier, identifie la maladie. Des plants américains porte-greffes résistants sont introduits.
- 7** **1872**

Installation de l'École nationale d'agriculture à Montpellier. L'Institut des hautes études de la vigne et du vin est sa composante historique et identitaire depuis 150 ans.
- 8** **1907**

Après des années de chute de la production, la surproduction se fait sentir à partir de 1890, amenant à la Révolte des vigneron du midi en 1907. À sa tête, Marcellin Albert entraîne pas moins de 500 000 manifestants sur la place de la Comédie.
- 9** **Milieu XX^e siècle**

La reconstruction du vignoble est bientôt suivie d'une nouvelle politique de qualité, plus respectueuse de son environnement.
- 10** **2003**

Création de l'AOC Languedoc-Grès de Montpellier. Cette appellation regroupe les vignobles de la métropole et ses alentours. Elle s'étend sur 12 000 ha, dont 1 000 ha classés en AOC Languedoc-Grès de Montpellier.