

Patrimoine Viticole

Pays Haut Languedoc et Vignobles

RAPPORT FINAL



Marie-Ange Lasmènes
France Gerbal-Médalle
Emmanuelle Dumas

PARTIE 1 : ÉTUDE SUR LE PATRIMOINE VITICOLE EN PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES

- 1. Contexte et objectifs de l'étude
- 2. Méthodologie et réorientation de l'étude
- 3. Recherche bibliographique

PARTIE 2 : FICHES THÉMATIQUES SUR L'HISTOIRE ET LE PATRIMOINE DU VIN EN PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES

- 4. Le patrimoine naturel : géologie, paysages et curiosités **12**
 - AOC Faugères 12
 - AOC Minervois 14
 - AOC Minervois La Livinière 16
 - AOC Saint-Chinian 18
 - AOC Saint-Chinian Roquebrun 20
 - AOC Saint-Chinian Berlou 22
 - AOC Languedoc 24
 - IGP Coteaux de Béziers 26
 - IGP Coteaux d'Ensérune 27
 - IGP Cotes de Thongue 28
 - IGP Vallée de l'Orb 29
- 5. Le patrimoine historique : crises, fastes, innovations **30**
 - L'Antiquité, colonisation inégale et activité viticole plus répandue dans la plaine 30
 - Le Moyen Age : recul de la viticulture, retour à la polyculture et développement de l'artisanat 31
 - Les Temps Modernes : industrialisation du territoire et production de vin pour la consommation courante 32
 - Réseaux de commercialisation du vin et des eaux-de-vie au XVIIIème siècle 34
 - Essor spectaculaire de la viticulture aux XVIIIème siècle et XIXème siècles : mutations économiques, vers des paysages de monoculture 35
 - Les voies de communication accélèrent la commercialisation du vin : Canal du Midi et Chemin de fer 36
 - La distillation : un régulateur de marché qui participe à l'essor du vignoble 41
 - Le phylloxéra ravage le vignoble 42
 - La crise de la fin du XIXème siècle : surproduction, fraudes et importation de vins algériens 43
 - Révolution sociale dans le Midi. 1907 ou « la Révolte des Gueux » 44
 - Le Mouvement Coopératif du XXème siècle : réorganisation de la viticulture languedocienne et progrès social 46
 - Migrations liées au développement viticole 48

- 6. Le patrimoine bâti : typologie du bâti viticole **54**
 - L'essor de l'activité viticole entre le XVIIIème siècle et le XIXème siècle impacte la structure urbaine et l'architecture des villages et celles des « campagnes » 55
 - La maison vigneronne languedocienne 56
 - Les caves 58
 - Châteaux Pinardiers ou Folies du XIXème siècle : expression d'une hégémonie languedocienne 59
 - Les Caves Coopératives du Xxème siècle 66
 - Les Distilleries Coopératives 73
 - Les nouveaux domaines du XIXème siècle 77
- 7. Le patrimoine artisanal et industriel : les filières complémentaires du secteur viticole **80**
 - L'arboriculture et la sylviculture 80
 - Les activités d'extraction 81
 - Le verre 85

PARTIE 3 : DIAGNOSTIC PATRIMONIAL

○ PARTIE 1 :
ETUDE SUR LE PATRIMOINE VITICOLE
EN PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES



1. CONTEXTE ET OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

• STRUCTURATION ET ANIMATION DU TERRITOIRE AUTOUR D' ACTIONS OENOTOURISTIQUES : LE LABEL « VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES »

Le Pays Haut Languedoc et Vignobles jouit, depuis 2014, de l'obtention du label Vignobles et Découvertes délivré par Atout France au titre de la destination « Minervois, Saint-Chinian, Faugères en Haut Languedoc ».

Dans ce cadre, le territoire est engagé à structurer ses actions autour du développement oenotouristique. Cette démarche implique un partenariat entre les filières viticoles et touristiques et la collectivité territoriale porteuse du label. Ce réseau de professionnels ainsi constitué doit être animé pendant 3 ans pour la reconduction du label.

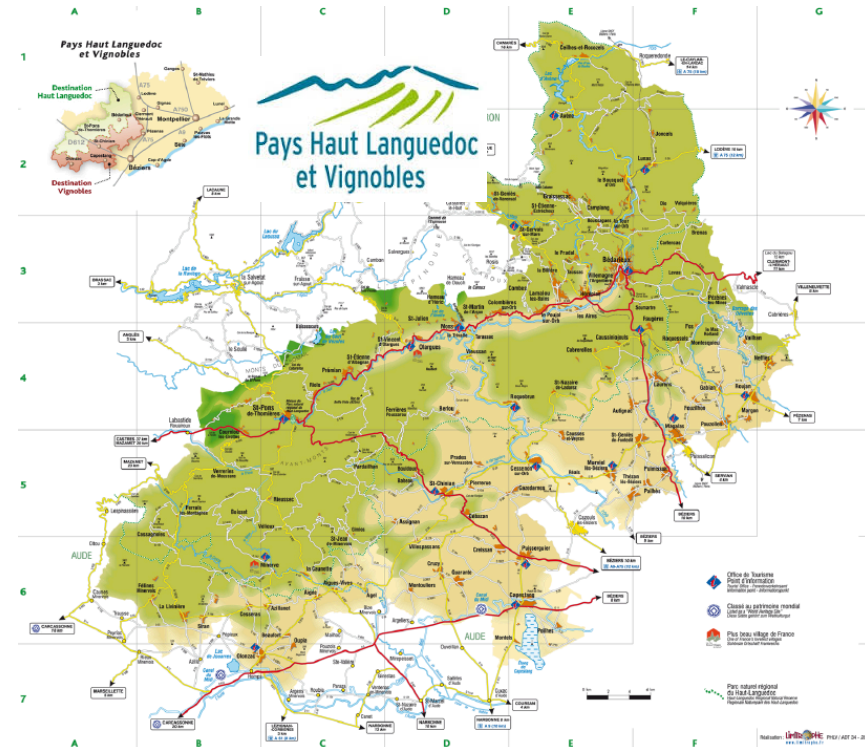
L'axe de développement oenotouristique est d'autant plus important qu'il est aujourd'hui soutenu à la fois par le Département de l'Hérault via son ADT et par les services compétents de la nouvelle région Occitanie (CRT), orientation exprimée dans le cadre de la réalisation du nouveau schéma d'orientation touristique.

• LE RÔLE PRIMORDIAL DES « AMBASSADEURS » DE LA DESTINATION

La structuration d'un réseau de professionnels en vue d'un développement économique portant à la fois sur la filière vin et la filière tourisme a donné notamment lieu à la désignation d'« Ambassadeurs » de la destination. Contact direct avec les visiteurs, ils jouent un rôle primordial d'accueil et de relai pour l'image de la destination.

C'est la raison pour laquelle un discours commun aux partenaires de la destination doit être établi, d'autant plus qualitatif que celui-ci est le reflet de la qualité offerte par les prestataires du territoire.

La réalisation de fiches thématiques sur le patrimoine viticole est en ce sens à la fois un outil de valorisation de la destination et de ses partenaires et un moyen d'alimenter la connaissance de ce patrimoine pour la partager sous un positionnement commun et bien sûr la diffuser auprès des publics.

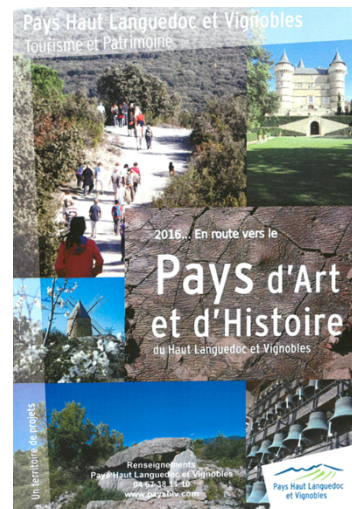


- **UN TERRITOIRE QUALIFIÉ ET UNE APPROCHE TRANSVERSALE ENTRE TOURISME ET CULTURE : LE LABEL « PAYS D'ART ET D'HISTOIRE »**

Le Pays Haut Languedoc et Vignobles est également qualifié au titre de « Pays d'Art et d'Histoire » pour la qualité de son patrimoine culturel et architectural. L'obtention de ce label repose sur un projet culturel de territoire et signifie donc un engagement fort dans « *une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation et de soutien, et à la qualité architecturale et du cadre de vie* ».

Fort de ces richesses culturelles et patrimoniales reconnues (dont le Canal du Midi et les stations Thermales de Lamalou et Avène), le Pays Haut Languedoc et Vignobles conjugue sa volonté de transmission de ces biens culturels aux publics locaux et visiteurs en s'employant dans une démarche transversale reliant culture et tourisme.

Le patrimoine viticole fait ainsi partie intégrante des axes stratégiques défendus par le territoire pour le rendre toujours plus attractif, étendre son rayonnement en terme de destination touristique mais aussi pour le préserver. Cette étude alimente donc aussi bien les axes défendus par la démarche Vignobles et Découvertes que par le label Villes d'Art et d'Histoire dans la mesure où elle vient dynamiser le patrimoine local et sensibiliser le public aux patrimoines culturels locaux dont le vignoble fait partie (axe stratégique PAH).



Le patrimoine du Pays Haut Languedoc et Vignobles en quelques chiffres :

- 1 classement UNESCO
- 93 Monuments Historiques dont 34 classés et 59 inscrits
- 9 sites classés et 15 sites inscrits
- 3 ZICO
- 88 ZNIEFF
- 11 zones Natura 2000

Source : dossier de presse PAH 2016.



• DES PAYSAGES DIVERSIFIÉS : « UNE FENÊTRE SUR LE LANGUEDOC »

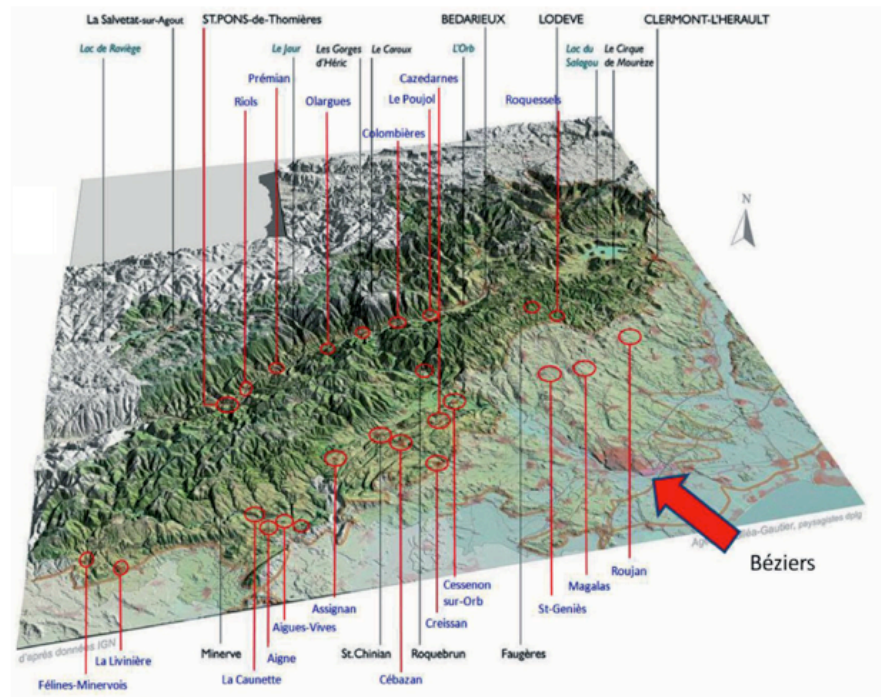
Entre montagnes au nord et piémont au sud, le Haut Languedoc et Vignobles est l'un des derniers territoires ruraux du département de l'Hérault. Il se caractérise par une mosaïque de paysages et une richesse géologique exceptionnelle. Le Haut Languedoc et Vignobles, c'est :

- Un territoire de montagnes et d'eaux : limité au nord par la Montagne Noire, en prolongement de laquelle le massif du Caroux et le plateau de l'Escandorgue, sillonné par l'Orb, le Jaur et le Canal du Midi, ponctué deux stations thermales : Avène et Lamalou-les-Bains. L'Espinouse marque le partage des eaux entre l'Atlantique et la Méditerranée.
- Des roches et des paysages géologiques racontant 400 millions d'années d'histoire.
- De nombreux « balcons », points de vue remarquables vers la Méditerranée.
- Des paysages viticoles... évidemment! Héritage d'une histoire languedocienne monoculturelle de la vigne depuis le XVIIIème siècle.

Autant de richesses géographiques que la préservation d'un « arrière-pays » héraultais peut offrir à ces habitants et à ces visiteurs...



Un paysage sculpté par l'homme. La vigne, un élément structurant les paysages et la culture du territoire. Ici, paysage viticole de Faugères.



• LE PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES : UNE TERRE INCONTESTABLEMENT VITICOLE

Il est impératif pour cette étude de prendre en compte la richesse du vignoble que le Pays Haut Languedoc et Vignobles offre grâce à un vignoble de qualité qui s'exprime par :

○ 3 AOP COMMUNALES :

- Minervois-La Livinière
- Saint-Chinian-Berlou
- Saint-Chinian-Roquebrun

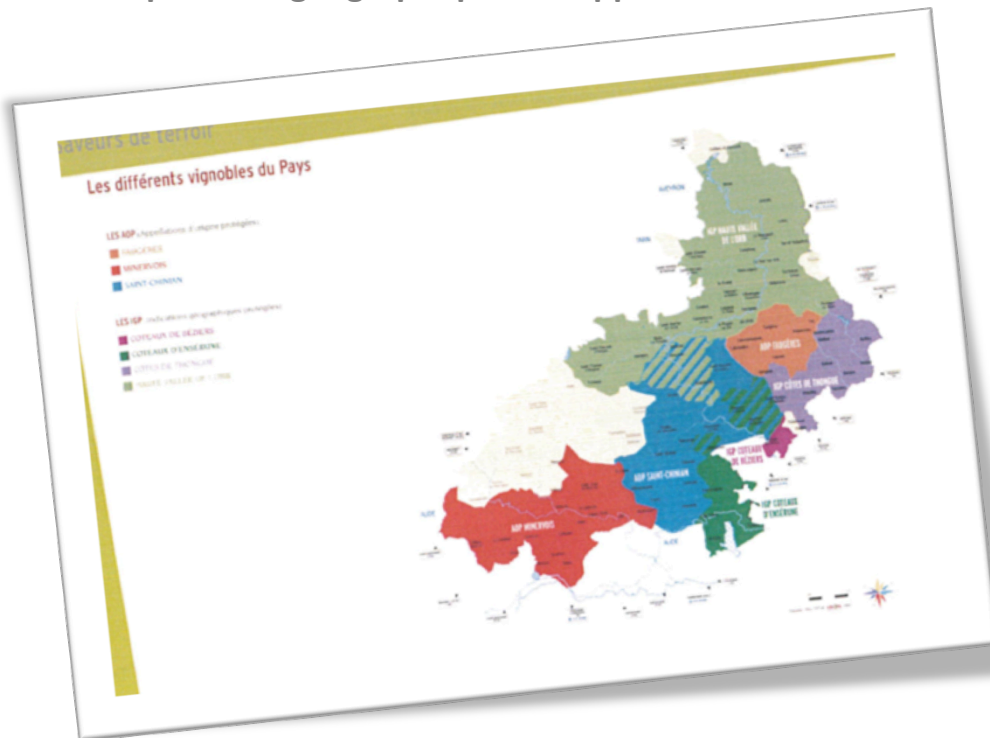
○ 5 AOP :

- Languedoc
- Minervois
- Saint-Chinian
- Faugères
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

○ 6 IGP :

- Haute-Vallée de l'Orb
- Coteaux d'Ensérune
- Côtes de Thongues
- Coteaux du Béziers et du Libron
- Pays d'Hérault
- Pays d'Oc

Répartition géographique des appellations



Sur les 102 communes qui composent le Pays, pas moins de 93 communes ont été identifiées comme communes où l'on produit du vin.

Ce secteur d'activité, adapté à la géographie du territoire donc à ces reliefs et à son climat, se réparti sur l'ensemble des Communautés de Communes à l'exception des 9 communes suivantes, considérées alors comme « non viticoles » :

- Boisset
- Ceilhes-et-Rocozels
- Courniou-les-grottes
- Pardailhan
- Rieussec
- Riols
- St-Genies-de-Varensal
- St-POns-de-Thomières
- Vélioux

• LES OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

• OBJECTIF 1 : COLLECTER ET RECENSER DES DONNÉES HISTORIQUES ET DOCUMENTAIRES

Pour donner suite à l'état des lieux de l'offre patrimoniale vitivinicole réalisé par M. André Deyrieux, la présente étude vise d'abord à alimenter une connaissance du patrimoine vitivinicole selon une série de thèmes identifiés par la recherche de données notamment historiques et de documents iconographiques. Une bibliographie la plus exhaustive que possible recensera l'ensemble des documents collectés.

• OBJECTIF 2 : CAPITALISER LA CONNAISSANCE SUR LES PATRIMOINES VITIVINICOLES ET ANALYSER LA COHÉRENCE PATRIMONIALE

Une fois capitalisées sous la forme de fiches thématiques accessibles, une mise en perspective de ce patrimoine culturel sous la forme d'un « diagnostic patrimonial », autrement dit d'analyse et de croisement des données selon une lecture patrimoniale et territoriale viendra éclairer le potentiel de ces patrimoines.

• OBJECTIF 3 : VALORISER LE POTENTIEL DES PATRIMOINES VITIVINICOLES ET LIVRER DES PERSPECTIVES D'UTILISATION

Enfin, il sera question de livrer au Pays Haut Languedoc et Vignobles des pistes d'actions afin d'exploiter le potentiel patrimonial préalablement défini et ainsi de valoriser la destination oenotouristique.

• OBJECTIF 4 : DES FICHES-OUTILS PRATIQUES ET LISIBLES

Une attention particulière portera à la clarté des fiches. Il s'agit, au-delà de la connaissance, de fournir un outil pratique d'usage à destination des partenaires du label V&D et des techniciens du territoire. Celles-ci seront rédigées dans un souci synthétique et néanmoins qualitatif.

La présente étude a donc pour objectifs de :

- Promouvoir les richesses patrimoniales liées à l'identité territoriale
- Conforter les politiques patrimoniales et oenotouristiques
- Renforcer la dynamique initiée dans le cadre des réseaux Vignobles et Découverte et Villes et Pays d'Art et d'Histoire en termes de recherche et d'animation
- Collecter la mémoire et révéler une ou des histoires à partager
- Valoriser le capital des patrimoines vitivinicoles locaux
- Proposer des outils pour développer une offre oenotouristique culturelle et des pistes d'exploitation des patrimoines mis en lumière par l'étude
- Fournir le matériel narratif indispensable pour raconter le territoire (positionnement de la destination)



*Paysages viticoles et initiatives oenotouristiques
(Domaine Castigno, Assignan) en Pays Haut
Languedoc et Vignobles*

2. MÉTHODOLOGIE

PHASE 1 :

RECHERCHE DOCUMENTAIRE ET
BIBLIOGRAPHIE

Du 5 mai au 20 juin

PHASE 2 :

ENQUÊTES DE TERRAIN : GEOGRAPHIE ET
ETHNOLOGIE

Du 20 juin au 5 septembre

PHASE 3 :

RÉDACTION DE FICHES THÉMATIQUES ET
DIAGNOSTIC PATRIMONIAL

5 septembre au 30 octobre

• RECENSER LA DOCUMENTATION EXISTANTE

- ➔ Recenser et localiser les documents existants puis en capitaliser les références au sein d'une même bibliographie aussi exhaustive que les conditions d'étude le permettront.
- ➔ Recenser également les iconographies libres de droits en lien avec l'étude, de les localiser en fonction de leur fonds d'origine et de les indexer, et d'établir une demande de cession de droit le cas échéant pour le compte du Pays Haut Languedoc et Vignobles.
- ➔ Identifier le patrimoine architectural remarquable en lien avec l'activité viticole par le recensement des bâtis viticoles classés ou inscrits aux Monuments Historiques.
- ➔ Lister l'ensemble des caves coopératives du territoire en fonction de leur architecte et distinguer celles qui sont encore en activité de celles qui ont cessé de produire.

• S'IMPRÉGNER DU TERRITOIRE

- ➔ Identifier les paysages identitaires, les éléments géologiques remarquables en lien avec l'activité viticole et présentant également un intérêt touristique.
- ➔ Alimenter la recherche de données orales et de mémoires du territoire.

• ANALYSER, SYNTHÉTISER ET RÉDIGER

- ➔ Rédaction de fiches thématiques en fonction de la catégorisation suivante :
 - *Le patrimoine naturel*
 - *Le patrimoine historique*
 - *Le patrimoine bâti*
 - *Le patrimoine industriel et artisanal*
 - *Le patrimoine immatériel*

3. RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE

Une recherche documentaire relativement exhaustive a été réalisée grâce à la consultation de 11 fonds documentaires répartis entre :

LES FONDS UNIVERSITAIRES

Bibliothèque Universitaire de Montpellier
Bibliothèque Universitaire de Toulouse
CNRS
Catalogue des thèses SUDOC
Moteurs de recherche scientifiques :
CAIRN et PERSEE

LES FONDS INSTITUTIONNELS

Inventaire Région Languedoc-Roussillon
Archives Départementales de l'Hérault
CIRDOC
Médiathèque centrale de Montpellier
Emile Zola
Médiathèque André Malraux de Béziers
Base Mérimée

LES FONDS DES COLLECTIVITÉS

Fonds documentaire du Pays Haut
Languedoc et Vignobles

• UNE DOCUMENTATION RICHE DÉJÀ EXISTANTE

Tous les fonds documentaires précédemment cités ont été consultés communes par communes par souci d'exhaustivité.

L'ensemble des données scientifiques collectées a été capitalisé sous la forme d'une bibliographie détaillée et thématisée regroupant plus de 120 titres en lien avec les thématiques à exploiter dans l'étude, preuve de l'abondante production littéraire en matière de patrimoine et de viticulture sur le Pays.

Toutefois, il est nécessaire de préciser que l'histoire de la viticulture en PHLV est rattachée au grand ensemble régional qu'est l'histoire du Languedoc-Roussillon. De même, une importante documentation à l'échelle des communes a été recensée : Jean-Pierre FERRER, Jean-Michel SAUGET, Jean-Denis BERGASSE, Philippe MARASSÉ, Albert FABRE, Jean-Claude BOUSQUET, etc. L'historiographie de la viticulture à l'échelle du Pays n'ayant été réalisée, la littérature produite à l'échelle régionale tout comme à l'échelle communale est donc utile pour en comprendre le contexte viticole à l'échelle intermédiaire qu'est celle du Pays et nous servira de base d'interprétation.

PLUS DE 120
TITRES
RÉFÉRENCÉS !



○ PARTIE 2 : FICHES THÉMATIQUES SUR L'HISTOIRE ET LE PATRIMOINE DU VIN EN PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES



4. LE PATRIMOINE NATUREL : Géologie, paysages et curiosités

• AOC FAUGERES



Coordonnées GPS
Pic de La Coquillade, Cabrerolles
43.56°N,3.11°E

- Flanc Méridional de la montagne Noire
- Paysages vallonnés, reliefs escarpés culminant à 702 m d'altitude.
- Sols de schistes de l'Aire Primaire.
- Végétation méridionale composée de garrigues, chênes verts et châtaigniers
- Implantation de la vigne raisonnée.

Le Pic de la Coquillade à Cabrerolles offre une visibilité unique sur la diversité du paysage. Au nord les Avants-monts culminant à 702 mètres d'altitude, puis un enchevêtrement de cols, les reliefs constitue une protection et une limite naturelle. On peut distinguer les différents types de végétation. Sur les hauteurs on retrouve des bois à forte densité composés de chênes verts et châtaigniers.

Ensuite une garrigue dense se découpe autour des vignes cultivées en terrasses et petites plaines. Le point de vue offre un panorama complet sur la région. Au nord, le Mont Caroux, au cœur du Parc Naturel du Haut Languedoc, offre un panorama exceptionnel sur la nature vallonnée, un cadre totalement préservé laissant apparaître les roches qui apportent la minéralité. La spécificité des paysages est en grande partie liée à la notion de relief et à l'implication géologique. Implantées sur un sol à 80 % composé de schistes gréseux du Viséen* de couleur majoritairement gris bleuté, les vignes se plient aux contraintes du terrain et dessinent des courbes visuelles. Le territoire est ponctué de capitelles, constructions vernaculaires en schiste, ici appelées « carabelles », constituantes importantes du patrimoine régional.

C'est donc l'assemblage d'une nature aux reliefs importants, d'implantations de vignes liées aux spécificités du territoire (sols, reliefs, climat) et de la construction humaine. Les paysages restent sauvages et peu marqués par l'empreinte humaine.

Pic de la Coquillade, Cabrerolles source <http://www.ibcousinie.info/34%20Herault/Cabrerolles.htm>

Glossaire :

-Viséen : en géologie, relatif à une période du système carbonifère (ère primaire)



Le roc du Cayla, bloc de calcaire Viséen au milieu des vignes implantées sur le schiste de la même période, situé au sud de Roquessels.

Roc du Cayla, Roquessels source <https://lithotheque.ac-montpellier.fr/le-roc-du-cayla-roquessels>

Les capitelles, localement nommées Carabelles sont un point important du Patrimoine culturel et paysager de l'AOC Faugères. Ces constructions vernaculaires en schiste constituaient un ensemble d'abris ou de protections aux récoltes. Construites par un enchevêtrement de pierres et sans mortier, elles viennent ponctuer les paysages autour de Faugères.

Capitelle typique, Faugères source <http://camping-melias.com/faugeres-34-capitelle-900/>



La minéralité du schiste et ses couleurs du gris aux nuances ocres se confronte à la végétation dense créant un mélange de couleurs et de paysages très spécifique dans lequel la géologie tient une place primordiale.

Schistes ocres, Faugères source <http://www.faugeres-masangel.fr/Qui-sommes-nous-Notre-vignoble>

Un paysage complexe, d'une beauté sauvage où se mêle minéral, bois, vigne et constructions de pierres sèches. La palette de couleurs se compose d'un camaïeu de vert, d'ocre de gris et de bleu. Des pentes tantôt douces, tantôt abruptes qui définissent les limites de ce panorama riche et préservé par une viticulture raisonnée en lien avec les spécificités du terroir.

Vue sur les Vignes de Faugères source <http://www.destinationsuddefrance.com/>



Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere P. 68
- Lafontaine, Jean-Jacques **Sites et paysages remarquables du Parc naturel régional du Haut-Languedoc**: Inventaire et carte -1991 (*littérature grise*) <http://parc-haut-languedoc.superdoc.com/modules/sdwportal/search.phpop=affichage&idsearch=2401&idnotice=2935>
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>

• AOC MINERVOIS



Coordonnées GPS
Minerve
43.35°N, 2.75°E

-Minerve classé parmi les plus beaux villages de France

-Région karstique, les sols sont calcaires

-Végétation rare, maigre, parsemée de cades et de touffes de buis.

-Implantation de la vigne sur Marnes* ou sur grèzes.

-Climat type méditerranéen protégé des vents du nord

Le Minervois est un vaste amphithéâtre délimité par le canal du midi au sud et la montagne noire au nord, on peut voir apparaître, comme des gradins, des paliers successifs descendant de la montagne noire vers le cours de l'Aude. Cette région viticole offre une grande diversité de paysages se composant de collines, plaines, plateaux, causses, terrasses et reliefs de moyenne montagne. Le village de Minerve est emblématique des paysages du minervois, comme une presqu'île, les plateaux calcaires qui l'entourent ont subi l'érosion de l'eau formant ainsi les gorges de la Cesse et du Brian.

Les reliefs sont importants et accidentés, on perçoit de vastes plateaux calcaires où la végétation de garrigue trouve sa place. Les ponts naturels de Minerve constituent une vraie curiosité géologique et contribuent à apporter le côté minéral caractérisé par la blancheur du calcaire du Minervois. Des hauteurs des causses s'ouvre un panorama sur la plaine viticole de l'Aude au loin en contrebas. Le climat méditerranéen ainsi que la nature des sols induisent une végétation de garrigue composée de Chênes verts et kermès, d'arbousiers, de genévrier, de cade, de buis et de plantes aromatiques telles que le romarin et le thym. Les vignes sont quant à elles concentrées sur les dépôts marneux épars créant des oasis colorées au lignes pures au milieu du vert de gris de la garrigue et de la prépondérance du minéral.

Ces paysages bien que dégagant une forme d'hostilité sont avant tout magnifiques et étonnants, le mariage de l'affleurement minéral et du vert foncé de la garrigue lui donne un côté sauvage dans lequel l'homme semble s'être invité.

Vue de Minerve, source <http://lithotheque.ac-montpellier.fr/la-mer--minerve>

Glossaire :

-Marnes : roche sédimentaire, mélange d'argile et de carbonate de calcium.



Le village de Beaufort constituait une voie de passage entre le haut Languedoc et la plaine minervoise. Construit à flanc de colline il offre un beau panorama sur les reliefs des monts du Minervois.

Beaufort vu d'Oupia, source http://www.cartesfrance.fr/carte-France-ville/34190_Oupia.html

Les Gorges du Briant sont le résultat de la lente déformation des Causses calcaires par le travail de l'eau. Après avoir traversé l'épaisse couche de calcaire à alvéolines, les cours d'eau ont fait surgir les calcaires, dolomies, schistes et quartzites de l'ère primaire. Le paysage est donc très marqué par la minéralité.

Gorges du Briant, source https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Minerve-Gorges_du_Briant-20170527.jpg



Les ponts de Minerve sont une véritable curiosité géologique, creusés par la Cesse, ils sont praticables à pied une grande partie de l'année permettant aux visiteurs de comprendre l'incroyable pouvoir d'érosion de l'eau. Le porche d'entrée du pont grand mesure 28 mètres de haut, détail qui donne une idée précise de la grandeur des lieux.

Entrée du Pont Grand, Minerve source https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-q1221626-d10166510-i236960289-Ponts_Naturels-Minerve_Herault_Occitanie.html

La Caunette, petit village construit à flanc de falaise et surplombant la Cesse offre un paysage typique du Minervois mariant minéralité avec la blancheur des calcaires, les ocres et les verts de la garrigue et du maquis. On peut aussi y voir d'anciennes habitations troglodytes présentes dans le Minervois.

La Caunette source <http://www.southfrance.com/lacaunette/index.html>



Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere P. 17,19,158
- Découverte géologique: les plus beaux sites de l'Hérault, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere P. 28
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>
- Maitrise de géographie bernet.virginie.free.fr/ronez_jim/lacaunette.htm
- paysage.languedoc-roussillon.developpement-durable.fr

• AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE



Coordonnées GPS
La livinière
43.32°N, 2.64°E

-Se compose de six communes dont une dans l'Aude (Azille)

-Sur la dalle de calcaire du causse de Minerve
-Végétation de garrigues, pins genévriers et chênes.

-Implantation de la vigne sur coteaux Marnes* gréseuses.

-Climat chaud et aride, déficit hydrique estival.

La zone est située au bas du piémont de la montagne noire, délimitée à l'ouest par la rivière Ognon et à l'est par le massif de la Serre d'Oupia. C'est une réplique miniature du minervois avec un paysage de colline, coteaux et vallons aux reliefs accidentés. L'implication géologique est ici forte avec une alternance de calcaires compacts et de marnes gréseuses, le climat est chaud et aride avec un déficit hydrique important l'été. Ces deux caractéristiques ont une incidence directe sur la végétation, pins, genévriers et chênes côtoient la vigne et une garrigue basse. Ici plus qu'ailleurs la vigne est une constituante essentielle des paysages puisqu'elle est présente sur le territoire depuis les Romains. Son implantation est essentiellement faite sur les coteaux où les marnes gréseuses et les grès dominent. D'ici les paysages sont ouverts et majestueux, à l'horizon se dessinent les reliefs, du sentiers des Mourels, une vue sur toute la commune et ses environs permet de découvrir la place de la vigne. En effet, elle vient apporter de par ses courbes et ses couleurs, vert tendre ou rouge selon les saisons, une rupture avec la garrigue environnante permettant une lecture assez précise de l'impact de la culture humaine.

La zone est aussi ponctuée par les constructions vernaculaires dont certaines sont spécifiques notamment les murets en Clavade (cf ci-dessous) et les Garennes, petites cabanes construite comme une sorte de terrier qui permettaient de piéger du petit gibier notamment les lapins. Les paysages de la Livinière sont à l'image de leurs difficultés, complexes et sauvages, entre une nature obstinée et un travail humain de longue haleine.

Sentiers des Mourels, source <https://www.cirkwi.com/fr/circuit/24032-randonnee-des-mourels>

Glossaire :

-Marnes : roche sédimentaire, mélange d'argile et de carbonate de calcium.



La grotte d'Aldène également appelée grotte de la Coquille sur la commune de Cesserois est un site mondialement reconnu pour sa richesse archéologique. Parois et sols ont conservé les traces du passage des premiers hommes modernes (homosapiens).

Grotte d'Aldène, source

<http://robertgaly.blogspot.fr/2012/06/minerve-les-grottes-daldene-ou-de-la.html>

Félines Minervois au pied de la Montagne Noire dans la petite vallée de l'ognon. On peut voir l'ancien moulin à vent dominer le village du haut de la colline des «Treize vents ». On peut découvrir tout autour de nombreuses constructions vernaculaires telles que les capitelles.

Félines-Minervois, source http://www.cartesfrance.fr/carte-France-ville/34097_Felines-Minervois.html



Le canyon de Cesse est tout comme les ponts de Minerve le fabuleux témoin du travail d'érosion de l'eau sur les plateaux karstiques. Il offre un paysage splendide entre minéralité et garrigue sauvage où l'empreinte humaine est totalement absente.

Canyon de la Cesse source <https://www.flickr.com/photos/21252309@N06/5672230296>

Les murets en Clavade sont des constructions vernaculaires typiques, ils ont la particularité d'être construits sans mortiers et la dépose des pierres se fait sur la tranche et non pas sur la face. Ils furent surtout utilisés dans les travaux de terrassement en raison des problèmes de sécheresse hydrique.

Muret en Clavade source <https://les5duvin.wordpress.com/tag/minervois/>



Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere
- Découverte géologique: les plus beaux sites de l'Hérault, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>
- Maitrise de géographie bernet.virginie.free.fr/ronez_jim/lacaunette.htm
- paysage.languedoc-roussillon.developpement-durable.fr
- www.hominides.com

• AOC SAINT-CHINIAN



Coordonnées GPS
Saint-Chinian
43.42°N, 2.95°E

-Situé entre les monts Caroux et Espinouse.

-Adossé aux Avants-monts, relief vallonné marqué par le chaînon de Saint Chinian.

-Sols de schistes de l'Ordovicien*.

-Végétation méridionale composée de garrigues.

-Plaine alluviale et terroirs viticoles entourés par des reliefs marqués.

Situé au cœur des Monts Caroux et Espinouse plusieurs types de paysages se distinguent, plaine alluviale du Vernazobre, reliefs constitués de petits chaînons calcaires se côtoient. On peut distinguer de petites crêtes rocheuses arquées formées de calcaire et séparées par des dépressions étroites où les terres rouges se concentrent. Ces fameuses « terra rossa » portent l'essentiel des vignes. Les paysages viticoles très soignés contraste avec les vastes étendues de garrigues sauvages offrant à nos yeux un vrai « paysage jardin » complété par la présence des oliviers. Avec un climat méridional la végétation se compose de pins, chênes blancs et de garrigues méditerranéennes.

La déclinaison de couleur est marquée en raison notamment des terres rouges d'Assignan, aux blancs des calcaires et dolomies qui mélangés aux diverses teintes de vert et de bleu rendent les paysages du Saint-Chinianais spectaculaires. Les sols de schistes et les calcaires et quartzites apportent une minéralité se confrontant à la végétation très dense des reliefs.

La plaine du Vernazobre, fertile, laisse apparaître l'œuvre humaine au milieu d'un cadre naturel préservé. Comme sur le reste du département les paysages sont riches de constructions vernaculaires, murets, capitelles viennent apporter un repère visuel important tout au long de la garrigue.

La vigne représente un point d'unité entre les paysages de plaine et les reliefs, elles tracent des lignes courbes qui mettent en valeur la profondeur et la perspective du paysage.

Vue de Saint Chinian. Source: http://benedettilocations.free.fr/images/st_chinian1.jpg

Glossaire :

-Ordovicien: correspond à la deuxième période du paléozoïque de -488 millions d'années à -444 millions d'années.



Les « Terra rossa » notamment visibles à Assignan doivent leur couleur à l'érosion des calcaires contenant du fer faisant affleurer par dégradation des sols argileux couleur rouille.

Terres rouges d' Assignan source Assignan_terres_rouges www.google.fr.jpg

Le col de Fontjun offre un panorama unique sur tout le Saint-Chinianais, on peut observer la découpe des reliefs, les plaines encerclées des chaînons calcaires et des monts Caroux et Espinouse.

Col de Fontjun source <http://maitron-en-ligne.univ-paris1.fr/IMG/png/>



La présence de dolmens et autres vestiges marque une très grande richesse archéologique du site. On notera l'existence d'habitats troglodytes qui au-delà du patrimoine historique constituent des composantes non négligeables du paysage au même titre que les capitelles.

Les Dolmens de Villespassans source <https://dolmen.files.wordpress.com/2008/02/l-014.jpg?w=1000>

Le plateau du Caroux vu des environs de Saint Chinian, la diversité des paysages qui se confrontent dans le terroir forme un paysage complexe et remarquable. De la minéralité à la garrigue en passant par l'œuvre humaine le Saint-chinianais offre un spectacle de couleurs et de reliefs.

Vue sur les Vignes de Saint chinian source <https://www.leserignannature.com>



Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere P.68,71,111,155
- Lafontaine, Jean-Jacques **Sites et paysages remarquables du Parc naturel régional du Haut- Languedoc**: Inventaire et carte -1991 (*littérature grise*)
<http://parc-haut-languedoc.superdoc.com/modules/sdwportal/search.phpop=affichage&idsearch=2401&idnotice=2935>
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>
- paysages.langudoc-roussillon.developpement-durable.gouv.fr

- AOC SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN



Coordonnées GPS
Pic de Naudech
43.54°N, 2.95°E

- Micro-climat méditerranéen.
- La rivière l'Orb est un élément structurant.
- Sols de schistes et de grès de l'ère primaire.
- Végétation méridionale composée de garrigues et d'éléments méditerranéens.

Le panorama qui nous est offert depuis le pic de Naudech sur le terroir de Roquebrun nous permet de constater l'importance de l'Orb dans la structure du territoire et donc dans le dessin du paysage. On devine un relief important et aménagé en terrasses. Roquebrun est surnommé « Le petit Nice de l'Hérault » en raison de son micro-climat typiquement méditerranéen, la végétation est donc directement en lien avec cette spécificité locale. On retrouve des oliviers, des pins, des chênes verts, des pistachiers des arbousiers mais aussi des plantes de maquis telles que le romarin, le thym et différents types de bruyères.

Localement Roquebrun a constitué un jardin méditerranéen afin de mettre en valeur ce cadre exceptionnel. La rivière enserré littéralement le terroir dessinant autour de ce dernier une limite naturelle, on peut distinguer les vignes plantées en terrasse rive droite et les reliefs sont boisés de chênes verts.

Le sol est essentiellement constitué de schistes et de grès de l'ère primaire rendant toutes les implications humaines difficiles. On peut observer les calcaires et dolomies du Dévonien au dessus de Vieussan qui apporte une minéralité à ces paysages très préservés.

Vieussan vu de Naudech. Source <http://prandoule.blogspot.fr/2013/05/naudech.html>



Vieussan construit en étage à flanc de coteau est bâti en amphithéâtre, il domine une vallée encaissée dans laquelle se dessine les méandres de l'Orb. Au loin on aperçoit les reliefs escarpés du mont Caroux qui semble dessiner une silhouette féminine.

Le village de Vieussan source <https://vieussan4sale.wordpress.com/location>

Situé sous la tour du village de Roquebrun, profitant du micro-climat, le Jardin méditerranéen présente la plus importante collection de plantes succulentes et exotiques vivant en milieu naturel. Un sentier spécifique à la flore locale met en valeur plusieurs variétés de mimosas.

Jardin méditerranéen source https://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g1932140-d8761288-i257626979-Jardin_Mediterraneen-Roquebrun_Herault_Occitanie.html



Les gorges de l'Orb et du Jaur situées entre Vieussan et Roquebrun constituent une composante importante du territoire. Elles mettent en exergue les reliefs et la nature sauvage du territoire.

Les gorges de l'Orb source <http://www.herault-tourisme.com/activites-sportives-culturelles-sejour-itinerants/grande-nature-canoe-roquebrun-tourisme-ASCLAR0340000008-1.html>

La carrière de marbre de Saint-Nazaire-de-Ladarez n'est à ce jour plus exploitée mais par le passé elle fut célèbre grâce à son marbre rouge dit incarnat. C'est un marbre rouge veiné de blanc.

Carrière de marbre source <http://vttcapestang.com/blog/vtt20111003viree-a-saint-nazaire-de-ladarez>



Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euzière P.68,71,111,155
- Lafontaine, Jean-Jacques **Sites et paysages remarquables du Parc naturel régional du Haut- Languedoc**: Inventaire et carte -1991 (*littérature grise*)
<http://parc-haut-languedoc.superdoc.com/modules/sdwportal/search.php?pop=affichage&idsearch=2401&idnotice=2935>
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>
- paysages.languedoc-roussillon.developpement-durable.gouv.fr

• AOC SAINT-CHINIAN BERLOU



Coordonnées GPS
Berlou
43.49°N, 2.96°E

- Altitude de 150 à 400 mètres
- Reliefs contrastés, versants dominants des glacis et terrasses alluviales.
- Sols de schistes Ordoviciens.
- Microclimat méditerranéen très sec favorisant une végétation de maquis et garrigues.
- Grande diversité géologique.

Situé sur le territoire du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, le terroir de Rieuberlou nous expose la sculpturale silhouette du Mont Caroux.

Berlou au cœur de la vallée est le pays de la vigne et des bois. Les paysages se déclinent autour de reliefs contrastés, dessinés par des versants dominants des glacis et terrasses alluviales. La zone est située aux pieds des reliefs formés de grès et de calcaire du Cambrien. Le microclimat méditerranéen y est très sec et favorise une végétation de maquis et garrigues composée de plantes aromatiques, de genêts, de chênes verts et d'Arbousiers.

La richesse géologique de la zone est très importante, les sols viticoles sont constitués de schistes Ordoviciens. Vous trouverez le marbre rouge antique à Coumiac rendu célèbre par son utilisation pour la décoration de la Maison Blanche. Les différents affleurements de pierre laissent apparaître de nombreux trésors archéologiques, les fossiles très présents permettent d'expliquer et de dater la formation des reliefs de la zone.

Les vignes cotoient ici les oliviers et maquis, offrant une mixité de couleurs et de lignes, les courbes des implantations rejoignent les courbes plus ou moins abruptes des reliefs. Les différentes tonalités de verts se marient aux ocres et gris des sols et reliefs mettant ainsi en exergue la complexité des paysages.

Vue sur le mont Caroux, Terroir du Rieuberlou source <http://www.berlou.com/terroir/terroir-de-rieu-berlou.html>

Glossaire :

-Cambrien : en géologie, relatif à la plus ancienne période du paléozoïque de -542 millions d'années à -488 millions d'années



Le sol est constitué de plaques de schistes gréseux et micacés caractéristiques. Ils sont de couleur relativement foncée grâce à laquelle ils accumulent la chaleur la journée et la rediffusent la nuit. Les vignes sont implantées sur les glacis et les sols sont acides et filtrants, la conjugaison de ces caractéristiques est constituante de ce terroir.

Vignes sur Schistes, Berlou source

<http://www.terroirdeschistes.fr/personnalite-des-schistes.fr,8,47.cfmcountry.html>

Le chaos de Réals est un chaos dolomitique situé sur la commune de Cessenon. Le modelé de déchaussement des blocs a formé des gorges encaissées avec de nombreux rapides. Le travail de l'érosion naturelle forme ici un paysage minéral et impressionnant qui font de ce chaos un site remarquable.

Chaos de Réals source <http://modestine.blogspot.fr/2005/11/cathar-country.html>



La carrière de Coumiac, caractérisée par son marbre rouge dit antique, n'est plus exploitée à ce jour mais a été classée réserve naturelle en raison de son importance géologique. Reconnue mondialement, elle est le témoin d'une crise majeure qui a touché la totalité des espèces marines il y a 365 millions d'années. Elle renferme des goniatites dans ses calcaires du Dévonien.

Carrière de Coumiac source <http://cessenon.centerblog.net/286268-La-carriere-de-marbre-de-Coumiac>

Situé à Lugné sur la commune de Cessenon, isolé au milieu des vignes cet olivier millénaire est classé et représente une véritable curiosité naturelle. Cet arbre massif et tortueux est aussi étonnant que majestueux, rescapé de la grande gelée de 1956, il a été greffé de quatre variétés d'olives.

Olivier millénaire de Lugné source <http://cessenon.centerblog.net/6569065-olivier-millenaire-une-autre-vue>



Glossaire

Goniatites: fossile de l'ère primaire, céphalopodes à coquille enroulée

Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euzière P. 67, 71 à 74
- Découverte géologique Les plus sites de l'Hérault, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euzière P. 120 et 133
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>

- AOC LANGUEDOC



Coordonnées GPS
Pic Saint Loup
43.78°N, 3.81°E

-Couvre trois départements : l'Aude, l'Hérault et le Gard.

-Grande diversité géologique et de terroirs.

-Végétation de garrigues, pins genévriers et chênes.

-Climat méditerranéen

-Nombreux paysages remarquables, de montagne, maritimes et de plaine.

La zone s'étend de Nîmes aux portes de l'Espagne et regroupe 23 AOC et une multitude de terroirs. Les paysages sont très divers, le Pic Saint Loup est très représentatif des paysages de plateaux karstiques à la fois minéral et dominé par la garrigue. La vue du plateau permet de percevoir le relief accidenté, les vallons et monts. Du côté de Pézenas, on se rapproche d'un paysage plus maritime, la géologie des sols y est complexe, on y trouve des terrasses argilo et marno calcaires, des terrains de schistes et des coulées basaltiques.

Du côté de la zone de quatorze, on peut distinguer une grande terrasse de galets roulés qui s'incline vers l'étang des Bage. Juste à côté le massif de Clape est une succession de plateaux rocheux séparés par d'étroits ravins où domine la garrigue basse, face à la mer de vastes pinèdes, au nord ouest les chênes verts et pubescents se mêlent aux pins pignons. Ce qu'il est important de noter c'est la réelle mixité des paysages sous un climat méditerranéen, partout les éléments naturels on fait leur œuvre, l'eau a creusé les gorges, nombreuses, dans les plateaux calcaires de la région et les vents ont travaillé sur les plateaux et les plaines afin de mettre à jour les richesses géologiques essentielles des sols pour la mise en œuvre des multiples terroirs.

Le point commun à cette diversité de paysage reste la vigne et ses courbes donnant de la perspective et de la rondeur à la beauté sauvage et presque brute au patrimoine naturel de la région.

Vue sur le Pic Saint loup , source https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Le_pic_Saint_Loup.jpg



Le Lac de Salagou est artificiel et créé en 1960, vaste étendue d'eau au milieu de collines de roches rouges arides, il nous livre une sublime palette de couleur liée à la géologie, le rouge brique des ruffes*, le basalte noir d'origine volcanique, les verts de la garrigue basse et le bleu de l'eau. Le panorama depuis le cirque de Mourèze est fabuleux.

Lac du Salagou, Source

https://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g1916974-d3428448-i136642714-Lac_de_Salagou-Clermont_I_Herault_Herault_Occitanie.html

Pézenas et son secteur sauvegardé de 17 hectares recèle des trésors historiques. En 1980 la ville reçoit la pomme d'or, distinction internationale qui la consacre meilleur site touristique d'Europe.

Pézenas et ses alentours, source <http://www.bbbmidi.com/fr/non-classe-fr/route-des-vins-en-pays-de-pezenas-un-parcours-theatral-2/?lang=fr>



L'étang de Bages, est un étang lagunaire qui communique avec la mer par le Grau de Port la Nouvelle. Il fait parti du Parc Naturel de la Narbonnaise. On y retrouve une faune ornithologique développée.

Etang de Bages source <http://gite-corbieres.com/pages/fr/activites.php>

La zone de Quatourze et sa terrasse qui s'incline vers l'étang de Bages. On peut observer les vignes qui côtoient la garrigue.

Quatourze source <http://www.audetourisme.com/fr/découvrir/gastronomie-et-vins/les-vins-de-l-aude.php>

Glossaire:

Ruffes: sédiments argileux chargés en oxyde de fer.

Bibliographie

- Terroirs viticoles, paysages et géologie en Languedoc, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere
- Découverte géologique: les plus beaux sites de l'Hérault, Jean-Claude Bousquet, Editions Ecologistes de L'Euziere
- <http://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/preserver-nos-patrimoines>
- paysage.languedoc-roussillon.developpement-durable.fr



• IGP COTEAUX DE BÉZIERS



Coordonnées GPS
Béziers
43.34°N, 3.22°E

- En amphithéâtre autours de Béziers.
- Bordés au sud par la mer méditerranéenne
- 4 types de terroirs géologiques
- Climat méditerranéen bénéficiant des embruns
- Nombreux paysages, plaines, vallons , front de mer.

En amphithéâtre autours de Béziers et bordée par la mer méditerranéenne, la zone nous offre de nouveaux paysages. Bénéficiant de quatre terroirs dont les terres rouges de Cazouls.

Le rougeas de Cazouls est un paysage particulièrement caractéristique, ancienne mine à ciel ouvert d'extraction de Bauxites*, est devenu un lac à la couleur rouge brique dont le contour se partage entre vignes et garrigues. La couleur de la terre est vraiment un élément spécifique de la zone. Du côté de Sérignan, la vigne flirte avec la mer sur un sol de galets roulés on peut observer une garrigue basse. C'est encore une fois la vigne qui crée un trait d'union entre ces différents terroirs et paysages.



Glossaire:

Bauxite: minerai d'aluminium constitué essentiellement de un ou plusieurs hydrates d'alumine

Béziers source <http://aeroaffaires.fr/blog/location-avion-jet-privé-helicoptere-aeroport-de-beziers.html>

Le rougeas, source <http://www.cazoulslesbeziers.com/12-culture-et-tourisme>

Sérignan source <https://www.leserignanplage.com/region/vignes-de-saint-chinian.html>

• IGP COTEAUX D'ENSÉRUNE



Coordonnées GPS
Nissan Lez Enserune 43.29°N, 3.13°E

- Situé au Nord Ouest de Béziers.
- Plaine entre l'Orb et l'Aude.
- Sols à majorité calcaires et argilo-calcaires.
- Climat méditerranéen bénéficiant des embruns.
- Végétation méditerranéenne de Garrigue.

Situé au Nord ouest de Béziers, entre l'Orb et l'Aude, les paysages sont ici multiples, le climat méditerranéen typique et les sols sont à majorité calcaires ou argilo-calcaire. La spécificité de la zone est l'étroite relation entre patrimoine historique et patrimoine naturel, le panorama de l'Oppidum de Nissan Lez Enserune sur l'étang asséché de Montady et le Canal du Midi à Capestang occupent une place prépondérante dans l'histoire comme dans le paysage. Concernant l'étang de Vendres le site a été classé Natura 2000 et fait l'objet d'études naturalistes et d'action de préservation de la biodiversité. La vigne quant à elle reste un point commun à chacun de ces espaces.



Nissan Lez Enserune source http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/photos_34161_Montady.html
Canal du Midi Capestang, source https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Capestang_Canal_du_Midi_DSC_0108w.jpg
L' Etang de Vendres, source <http://michel34.midiblogs.com/tag/%C3%A9tang>

• IGP COTEAUX DE THONGUE



Coordonnées GPS
Abeilhan
43.45°N, 3.29°E

- Triangle Faugères, Pézenas, Béziers.
- 23 communes
- 3 terroirs géologiques.
- Végétation de garrigues.
- Climat méditerranéen et Tramontane.
- Bassin versant de la Thongue

Une pente orientée du nord au sud à laquelle vient s'ajouter un enchainement de puechs de basse altitude permettant de rompre la linéarité du paysage. Les parcelles de vignes se déploient sur trois terroirs différents, des terrasses villafranchiennes*, des marnes sableuses et graveleuses, et des marnes argilo-calcaires. Le climat est méditerranéen et les terres sont balayées par la Tramontane, la végétation est donc essentiellement de la garrigue. Le panorama nous laisse percevoir les contreforts des Cévennes méridionales comme toile de fond.



Glossaire:

Terrasses Villafranchiennes: relatives à une période située entre le pliocène et le pléistocène.

Abeilhan source http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/34001_Abeilhan.html

Pouzolles, source http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/34214_Pouzolles.html

Neffies source <http://www.france-voyage.com/frankrijk-steden/neffies-11975.htm>

- IGP VALLÉE DE L'ORB



Coordonnées GPS
Lamalou Les Bains
43.60°N, 3.08°E

- Situé dans les Cévennes méridionale.
- Grande diversité géologique
- Végétation de garrigues, chênes.
- Climat méditerranéen bénéficiant de la fraîcheur liée à l'altitude
- Nombreux paysages remarquables de montagne

Ce panorama sur Lamalou-les-Bains représente bien cette zone de montagne au relief accidenté, traversant trois vallées : La Mare, Le Jaur et L'Orb. On y retrouve beaucoup des caractéristiques d'autres terroirs de montagne et de Causses. Le relief et la géologie de la zone ne laisse que peu de place aux vignes, le territoire reste donc dominé par la nature sauvage des chênes et de la garrigue. Les paysages se déroulent à perte de vue avec un enchevêtrement de collines, monts, pics, vallons et petits plateaux.

Olargues, petit village aux pieds du Mont Caroux a la particularité d'être situé sur un socle rocheux presque encerclé par les eaux du Jaur. Classé parmi les plus beaux villages de France il est desservi par le pont du Diable.

Graissessac ancien bassin houiller témoigne de la grande diversité géologique de la zone, les anciennes mines nous permettent d'observer des coupes dans la houille.



Vue sur Lamalou les Bains source <https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamalou-les-Bains>

Olargues, source http://www.memo.fr/MEMOPOI_en.aspx?ID=140c38c1-fd81-493b-8ffc-fdb9391bdfdf

Graissessac bassin houiller source http://nicolas.tormo.free.fr/geologie/?page_id=32

5. LE PATRIMOINE HISTORIQUE : crises, fastes, innovations

• L'ANTIQUITÉ, COLONISATION INÉGALE ET ACTIVITÉ VITICOLE PLUS RÉPANDUE DANS LA PLAINE

Dans le Pays Haut Languedoc et Vignobles, nombreuses sont les traces attestant d'une présence romaine dès les lendemains de la conquête, à la fin du II^{ème} siècle, jusqu'à la fin du V^{ème} siècle de notre ère soit pendant près de six siècles. Conformément aux contraintes topographiques imposées par la géographie du territoire, cette présence est inégalement répartie. Si le sud a connu une forte attractivité encore lisible dans les paysages, notamment grâce au développement de productions agricoles dont la vigne (traces de plantations et de chais), les avant-monts et les hautes vallées, exploités pour leurs ressources minières telles que le fer, le cuivre et le plomb argentifère (Mons-la Trivalle, Taussac-la-Bilière, Villemagne-l'Argentière, Camplong, La Tour-sur-Orb et Ceilhes-et-Rocozels) ou pour l'exploitation de résine (Bédarieux, Carlencas et Levas) sont restées des zones d'implantation plus discrètes.

Selon l'archéologue Monique CLAVEL-LÉVÊQUE (Candidature Pays d'Art et d'Histoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, 2015), le développement de la viticulture, toujours associée à une polyculture nécessaire à la vie quotidienne, serait indissociable des nouvelles conditions de production engendrées par le mouvement de dispersion de l'habitat. Le passage de l'*oppidum* (habitat gallo-romain concentré à l'intérieur d'une fortification) tel que celui de Monfos à Magalas ou encore du Celessou à Fontès, à la dispersion de *villae* (fermes) transforme le paysage rural et les modes culturels. Ce mode d'habitat se diffuse progressivement à Agel, Aigues-Vives, Beaufort, Capestang, Margon, Neffiès, Olonzac, Poilhes, Pouzolles, Quarante, Saint-Chinian ou bien encore Vailhan. Parallèlement, des centres de fabrication de matériaux de construction s'implantent : tuiles à Hérépian et à Prades-sur-Vernazobres, briques et tuiles à Fouzilhon, pavés à Faugères.

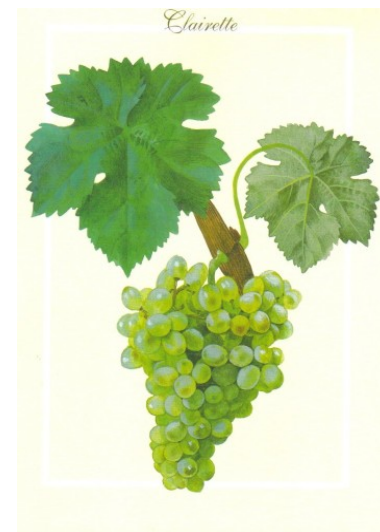
La colonisation romaine modèle les terroirs d'abord par le quadrillage du territoire selon un cadastre orthogonal dans toute la plaine jusqu'aux vallées de Cruzy, Cessenon-sur-Orb, Roquessels, Laurens et Fontès puis par la création d'un véritable réseau de voirie, la structuration des terres cultivables en terrasses et le développement de l'adduction d'eau (aqueducs de Béziers et de Causses-et-Veyran).

L'aménagement et la structuration des campagnes forment un contexte favorable à la plantation de la vigne dans la mesure où celle-ci se développe dans toute la Narbonnaise. Les premiers domaines sont d'abord implantés dans la plaine : Poilhes, Quarante, Puisserguier, Murviel-lès-Béziers, Capestang, Magalas, Neffiès, Cessenon-sur-Orb, Faugères, ou encore Laurens, puis, à partir du I^{er} siècle dans les hautes vallées. Dans les environs de Capestang et de Poilhes, une quarantaine d'établissements ont été recensés. Les deux tiers d'entre eux sont susceptibles d'avoir produit du vin dès le I^{er} siècle avant J-C dont La Bastide, Guéry, Cibadiès, Soustres, La Provenquière, Puech de Cibadiès, Croix de Faisse ou Sainte Bhrune. L'essor de la viticulture permet aux activités périphériques de se déployer telles que les ateliers d'amphores servant à l'exportation de vins à Laurens et dans les bassins du Libron et de l'Orb.

Au III^{ème} siècle, avec les difficultés que connaît l'Empire Romain, les *villae* sont abandonnées, les ateliers de poteries ferment, le vignoble recule et vergers, céréales et sylvo-pastoralisme viennent rééquilibrer la production agricole. Le quart des *villae* connues se maintiennent tout de même jusqu'au Moyen Âge en gardant une part viticole dont les stocks seront désormais contenus dans des tonneaux faits certainement du bois des hauts cantons, assurant de ce fait une complémentarité économique entre le nord et le sud du territoire.

LES CÉPAGES CULTIVÉS SOUS L'EMPIRE ROMAIN

- Mondeuse blanche
- Merlot
- Pinot
- Petit Verdot
- Clairette



Clairette, cépage archaïque méditerranéen vinifié pendant l'Antiquité.



- **LE MOYEN ÂGE : REcul DE LA VITICULTURE, RETOUR À LA POLYculture ET DÉVELOPPEMENT DE L'ARTISANAT**

La viticulture a connu une grande phase d'expansion pendant l'Antiquité, jusqu'au III^{ème} siècle, période où l'Empire Romain voit une véritable crise à partir de laquelle la production et le commerce du vin connaît un important recul attesté par l'abandon de *villae*. Durant la longue période du Moyen Âge, l'activité viticole semble avoir été en partie maintenue. Les techniques sembleraient héritées de l'Antiquité alors que l'encépagement est beaucoup moins dense. Toujours est-il que nous ne disposons que de très peu d'informations, les vignobles médiévaux n'ayant été que très peu appréhendés par les fouilles préventives malgré leur présence dans les écrits. D'autre part, les structures agricoles médiévales occupant les strates supérieures des sols, celles-ci ont connu les perturbations agricoles contemporaines faisant dès lors disparaître leurs traces.

La constitution d'un réseau d'abbayes sur le territoire pendant le Bas Moyen Âge ne semble pas avoir positionné la vigne et le vin au centre de l'économie religieuse comme dans certaines régions. La vigne au Moyen Âge semble en effet plutôt avoir rejoint un ensemble de polyculture qui alimente les campagnes principalement en céréales, alors que l'artisanat (verre, laine, bois, etc.) occupe les centres urbains du Pays Haut Languedoc et Vignobles qui se développent sur la base de cette économie.

Le commerce du vin ne se serait que très peu répandu pendant le Moyen Age, pense-t-on, à cause des imperfections des techniques de conservation, des voies de communication difficilement praticables, de la multiplicité des droits et enfin à l'étendue limitée du marché et de la consommation. A propos de la consommation du vin vieux, c'est-à-dire de plus d'un an, il « *semble plus rare et de moindre conservation. Les doléances des Etats du Languedoc en 1457 exposent dans leur article 25 que « comme chacun scet, les ditz blés et vins ne se peuvent garder que ung an et seroient perdus et porris qui ne les vendrait dedans l'an, qui seroit grand inconvenient audit pays ».* On peut légitimement soupçonner les Etats de noircir la situation et d'exagérer à dessein la fragilité des vins languedociens, puisque six ans plus tard, en 1463, lors de l'établissement de l'équivalent en Languedoc, les commissaires précisent que le vin vieux est imposé au même titre que le nouveau. Il y avait donc du vin vieux. Mais, comme le nouveau régime fiscal a été mis en application au temps des vendanges, tout porte à croire que ces vins vieux étaient les vins qui subsistaient de la récolte de 1462 et qui allaient être consommés avant la fin de l'année. » (Yves Renouard)

Nous pouvons donc présupposer que le vin ne venait, à l'époque médiévale, alimenter qu'une consommation courante, était majoritairement bu dans l'année et ne faisait pas l'objet d'un commerce à grande échelle comme pendant l'Antiquité ou comme le Languedoc le développera quelques siècles plus tard.

- **LES TEMPS MODERNES : INDUSTRIALISATION DU TERRITOIRE ET PRODUCTION DE VIN POUR LA CONSOMMATION COURRANTE**

A l'époque moderne (XVIème-XVIIIème), héritage certainement de l'important développement de l'artisanat au Moyen Age, l'histoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles est surtout caractérisée par le déploiement d'une activité industrielle qui enrichit radicalement l'économie du territoire plus que par l'accroissement de la filière agricole qui elle, reste basée sur les pratiques traditionnelles méditerranéennes autour du trio céréales, oliviers, vignes qui constituaient les éléments fondamentaux du commerce d'alors en Languedoc. La culture exclusive de la vigne, pour laquelle les rendements sont trop aléatoires, n'existe pas. La culture de céréales panifiables domine largement alors.

C'est surtout autour de la fabrication de textiles que se structure l'économie moderne du territoire. Ainsi ateliers, manufactures et usines sont construites pour accueillir ces nouveaux secteurs. Conséquence d'une géologie particulièrement riche, les sites d'extraction se multiplient (bauxite, pétrole, houille, lignites et marbres) faisant de ce secteur une ressource également importante pour le territoire.

Toujours est-il que la production viticole semble alors avant tout répondre aux besoins locaux de consommation familiale. Le vignoble, répandu sur l'ensemble du Languedoc, laisse penser que chaque région pouvait se suffire à sa propre consommation sans en envisager le transport.

Prosper BOISSENADE précise que le diocèse de Saint-Pons, au XVIIème siècle, n'offre qu'une quantité restreinte de vignobles vers Saint-Chinian et Cessenon-sur-Orb, produisant des vins de qualité médiocre consommés sur place. Toutefois, tout comme les vins des Corbières, les vins du Minervois, notamment ceux d'Azillanet et de Mailhac dans l'Aude, commencent à bénéficier d'une bonne réputation et à être demandés. Les vignobles semblaient, assez logiquement, plus étendus dans la plaine biterroise qui, selon les descriptions du Languedoc de Basville, en 1664 sont connus pour être abondants et bons.



Moulin à blé et usine textile Fourcade, puis filature et usine d'apprêt des étoffes Miquel, puis Rouanet, puis usine de teinturerie Roudière à Saint-Pons-de-Thomières



DESCRIPTION DE PROSPER BOISSENADE SUR LA PRODUCTION ET LE COMMERCE DU VIN EN LANGUEDOC AU XVIIEME SIECLE SELON LES MÉMOIRES DE BASVILLE (1698) PUBLIÉE EN 1905

« Le vigneron du Languedoc s'ingéniait cependant de toutes manières pour tirer parti de ses vignes. Il faisait commerce de vins de table ou de dessert, blancs, muscats ou rouges. En laissant subir à la vendange un commencement de fermentation, ou en utilisant le jus des dernières presses, il obtenait des vins gris, pailletés, œil-de-perdrix ou de couleur bâtarde, c'est-à-dire dont les matières colorantes se trouvaient atténuées. En additionnant les vins blancs de miel, de lait et de substances aromatiques ou sucrantes, il produisait ces hippocras ou ces variétés de clairet fort goûtées jusqu'à la fin du XVIIème siècle. C'est aussi avec des vins blancs, réduits au tiers ou à moitié sur le feu, ou avec le moût de ces vins, qu'il se procurait des vins cuits, appelés « sables » et « malvoisies », tels que ceux de Narbonne. Les produits médiocres servaient tant à sa propre consommation qu'à celle de journaliers, des métayers et des domestiques, ainsi que les « piquettes » obtenues en versant de l'eau sur les marcs de raisin, ou les « râpés » faits avec les vins gâtés, piqués et troubles jetés sur des copeaux, ou enfin les « vinets » retirés des raisins de peau dure mêlés dans des tonneaux avec de l'eau chaude et avec quelques setiers de bon vin. Le producteur livrait parfois encore aux pâtisseries ou aux confiseurs le moût en « barrats » pour en faire des confitures. Il se chauffait avec les « sarments » de la vigne ou les vendait en ville pour le chauffage des artisans et petits bourgeois.

Il gardait pendant l'hiver pour sa provision, dans des tonneaux remplis de millet, des raisins frais qu'il mangeait à Pâques. Il les expédiait sur les marchés du pays jusqu'à Toulouse pour la table des particuliers. Presque partout, le raisin suspendu au plancher constituait une réserve agréable pour le dessert des hivers et des printemps. Tout ce commerce s'était développé dans quelques régions de la province, ayant pour objet la préparation de raisins secs, semblables à ceux de Corinthe, si répandus depuis longtemps dans la consommation européenne. »

- **RÉSEAUX DE COMMERCIALISATION DU VIN ET DES EAUX-DE-VIE AU XVIIÈME SIÈCLE**



Commercialisation du vin au départ de Bordeaux au XVIIème siècle.

Au XVIIème siècle, l'exportation des vins s'orientait vers les pays riches tels que l'Angleterre et la Hollande qui payaient leurs achats en argent comptant. La valeur pouvait s'élever à 1 230 000 francs pour les vins et les eaux-de-vie majoritairement produits par le diocèse de Montpellier. Une distinction était alors émise entre les vins d'exportation de meilleure qualité (pour supporter la distance et pour compenser les frais d'expédition) que les vins communs consommés par les Languedociens eux-mêmes. Ses vins de qualité inférieure du Bas-Languedoc étaient également expédiés à dos de mulets vers les régions montueuses moins productrices.

Alors que c'est par voie fluviale que le Bas-Languedoc approvisionne Lyon, Paris, le sud-est, l'est et le nord de la France, le Haut-Languedoc commercialise le vin vers le Rouergue et le Centre du pays. Les vins et eaux-de-vie prennent également la direction de l'ouest par l'intermédiaire du commerce de Bordeaux alors déjà en vogue. Ces exportations concernent principalement une clientèle aisée : la cour, les hautes classes et la bourgeoisie. Les vins du Languedoc supportant la mer sans être altérés, c'est également la marine de l'Etat qui est approvisionnée. Les ventes à l'export balancent presque celle faites à l'intérieur du royaume. Les marchandises sont alors entreposées au port de Bordeaux, transportées jusque là en gabarres descendant la Garonne, avant d'être expédiées par bateau. On estime à environ 9 000 hectolitres le volume d'exportation des vins du Languedoc au tout début du XVIIIème siècle soit environ 4 000 tonneaux pour 100 000 à 200 000 tonneaux bordelais.

La rupture des relations commerciales avec les Anglais, alors présents sur le port de Bordeaux, en 1688, dévalue le prix des vins et des eaux-de-vie du Languedoc auxquels les Anglais préfèrent le Gaillac qui supporte mieux le transport. En 1693, les rapports commerciaux s'assouplissent et les Anglais viendront directement s'approvisionner depuis le port de Sète.

Les conditions fiscales et économiques restent cependant opprimantes pour le paysan qui travaille au jour le jour sur des parcelles disséminées au milieu de celles de blé, dans des conditions précaires pour la grande majorité. L'horizon du marché, dans cette situation, ne peut dépasser le besoin immédiat, celui de l'aire locale achalandée par les rares voies terrestres laissées en héritage par les siècles précédents. La production reste donc restreinte et devra attendre encore un siècle avant de connaître un essor spectaculaire.

- **ESSOR SPECTACULAIRE DE LA VITICULTURE AUX XVIIIÈME ET XIXÈME SIÈCLES : MUTATIONS ÉCONOMIQUES, VERS DES PAYSAGES DE MONOCULTURE**

Il faut attendre la moitié du XVIIIème siècle et notamment la liberté de plantation autorisée en 1759 par l'Etat, puis la libre circulation des vins en 1776, avant que le Languedoc viticole ne connaisse réellement son essor. Alors que jusque là, la surface de production en vignes ne dépassait pas 20% des exploitations, le passage à une monoculture quasi-systématique (les coteaux ne bénéficiant pas des mêmes rendements devaient multiplier leurs ressources et ont gardé plus tardivement un modèle de polyculture) qui s'opère entre 1750 et 1850 est une véritable mutation agricole.

Si l'exceptionnel développement du vignoble languedocien, par son passage d'une polyculture paysanne à une monoculture viticole transforme inévitablement les paysages, la croissance de ce secteur d'activité et sa prospérité vont catégoriquement influencer la structure rurale de la région. Le patrimoine bâti des villes et villages, mais aussi des campagnes, en est aujourd'hui encore la trace tangible.

La structure urbaine et architecturale des agglomérations, héritées du Moyen Âge tombent alors dans l'obsolescence. Elle n'est plus adaptée aux nouveaux modes de vie et est ainsi réhabilitée. La construction ou la reconstruction d'une majorité du bâti rural sont alors entreprises dans les communes et concernent entre 50 et 80% du bâti entre la moitié du XIXème siècle et le début de la Première Guerre mondiale qui freinera l'évolution de ce nouveau décor.

A l'extérieur, dans les campagnes, les anciennes métairies souffrent du même problème : elles ne sont plus adaptées à la nouvelle échelle de production. Nombre d'entre elles sont alors transformées en domaines viticoles. Faisant l'attrait de la bourgeoisie urbaine (dans le cas du territoire notamment de Béziers, voire de Narbonne), ces domaines qui s'étendent sur plusieurs centaines d'hectares, font l'objet des constructions les plus folles. Ces « Châteaux pinardiens » ou « Châteaux viticoles » pour imiter les courants architecturaux du Bordelais se répandent comme une mode dans tous les environs de la plaine Biterroise à partir des années 1880. Ces « folies » du XIXème deviennent alors le symbole de la classe dominante.

Des distinctions sociales entre gros et petits propriétaires se creusent. Les plus modestes d'autant plus affaiblis par la crise du phylloxéra et fragilisés par les méventes qui vont sévir quelques décennies plus tard, seront alors les acteurs d'une révolution sociale qui transformera dès les premières années du XXème siècle, toute l'organisation de la société viticole du Languedoc.

Fin XIXème, le Languedoc devient le vignoble le plus étendu du monde :
425 000 ha vers 1900 sur les 1,7 millions d'hectares de vignobles français.



FIG. 34. — Petit appareil Fafeur frères, fonctionnant avec une pompe à bras, dans les vignobles du Midi.

Petit appareil Fafeur frères, fonctionnant avec une pompe à bras, dans les vignobles du Midi.



Rue de Saint-Chinian.



Canal du Midi à Capestang vu du ciel (à gauche). Tracé du Canal du Midi sur le territoire (à droite).

• **LES VOIES DE COMMUNICATION ACCÈLÈRENT LA COMMERCIALISATION DU VIN : CANAL DU MIDI ET CHEMIN DE FER**

✧ **LE CANAL DU MIDI :**

Le Canal du Midi, œuvre du Biterrois Pierre-Paul Riquet, relie la Méditerranée à Toulouse où il rejoint la Garonne qui en fait la continuité jusqu'à l'océan Atlantique à Bordeaux. Son ouverture dès 1681 permet ainsi d'acheminer plus rapidement et en amoindissant les risques et les coûts de transports les marchandises d'une rive à l'autre. Dès les XVIIème et XVIIIème siècle, son aménagement est à l'origine d'une première révolution des transports. Avec l'expansion du vignoble languedocien cet axe fluvial permet, en effet, d'en accélérer le commerce. Reliant deux régions aux complémentarités économiques que sont le Bas-Languedoc et le Haut-Languedoc, il permet l'acheminement des céréales du Toulousain vers la Méditerranée et les alcools du biterrois vers Toulouse, impliquant par conséquent un premier élargissement du marché.

En 1858, le canal subit une concurrence directe : la ligne de chemin de fer Bordeaux-Sète est à peine ouverte depuis 1857. Le Canal du Midi est alors affermé par décret de Napoléon III pour une durée de 4 ans à la Compagnie des Chemins de Fer du Midi qui va multiplier par 5 les prix du transport par voie fluviale pour définitivement faire jouer la concurrence.

Grâce à l'amélioration des moyens de transport du vin, notamment avec l'invention des wagons-foudres dans les années 1880, le chemin de fer se positionne comme la voie de transport la plus efficace pour la commercialisation du vin. Dès lors, le Languedoc connaît, dès la seconde moitié du XIXème siècle, une période exceptionnelle de prospérité qui concerne quasiment toutes les catégories sociales d'exploitants.



Transport du vin sur le Canal du Midi. Illustration de Raynal, 1886.

“C’est le moment où les agriculteurs cessent d’être des paysans, vivant de la polyculture, pour devenir des viticulteurs qui achètent leur nourriture et travaillent pour le marché.”
(Emmanuel LEROY-LADURIE)

❖ LE CHEMIN DE FER : UN RÔLE DÉTERMINANT POUR LE DÉVELOPPEMENT DU VIGNOBLE

Au XIX^{ème} siècle, le chemin de fer avec l'ouverture, en 1857, de la ligne Bordeaux-Sète, suivie de peu par celle de Paris-Montpellier-Sète est un tournant décisif pour le développement du vignoble. Une véritable « révolution ferroviaire » transforme l'économie du Pays. Le développement d'un réseau ferroviaire améliore les conditions de déplacement des personnes et des marchandises, en développe les échanges et par conséquent devient un facteur de croissance économique, d'autant plus qu'il est accompagné parallèlement par la réalisation de chemins vicinaux.

Avec l'augmentation de la fréquence des voyages qui se font plus rapidement et dans des conditions plus sûres, et la baisse des prix de transport qu'il engendre, le chemin de fer est à l'origine d'un épanouissement économique pour toute la France. En bénéficient les secteurs agricoles et industriels du territoire dont les marchés peuvent désormais prendre une ampleur nationale.

Son rôle est déterminant pour le commerce du vin et son organisation. Le Languedoc-Roussillon entreprend dès lors une viticulture de masse en plantant des cepes sur la moindre parcelle. La filière a désormais les moyens de répondre à un marché grandissant (consommation des bassins parisiens et ouvriers en augmentation) et s'élargissant (portée géographique grâce au nouveau moyen de transport).

L'Hérault devient ainsi le département le plus productif. L'arrondissement de Béziers-Saint-Pons-de-Thomières fournit, dans les années 1930, 65% de la production départementale et 12% de la production métropolitaine. Les vins de consommation courante sont désormais distribués à longues distances, à destination de l'est, du nord, du centre et de Paris-Bercy par convois de wagons-foudres plus économiques par leur plus importante capacité que les tonneaux, puis plus tard par wagons-citernes. Seuls les vins supérieurs de Saint-Chinian faisant l'objet d'une cotation spéciale à Bercy dès le début du XX^{ème} siècle continuent à voyager en fûts.

C'est en particulier à Béziers que le négoce du vin s'implante. Avec près de 400 négociants, commissionnaires et courtiers en 1928, la ville devient la place des vins la plus importante de la région et rayonne sur l'ensemble des villes secondaires dotées d'une gare : Capestang, Puisserguier, Quarante, Cruzy, Cessenon-sur-Orb, Saint-Chinian, Laurens, Faugères, Lamalou-les-Bains (où la production viticole double entre 1910 et 1930), Mons-la-Trivalle, en sont les principaux centres de distribution du territoire. L'ampleur de cette nouvelle dynamique viticole incite d'ailleurs les négociants à se tourner vers un marché de gros.

Le développement du transport par wagons-foudres engendre l'apparition de métiers périphériques participant à cette nouvelle dynamique économique qui saisit l'ensemble de la région. Si ces contenants peuvent être la propriété de négociants, ils peuvent également être celle de loueurs : on en compte 20 à Béziers en 1924. Des entreprises spécialisées en assurent leur entretien, la plupart se situant dans le Biterrois (Béziers, Villeneuve, Colombiers, etc.). Seul un foudrier a été recensé à Cessenon-sur-Orb.



Béziers. Expédition des vins par wagons-foudres.



Wagon-foudre à Bercy, Halle aux vins. Les marchands de vin sur un wagon-foudre ou dans un chai, fêtent l'abolition de la prohibition aux Etats-Unis : [photographie de presse] / Jacquet



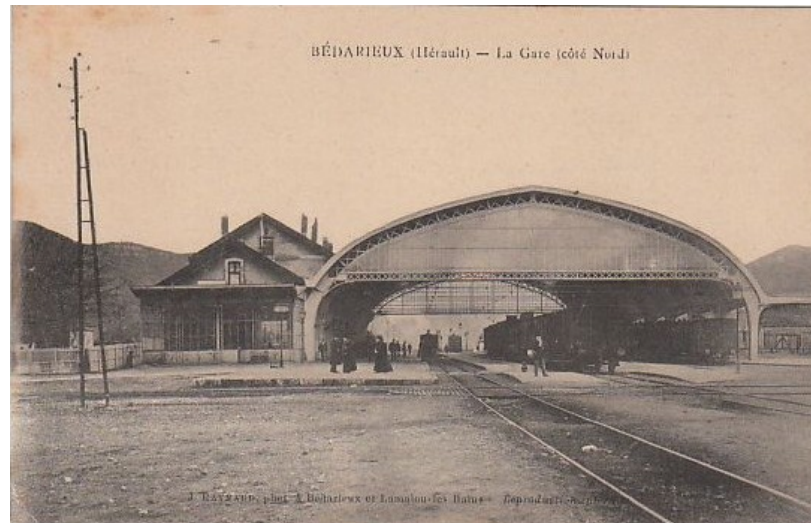
Entrepôt de fûts à Paris. Photo René Jacques.

❖ L'IRRIGATION DU TERRITOIRE PAR DES LIGNES LOCALES POUR LE DÉSENCLAVER :

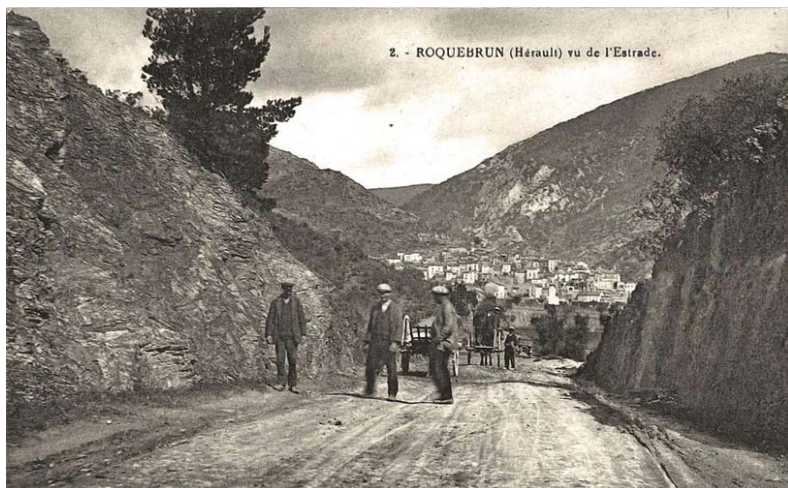
Au niveau local, une première ligne est ouverte entre Graissessac et Béziers, en 1858, reliant de ce fait les hauts cantons à la plaine. A son apogée, le réseau ferroviaire du territoire comprend deux groupes de lignes distincts qui s'articulent à Bédarieux. L'un irrigue la haute vallée de l'Orb et ses affluents, l'autre traverse le Saint-Chinianais et le Minervois, régions déjà à vocation viticole.

Véritable progrès technique, le déploiement d'un tel réseau est bien sûr stratégique et répond aux contraintes morphologiques du territoire. Ce sont avant tout les relations entre le Tarn et le littoral méditerranéen qui sont visées pour leur complémentarité économique et favoriser les échanges de farines, bétail, fruits, fourrages, pailles, engrais, matériel agricole, cerceaux, bois de construction, combustibles, ou encore d'objets manufacturés, contre du vin. Le chemin de fer permet donc d'assurer un système d'importation de marchandises qui ne sont plus, peu ou pas produites localement.

Le chemin de fer doit aussi approvisionner les vallées et donner à leurs productions agricoles (bestiaux, pommes de terre, pommes, prunes, châtaignes fraîches ou sèches, noix, cerises, amandes, cercles, vins, fourrage, bois de chauffage, etc.) et industrielles une issue.



Gare de Bédarieux

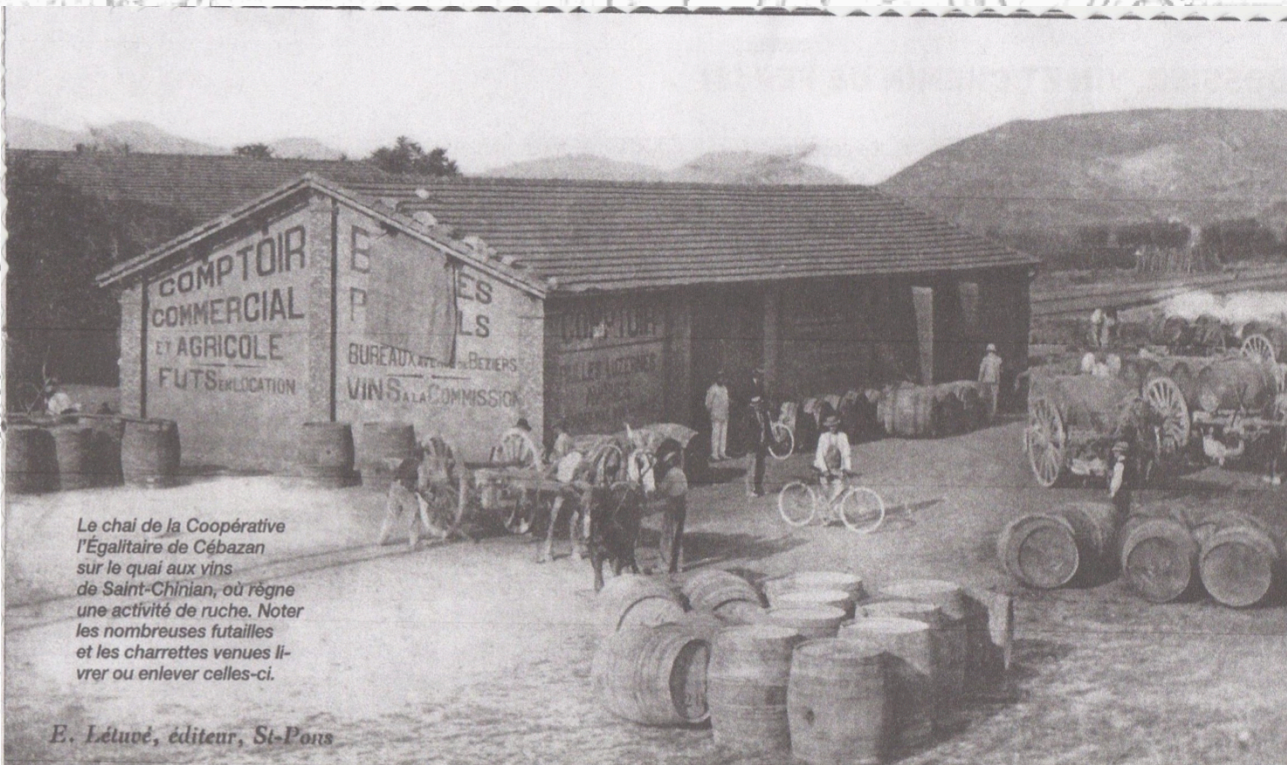


Voie terrestre à Roquebrun

Ainsi sont principalement concernées les vallées du Jaur et du Thoré pour leur industrie drapière menacée par la fermeture des fabriques subie par la concurrence des tissages du nord de la France et leur isolement.

D'autre part, c'est la station thermale de Lamalou qui bénéficie d'un nombre de voyageurs croissant dès les années 1860 avec entre 5 000 et 6 000 baigneurs qui arrivent en gare de Bédarieux pour ensuite rejoindre les thermes en omnibus. Celle-ci est d'ailleurs longtemps restée le carrefour ferroviaire des hauts cantons. A son apogée, elle emploie jusqu'à 200 agents et offre tous les services nécessaires aux voyageurs et à l'expédition des biens.

Pour tous ses avantages, le chemin de fer, en tant que moyen de transport perfectionné, met en lumière le véritable potentiel économique du territoire, ce que les routes n'avaient su faire jusque là. Contribuant à son désenclavement, le nouveau réseau de voies ferrées est la justification de la mise en valeur de toutes les richesses circulant, reliant dès lors avec efficacité le nord et le sud du territoire qui peut désormais partager des ressources complémentaires autour de la nouvelle dynamique impulsée par le circuit commercial du vin : produits agricoles, cercles et châtaigner pour futailles descendent des hauts cantons vers la plaine qui les alimente en retour en farines, en fer et bien sûr, en vin.



Le chai de la Coopérative l'Égalitaire de Cébazan sur le quai aux vins de Saint-Chinian, où règne une activité de ruche. Noter les nombreuses futailles et les charrettes venues livrer ou enlever celles-ci.

E. Létuvé, éditeur, St-Pons

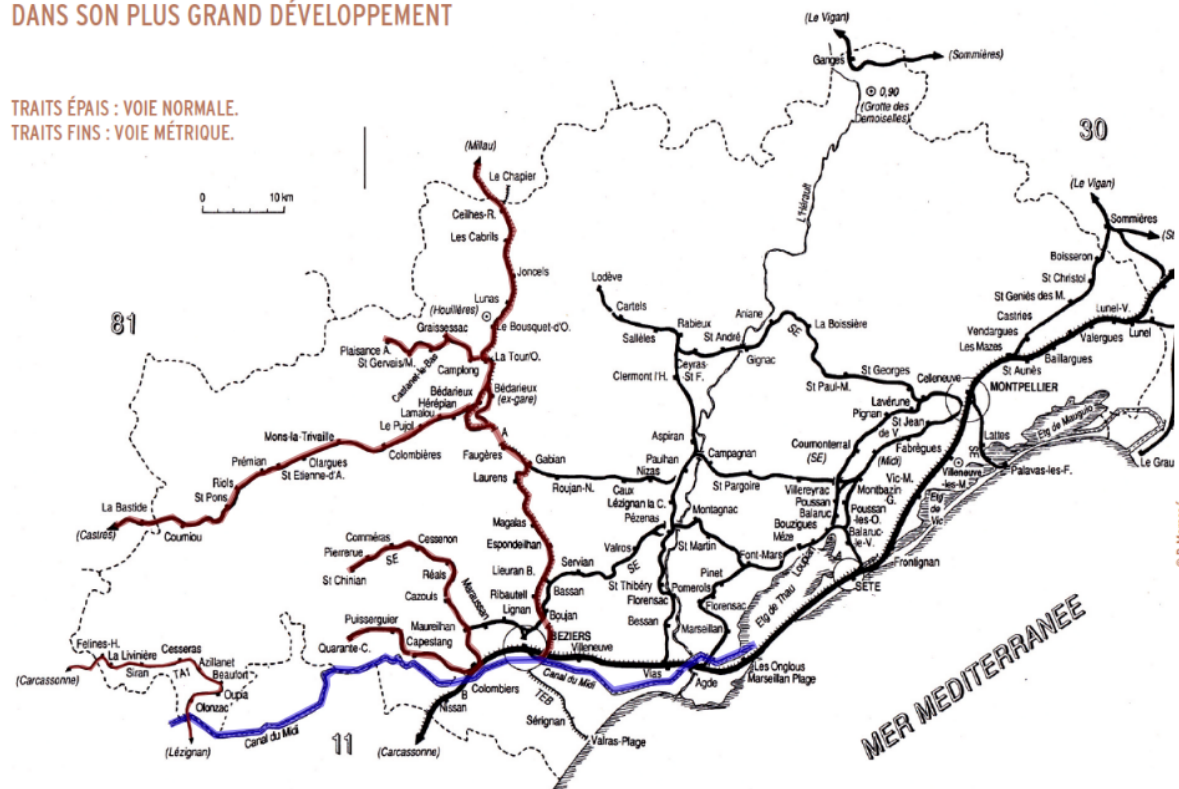


Un train venant de Saint-Chinian entre en gare de Cazouls avant 1914 (locomotive Mallet série 201 à 204). Sur la voie de quai, le bi-foudres 118 du loueur Boissière (qui ouvrit un embranchement particulier à Colombiers en 1915) et, plus loin, un mono-foudre avec pompe

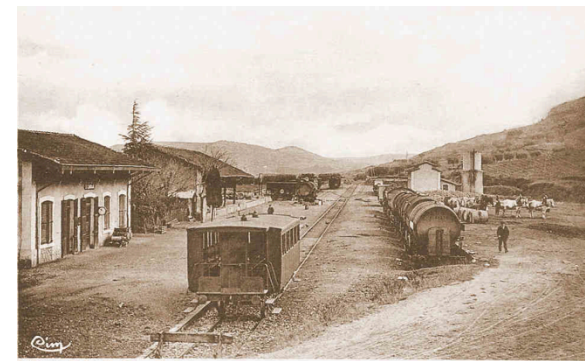
M. Vignier, Cazouls-les-Forges

CARTE DU RÉSEAU FERRÉ HÉRAULTAIS DANS SON PLUS GRAND DÉVELOPPEMENT

TRAITS ÉPAIS : VOIE NORMALE.
TRAITS FINS : VOIE MÉTRIQUE.



En rouge : réseau ferré du Pays Haut Languedoc et Vignobles. En bleu : le Canal du Midi



Le terminus de Saint-Chinian avant 1914. A droite, le quai adopté par les négociants en vins pour remplir les wagons-foudres et charger les futailles. Au fond, une remise à machines et un beffroi-réservoir.



Entrepôt « Les Vignerons » pour le départ du vin vers la région parisienne, Maraussan.



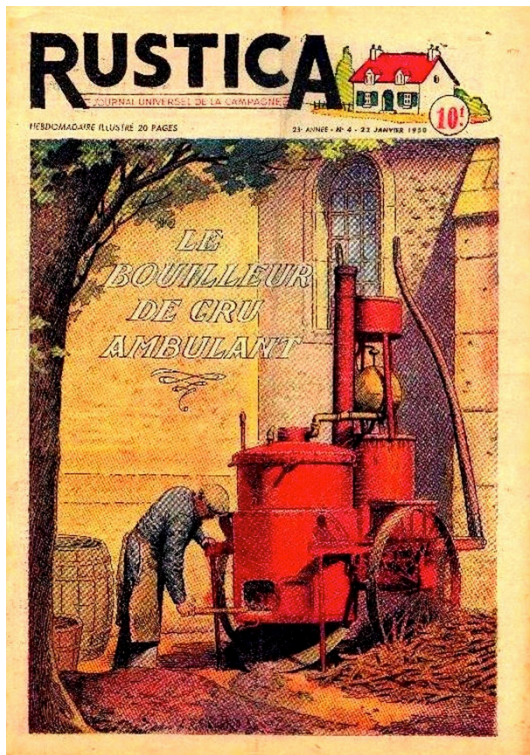
Wagon-foudre devant la gare de Mons-la-Trivaille



Prades sur Vernazobres



Arrivée du train à Félines-Minervois



• LA DISTILLATION : UN RÉGULATEUR DE MARCHÉ QUI PARTICIPE À L'ESSOR DU VIGNOBLE

Depuis le milieu du XVII^{ème} siècle la fabrication d'eaux-de-vie de vin s'est développée en Languedoc. Incomparable avec la qualité de production d'autres régions françaises telles que l'Orléanais, l'Anjou (Saumur), l'Angoumois (Cognac), etc. la pratique de la distillation de vin en Languedoc semble, avant cela, peu répandue : il n'existait que peu de brûleries d'eaux-de-vie. On en remarque quelques unes à Nîmes au début du XVII^{ème} siècle. Les propriétaires d'alambics sont alors connus sous le nom de « tireurs d'eau-de-vie », mais pendant longtemps encore, on ne distille, en Languedoc, qu'en petite quantité les vins de qualité inférieure invendus, piqués ou gâtés. Les principaux centres de production se concentrent alors autour du Bas-Montalbanais, Montpellier, Rabastens et surtout Nîmes qui livre ses alcools à Beaucaire (où les foires de la Madeleine ont une dimension internationale à cette époque) ou Uzès.

De moindre qualité gustative et âpre, l'eau-de-vie languedocienne sert au trois cinquième à fabriquer, en la mélangeant avec de l'eau, de « l'eau morte », pour rehausser les eaux-de-vie ordinaires affaiblies lorsqu'on les conserve pures, ou bien encore pour suppléer les marques plus fines lorsqu'elles manquent. Ces alcools sont recherchés par les liquoristes qui, agrémentées de noix, cerises ou autres fruits confits, les revendent aux classes populaires.

A Montpellier et à Nîmes, on retire également de ces vins distillés toutes sortes de liqueurs aromatisées, de parfums, d'eaux de toilette, de dentifrices, de réconfortants, de produits pharmaceutiques, de muscats, d'eaux de cannelle de Sète, de reine de Hongrie (en vogue jusqu'au milieu du XVIII^{ème} siècle).

Dès la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, la production d'alcool industriel obtenu par la distillation de vinasses participe à un premier essor viticole, notamment dans le biterrois. Des distilleries s'implantent partout dans les villages de la plaine. Elles sont déplacées dans les faubourgs lorsque les nuisances sont trop importantes. La distillation des stocks de vin est entreprise comme une solution pour répondre aux crises de surproduction puisqu'elle en permet la régulation. Quant à celle des sous-produits, elle permet de tirer profit des moindres résidus issus de la fabrication du vin (cf. fiche sur les distilleries ci-après).



C'est en 1852, dans la famille de Noël Salles qu'a lieu la première distillation de la dite « Fine de Faugères », première eau-de-vie règlementée du Languedoc selon le procédé de l'alambic charentais. Issue des cépages tels que Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Terret, elle doit vieillir en fût pendant au moins 5 ans avant d'être consommée.

Le 19 mars 1948 est publié le décret définissant les règles de fabrication et reconnaissant cette eau-de-vie devenue depuis une spécialité locale.

• LE PHYLLOXÉRA RAVAGE LE VIGNOBLE

Un événement inattendu vient subitement interrompre la croissance du vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle et dans ce contexte de monoculture de la vigne, met à mal l'économie régionale. Un petit puceron ravageur originaire des Etats-Unis est responsable : le phylloxéra. La maladie qui se fixe sur les racines de la plante est observée pour la première fois en 1863 dans le Gard. Elle se propage ensuite d'est en ouest dans tout le vignoble de la région. L'infestation d'un pied de vigne entraîne sa mort en 3 ans. Les conséquences sont graves : elles plongent le vignoble français dans une terrible crise. La prospérité gagnée dans le Midi s'effondre et les inégalités entre les petits et les gros propriétaires sont renforcées par cette catastrophe. La production chute considérablement pour atteindre les volumes suivants dans le département de l'Hérault :

1871 : 9.600.000 HI pour 193.000 Ha cultivés

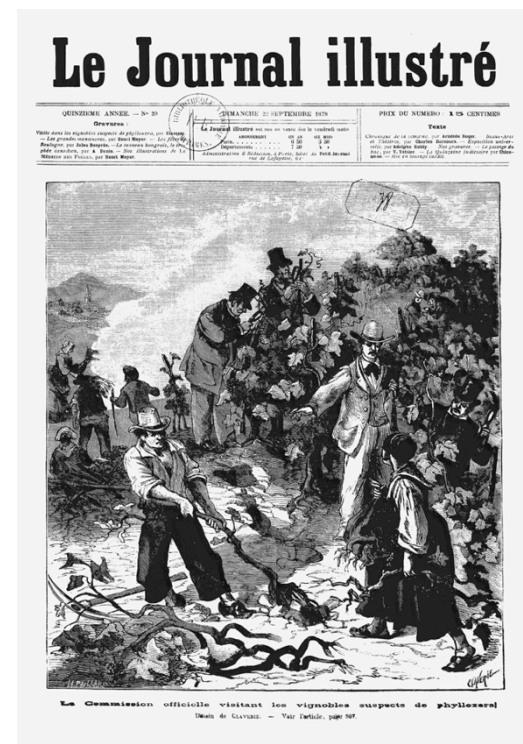
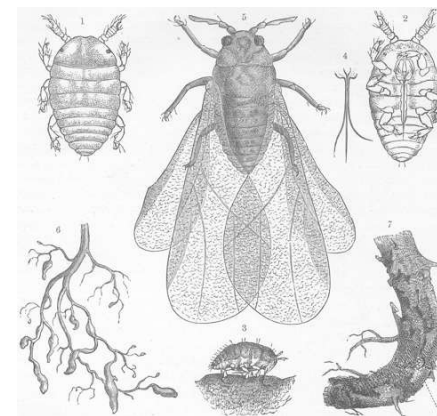
1875 : 5.800.000 HI pour 193.000 Ha cultivés

1878 : 2.400.000 HI pour 120.000 Ha cultivés

La plaine du Biterrois et ses alentours, ne sont touchés que plus tardivement (vers 1880). La baisse de la production des autres régions en fait leur richesse car la consommation, elle, ne désemplit pas. Les recherches ayant déjà avancé et les remèdes à la maladie étant sur le point d'être découverts, il semblerait que le phylloxéra ait été mieux maîtrisé sur le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles.

Car, plus de 30 ans ont été nécessaires pour surmonter la maladie par l'usage de porte-greffes issus de plants américains naturellement résistants à l'insecte. C'est au botaniste héraultais Jules Emile Planchon, assisté de Gaston Bazille et Félix Sahut, que l'on doit la découverte du phylloxéra en 1868. En 1875, l'ambiance générale est au découragement malgré les recherches de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier et les expériences qui restent sans succès. Pourtant, Planchon est sur le point de découvrir la solution pour pallier à se ravage. Quelques années auparavant, en 1871, il rencontre un homologue américain (Charles Valentine Riley) qui le met sur la voie : les plants français importés aux Etats-Unis meurent du phylloxéra alors que les plants américains résistent. En 1873, Planchon entreprend d'aller étudier la question sur place et confirme l'immunité des plants américains. Ceux qu'il ramène en France résistent également et seront dès lors diffusés comme porte-greffe.

Le vignoble doit être reconstitué. Il faut donc arracher l'ensemble des ceps et le replanter avec les nouveaux plants. Les étendues sont immenses, et face à ce travail titanesque, les exploitants sollicitent une main d'œuvre Espagnole pour venir prêter renfort.



Jules Planchon et Charles Valentine Riley prospectant un vignoble du sud de la France.

• **LA CRISE DE LA FIN DU XIXÈME SIÈCLE : SURPRODUCTION, FRAUDES ET IMPORTATION DE VINS ALGÉRIENS**

Après le désastreux épisode phylloxérique, la reconstruction du vignoble s'achève vers le milieu des années 1880. Sur les plants américains, et pour faire face à une demande toujours croissante, sont greffés les cépages productifs d'Aramon et de Carignan, destinés à faire « pisser la vigne » et à inonder le Midi. Le vignoble est alors épris d'une course au rendement car les débouchés commerciaux se sont élargis grâce à une augmentation considérable de la consommation, notamment dans les milieux ouvriers et à Paris.

Dans cette frénésie économique, la falsification des vins et la fraude s'installent : chaptalisation, coupage et mouillage des vins sont des pratiques répandues. On va même jusqu'à produire des vins artificiels (sans raisins frais) par l'usage de raisins secs ou encore de jus de sureau. Ce n'est qu'en 1889 que la Loi Griffe donne la définition légale du vin. Le vin y est entendu comme « produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ». Parallèlement, les vins d'Algérie commencent à s'exporter via le port de Sète, concurrençant directement la production régionale et déstabilisant le marché.

Dès 1891, le Languedoc entre en crise de surproduction. Le cours du vin s'effondre. L'hectolitre est vendu 5 francs alors que son coût de revient est de 8 francs. Les grands domaines résistent difficilement tandis que la ruine point pour les petits propriétaires.

Élément également important dans ce contexte historique, en 1884, est votée la loi relative à la création des syndicats professionnels ou loi Waldeck-Rousseau que les vignerons auront tôt fait de s'approprier pour assurer leur défense, car une véritable lutte sociale est en préparation face à des écarts trop importants entre d'une part les gros et les petits propriétaires, d'autre part face au poids du jeu des négociants et des courtiers, intermédiaires incontournables à l'époque pour la distribution du vin en vrac, enrichis grâce à l'exploitation des plus modestes alors incapables de se défendre seuls sur le marché. En 1904, des premières grèves contre les propriétaires éclatent au château de Sérigné à Cruzy, avant de toucher les communes voisines.

Cette crise, plus liée au déséquilibre entre l'offre et la demande qu'aux conséquences des fraudes (alors qu'il s'agit du principal argument revendiqué par les vignerons), s'accroît au début du XXème siècle. Dans ce contexte, les revendications grondent, le Midi viticole est en colère et les premières initiatives de lutte vont, sur le modèle des fruitières du Jura (coopératives laitières), des coopératives céréalières du nord de la France ou encore des coopératives viticoles alsaciennes (l'Alsace étant alors annexée à l'Allemagne) instaurées dès la fin du XIXème siècle et d'autres initiatives européennes (Italie), vers le rassemblement et la mutualisation des moyens. Les premières coopératives de vente de vin sont alors créées en 1901. Elles sont suivies, par les premières coopératives de production dont celle de Maraussan en 1905.

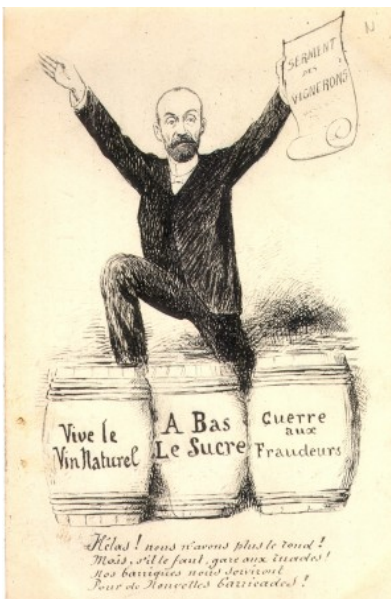


Image 1 : Représentation de Marcelin Albert. « Vive le vin naturel. A bas le sucre. Guerre aux fraudeurs. Hélas nous n'avons plus le rond! Mais s'il le faut, gare aux (?)! Nos barriques nous serviront pour de nouvelles barricades ! »

Image 2 : « Debout les vignerons ! Crions : sus aux fraudeurs! Bousculons-les à grands coups de pieds au derrière! Qu'il n'en reste pas un! Quant à leurs protecteurs, on saura les traiter de la même manière! »

Image 3 : « Les fraudeurs avides de sucre nous ruinent. Nous avons faim! Il faudra pour manger du pain, coller des pains au pain de sucre! »



« Dans la tina de la Republica, preparatz lo vin de la Revolucion sociala ! »
Jean Jaurès, l'Humanité. 1^{er} mai 1905

• RÉVOLUTION SOCIALE DANS LE MIDI. 1907 OU « LA RÉVOLTE DES GUEUX »

Dès les premières années du XXème siècle, une révolte engage la quasi totalité des vignerons du Languedoc-Roussillon dénonçant les limites du système économique en place où le plus fort l'emporte. Dans cette viticulture capitaliste, les négociants règnent en maîtres. Ils fixent les prix, bradent les récoltes des petits vignerons. En 1907, année où l'importation augmente encore et où les cours sont noyés, la révolte des vignerons est lancée contre le gouvernement de Clémenceau.

Le Midi, ruiné, est plongé dans une véritable misère. Marcelin Albert, le chef de file de ce mouvement déclare par télégramme au gouvernement que « *Midi se meurt. Au nom de tous, ouvriers, commerçants, viticulteurs, maris sans espoirs, enfants sans pain, mères prêtes au déshonneur, pitié ! Pitié encore pour nobles défenseurs républicains du Midi qui vont s'entre déchirer dans combat sanglant. Preuve fraude est faite. La loi du 28 janvier 1903 la favorise. Abroger cette loi, voilà l'honnêteté. Devoir gouvernement empêcher choc. S'il se produit, les clés ouvriront portes prison, pourront jamais ouvrir portes tombeaux.* ». Le signal de la révolte est donné, avec la complicité du Comité de Défense Viticole à peine créé, le 11 mars 1907 à Argelliers. Ils seront suivis pour entamer une marche en direction de Narbonne, par un groupe de vignerons du Minervois. On entonne le chant de « La Vigneronne » qui deviendra l'hymne de cette lutte, tout comme « Les Gueux de la vigne » écrit par Aristide Bruant.

Chaque dimanche, des manifestations éclatent et le mouvement prend en quelques semaines une ampleur telle que l'on retrouve : le 31 mars 500 à 600 manifestants à Bize-Minervois ; le 7 avril, 1000 manifestants à Ouveillan ; le 14 avril, 5000 manifestants à Coursan ; le 28 avril, de 20 000 à 25 000 manifestants à Lézignan-Corbères ; le 5 mai, de 80 000 à 100 000 manifestants à Narbonne ; le 12 mai, 150 000 manifestants à Béziers, le 19 mai, de 170 000 à 200 000 manifestants à Perpignan ; le 26 mai, de 220 000 à 250 000 manifestants à Carcassonne ; le 2 juin, de 250 000 à 300 000 manifestants à Nîmes ; pour atteindre le 9 juin, de 600 000 à 800 000 manifestants à Montpellier. Les informations sont diffusées via le journal au titre évocateur : « Le Tocsin », dit organe de la lutte viticole.

Les slogans affichés noir sur blanc sur les banderoles haut portées de toutes ses manifestations sont explicites : « *La victoire ou la mort !* », « *Assez de parole, des actes* », « *Mort aux fraudeurs* », « *Du pain ou la mort* », « *Vivre en travaillant ou mourir en combattant.* »

La mobilisation massive ne fait plus de distinction sociale, politique ou religieuse. Fédèrent alors les sympathisants de la gauche socialiste avec ceux de la droite royaliste pour une seule et même cause : la régulation du marché viticole.

Les vignerons finissent par être entendus par le gouvernement Clémenceau et le 29 juin, la loi « tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus de sucrage » est enfin votée. Elle interdit la fabrication et la vente de vins trafiqués. Les propriétaires doivent déclarer leurs récoltes et leurs stocks. Les syndicats ont le droit de se porter partie civile dans les procès pour fraudes. Enfin, les commerçants doivent désormais déclarer toute vente de sucre supérieure à 25 kilos. Ainsi, la fraude est réprimée.



MONTPELLIER — Meeting viticole du 9 juin 1907 — 600,

Passage des Gueux, place de la Co

LES GUEUX DE LA VIGNE.
PAR ARISTIDE BRUANT.

Couplet

Il faut nous suivre,
Vignerons, qui voulez vivre...
Guerre au sabotage du vin...
En avant! Gueux de la vigne au vin!
En avant! Gueux de la vigne!

De Bourg en

vil - le, Nous at - lons par cent... par - nil le... Guerre

aux sa - bo - ta - ge du vin... En a - vant! Gueux de la

vigne au vin! En a - vant! Gueux de la vi - gne!

Partons de l'Aude. De la Gascogne.

En criant: Guerre à la fraude! Nous irons jusqu'en Bourgogne...
Guerre au sabotage du vin... Guerre au sabotage du vin...
En avant! Gueux de la vigne au vin! En avant! Gueux de la vigne au vin!
En avant! Gueux de la vigne! En avant! Gueux de la vigne!

Le Midi bouge,
Marchons vers l'horizon rouge,
Guerre au sabotage du vin!...
En avant! Gueux de la vigne au vin!
En avant! Gueux de la vigne!

Ceux qu'on opprime
Se liguent contre la dime...
Guerre au sabotage du vin...
En avant! Gueux de la vigne au vin!
En avant! Gueux de la vigne!

A nous la grève!
Qu'on en vive ou qu'on en crève
Guerre au sabotage du vin...
En avant! Gueux de la vigne au vin!
En avant! Gueux de la vigne!

OPERTES - CHANSONS. L. GORDE. (1907).
Piano et Chant en vente au CHATEL - BRUANT.
Tous droits réservés. (1907).

LA VIGNERONNE

CHANT (Air de Charles VI — Chant de guerre)

Premier Couplet

Jadis tout n'était qu'allégresse;
Aux vigneron point de soucis,
Hélas aujourd'hui la tristesse
Règne partout en ce pays; (bis)
On n'entend qu'un cri de colère,
Un cri de rage et de douleur: (bis)
au Refrain.

Deuxième Couplet

En vain on veut sécher nos larmes
Nous berçant d'espoir mensonger;
Les actes seuls donnent des armes
Quand la patrie est en danger. (bis)
Tous au drapeau, fils de la terre,
Et poussons tous ce cri vengeur: (bis)
au Refrain.

Troisième Couplet

C'est dans l'union qu'on aiguise
Les glaives qui font les vainqueurs
Et la victoire n'est promise
Qu'à l'union des gens de cœur. (bis)
Quand la bataille s'exaspère
Il ne faut pas de déserteurs! (bis)
au Refrain,

Refrain

Guerre aux bandits narguant notre
Et sans merci guerre aux fraudeurs, } bis
Oui guerre à mort aux exploiters,
Sans nulle merci la guerre aux fraudeurs
Et guerre à mort aux exploiters,
Oui!
(chaque fois reprise du refrain en chœur)



• LE MOUVEMENT COOPÉRATIF DU XXÈME SIÈCLE : RÉORGANISATION DE LA VITICULTURE LANGUEDOCIENNE ET PROGRÈS SOCIAL

✧ NAISSANCE D'UN NOUVEAU MODÈLE DE PRODUCTION VITICOLE

Véritable phénomène social et politique en réaction au capitalisme qui a saisi jusque là le secteur viticole, le mouvement coopératif provoque une nouvelle mutation de l'organisation de la filière. Sa genèse s'inscrit dans la période charnière entre les dernières années du XIXème siècle et les premières du XXème siècle, alors que le vignoble souffre de crises successives et que les tensions sociales se sont accentuées entre les petits propriétaires, majoritaires en nombre, et les gros propriétaires qui dominent le marché.

Pour affronter le jeu des négociants et des courtiers qui achètent le vin au plus bas prix afin d'augmenter leur profit, les initiatives des petits producteurs vont au rassemblement et à la mutualisation des moyens humains, économiques et matériels. Le système coopératif, perçu comme un acte de résistance, s'instaure dans la région d'abord sous la forme de coopératives de vente. L'addition de petits volumes de vin finissant par en faire un gros, cette stratégie permet aux plus modestes de faire poids face aux négociants et de concurrencer plus équitablement les grands domaines et, par conséquent, de réguler les mises sur le marché. L'émergence de syndicats de vente et de consommation de vin (dès 1884) ainsi que la liberté de créer des associations professionnelles (loi 1901) en constituent des leviers et donnent un cadre légal à ces nouvelles structures.

Les vignerons, comprenant l'intérêt de cette mutualisation, dépassent le principe de la vente en gros pour constituer communément de nouveaux outils de production donnant accès à des installations et à du matériel moderne partagés par chaque adhérent. Ce sont donc des coopératives de vinification qui voient le jour dont les vignerons sont collectivement propriétaires. La devise « *Tous pour chacun, chacun pour tous* » inaugure la construction des caves coopératives à Maraussan, en 1905, impulsée par « Les Vignerons Libres ».

✧ EXPANSION DU MODÈLE COOPÉRATIF DANS TOUTE LA RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le succès de la première cave coopérative va immédiatement engager des répercussions sur l'ensemble de la région Languedoc-Roussillon, dont le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, qui est plongée dans le même contexte. Trois importantes vagues de construction seront alors entreprises, interrompues par les deux conflits mondiaux : de 1905 à l'entrée dans la Première Guerre mondiale (1914) ; de l'entre-deux-guerres (surtout pendant les années 1930) ; de l'après-guerre (1945) à 1968.

Par effet de mimétisme, ce modèle s'étend, avec la complicité des Caisses mutuelles du Crédit Agricole et le Service du Génie Rural, pendant un demi-siècle dans quasiment chaque village de la région jusqu'à en compter près de 582, soit près de la moitié du parc coopératif viticole français. Le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles en comprendra 39, édifiées entre 1909 et 1968. Cette concentration donne à voir l'implantation d'un véritable réseau de production coopératif. Ce sont également les distilleries qui emboîteront le pas sur ce nouveau phénomène social. Sur le territoire, 27 seront construites entre 1909 et 1941. (Voir fiche sur le patrimoine bâti des caves et distilleries coopératives).



MARAUSSAN (Hérault) - La Cave Coopérative Commune des « Vignerons Libres » en construction
(État des travaux au 29 Mai 1905)

Décidée par l'Assemblée générale du 19 Février 1905, la gigantesque bâtisse fut rapidement édifiée, et le 23 Août suivant on vit les finitions. - A droite et à gauche de la rue ci-dessus se construisent les grandes caves en ciment de 100 localités destinées au futur logement des vins. Ces caves sont au nombre de 27.

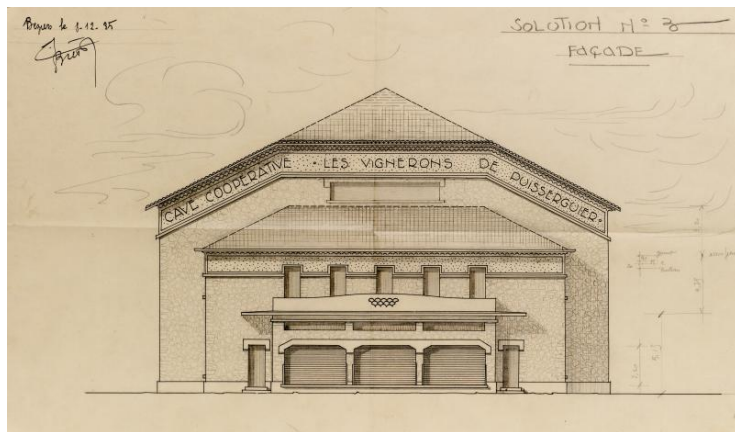


MARAUSSAN (Hérault) - « Les Vignerons Libres » inauguration de la Cave Coopérative Commune de Vinification
(23 Août 1905)

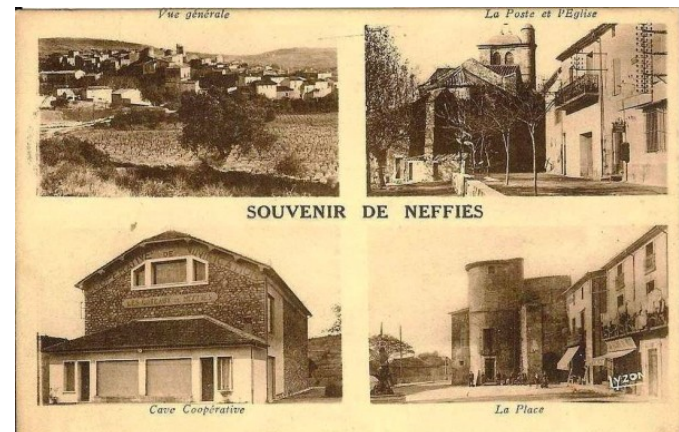


MARAUSSAN (Hérault) - « Les Vignerons Libres » - La Cave Commune de Vinification (côté arrière)
et le Passage des Rallies des Coopérateurs

Cave coopérative de Maraussan : travaux, façade avant et façade arrière.



Plan de la Cave Coopérative de Puisserguier



Carte postale de Neffies : la cave coopérative parmi les éléments emblématiques du village.

❖ UNE INNOVATION SOCIALE QUI RÉVOLUTIONNE L'ORGANISATION VITICOLE

Outre son important rayonnement qui s'épanchera bien au-delà de la région et dont le fonctionnement fini par séduire la quasi totalité des producteurs par un principe d'adhésion via la souscription de parts sociales (ceux restés indépendants dans les années 1950 faisant exception), le mouvement coopératif est considéré comme une véritable avancée sociale. En premier lieu parce que la gestion de la production est désormais collective et construite autour du précepte « *l'Union fait la Force* ». Tout autour de la coopération viticole se déploient des valeurs de solidarité entre producteurs alors que jusque là, la gestion de la production n'était qu'individuelle. C'est justement parce que la coopération viticole implique le regroupement volontaire d'individus au sein de la même organisation que des changements opèrent et donnent au petit vigneron un réel poids décisionnel. La coopérative est alors considérée comme une entité qui a pour objectif de répondre au mieux aux besoins économiques et sociaux de ses adhérents (ou sociétaires). La propriété est donc collective, de même que la prise de décision qui s'établit sur le principe démocratique « un homme = une voix », quelque soit la souscription initiale de parts sociales et la taille de l'exploitation du vigneron. Un Conseil d'Administration ainsi qu'un Président sont alors élus par l'Assemblée Générale. Ce nouveau fonctionnement démocratique où chaque vigneron a sa place dans la prise de décision est alors accueilli comme un véritable progrès social. Sept principes coopératifs sont énoncés en 1895 par l'Alliance Coopérative Internationale pour définir le concept de « l'Identité Coopérative » et seront appliqués par le mouvement coopératif du Languedoc-Roussillon :

- | | |
|--|---|
| 1- Adhésion volontaire et ouverte à tous | → pas de discrimination |
| 2- Pouvoir démocratique exercé par les membres | → égalité en droit |
| 3- Participation économique des membres | → capital commun |
| 4- Autonomie et indépendance | → entraide, autogestion |
| 5- Education, formation et information | → contribution au développement interne |
| 6- Coopération entre coopératives | → renforcement du mouvement coopératif |
| 7- Engagement envers la communauté | → contribution au développement local durable |

❖ LES CAVES COOPÉRATIVES : DES EMBLÈMES POUR LES VILLAGES

Construites en périphérie pour répondre aux conditions fonctionnelles imposées par l'activité viticole et en simplifier l'accès, les caves coopératives s'imposent comme d'immenses vaisseaux et viennent s'inscrire dans le paysage de presque chaque village. Leur monumentalité, la charge symbolique rappelant les luttes sociales qui ont voulu leur existence ainsi que le sentiment d'appartenance qui leur est accordé les constituent au rang de monuments emblématiques. Ainsi sont-elles souvent comparées à des « cathédrales » ou plus affectivement appelées « la Coopé ». Elles demeurent aujourd'hui, au même titre que l'école, la mairie ou l'église, un élément incontournable de la structuration des villages et témoignent du bouleversement économique et social de la société rurale languedocienne du XXème siècle. 47

PROGRESSION DU NOMBRE DE MIGRANTS ESPAGNOLS EN LANGUEDOC-ROUSSILLON ENTRE 1956 ET 1966

8 500 en 1956
33 300 en 1961
46 659 en 1964
52 706 en 1965
55 435 en 1966

Nombre total de vendangeurs estimé en 1966 : 75 000

Source : CARRIÈRE Pierre, FERRAS Robert, « Les Vendangeurs espagnols en Languedoc et Roussillon », In: Études rurales, n°32, 1968.

• MIGRATIONS LIÉES AU DÉVELOPPEMENT VITICOLE

Le Languedoc, véritable carrefour culturel connaissant de nombreux flux migratoires depuis l'Antiquité, est une terre de passages et d'échanges caractérisé par une proportion d'étrangers supérieure à la moyenne nationale durant tout le XX^{ème} siècle, le poids de la viticulture dans ce phénomène, des migrations à la fois régionales et étrangères simultanées à d'importants exodes ruraux, une forte migration de voisinage notamment Espagnole depuis la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

Aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, la région devient un des plus importants pôles d'immigration, situation ayant joué un rôle important dans le développement de la viticulture locale. Le déploiement conséquent d'une telle activité économique mais aussi le caractère saisonnier de la culture de la vigne amènent, en effet, à s'interroger sur la provenance des travailleurs.

Le Languedoc du XIX^{ème} siècle est essentiellement agricole et les campagnes de l'arrière-Pays, isolées et difficiles d'accès, vivent repliées sur elles-mêmes. La progression régionale s'amplifie à la fin du siècle par l'arrivée de populations montagnardes françaises attirés par l'activité du Bas Languedoc et sa production viticole de masse nécessitant une importante main d'œuvre extérieure, non qualifiée et peu chère, les industries du piémont ou bien encore les activités portuaires et salines du littoral. La crise phylloxérique, à partir des années 1870, implique des changements culturels et techniques considérables liés au renouvellement du vignoble (arrachage des plants malades et replantation de plants américains). Une vague d'immigration espagnole viendra combler les besoins d'une main d'œuvre qui fait alors défaut.

L'emploi de ces travailleurs peut être permanent ou saisonnier particulièrement pour participer aux vendanges (20 000 saisonniers espagnols seraient venus au début du XX^{ème} siècle).

Après la Seconde Guerre mondiale, le phénomène persiste avec, selon les directions départementales de l'emploi et du travail, les 4 départements viticoles de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales auraient reçus près de 55 400 vendangeurs venus d'Espagne.

Trois catégories de populations caractérisent alors le rapport migratoire à la viticulture dans la région :

- celles venues des régions non viticoles du Languedoc-Roussillon et plus particulièrement des zones montagneuses
- les migrants espagnols, flux ayant notamment marqué le XX^{ème} siècle
- minoritairement par rapport aux deux précédents groupes : les travailleurs urbains

❖ LES TRAVAILLEURS URBAINS

Les villes n'ont cessé de fournir un appoint de main-d'oeuvre aux exploitations pour les travaux de vendanges. L'Inspection du Travail l'évaluait hypothétiquement à 5 000 vendangeurs dans le département de l'Hérault pour l'année 1961, alors que le nombre de vendangeurs espagnols n'avait pas encore atteint son maximum (33 000 pour la même année). Cette concurrence étrangère a certainement réduit le nombre de travailleurs urbains employés.



Gare de Bédarieux, arrivée des vendangeurs par le train

❖ LES POPULATIONS DES ZONES MONTAGNEUSES

Le recrutement d'employés saisonniers pour la formation de « colles » de vendangeurs s'est d'abord beaucoup pratiqué dans les montagnes voisines telles que l'Ariège, l'Aveyron, ou encore la Lozère. En 1950, les travailleurs venaient surtout des départements du Massif Central (à 78%) et des Pyrénées (10%), parfois de fort loin : les saisonniers de Haute-Loire étaient plus nombreux que les Aveyronnais. Ils provenaient aussi de la Creuse et de la Loire.

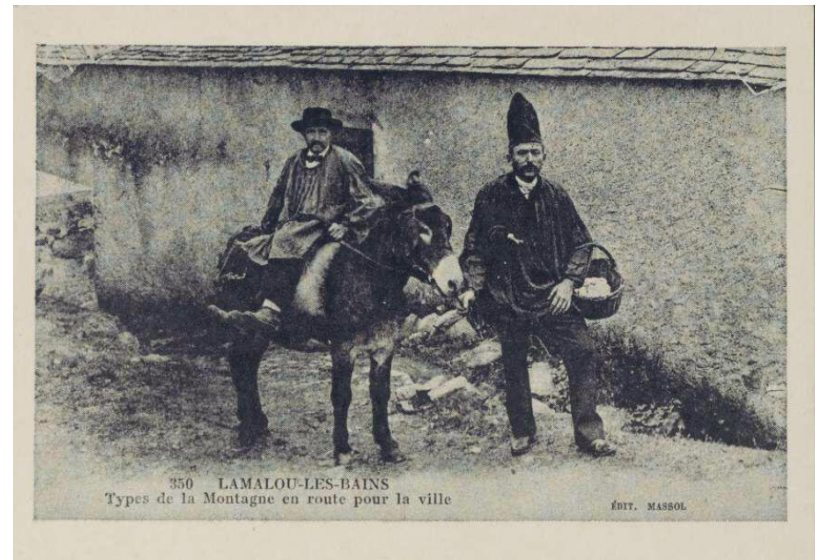
Ces échanges humains, motivés pour des raisons économiques, étaient autrefois renforcés par le commerce de marchandises entre la plaine et les hauts cantons. Les habitants de la plaine s'approvisionnaient dans les montagnes de charcuterie et de volaille quand les gens des montagnes venaient chercher leur provision de vin dans la plaine. Des liens traditionnels se sont donc créés entre le Midi viticole et les montagnes voisines qui ont constitué un réservoir de main d'œuvre pendant de nombreuses décennies. Ces émigrations temporaires ont parfois pris l'allure d'émigrations définitives et des familles de « montagnards » se sont établies en Languedoc tout en maintenant leurs attaches avec leur localité d'origine.

Au cours des années 1960-1970, ces liens qui unissaient des territoires aux économies complémentaires, se distendent suite à une évolution démographique des hauts cantons marquée par un fort exode rural épuisant les ressources en main d'œuvre. Une évolution économique s'en suit : une crise viticole survenue dans les années 1960 détournent les vignobles vers des horizons plus attractifs. Dans les hauts cantons, le vin a parallèlement cessé d'être une denrée rare et chère qu'il fallait échanger contre des prestations en nature. Les exploitations restantes, conséquence de ces fortes émigrations, se sont renforcées et n'ont plus eu besoin d'appoints économiques vitaux tels que les salaires des vendangeurs.

Les flux migratoires montagne-plaine ont dès lors cessé et se sont réorientés vers le sud avec l'arrivée massive et concurrentielle de migrants Espagnols. Les services du Travail et de l'Emploi dénombrent alors en 1966 : 1 892 saisonniers français dont moins de 500 originaires de départements extérieurs à la région, contre 55 435 saisonniers espagnols. (CARRIÈRE Pierre, FERRAS Robert)



Retour des vendanges, Lamalou-les-Bains



Types de la montagne en route pour la ville, Lamalou-les-Bains

❖ LES MIGRANTS ESPAGNOLS

Dans les années 1960, l'Espagne fournit donc la majorité de ces travailleurs, dont le nombre atteint 55 435 régulièrement inscrits en 1966 (sans compter les éventuels vendangeurs non déclarés). Ce sont d'abord les grandes exploitations, qui soucieuses de rentabiliser leurs investissements, font appel à la main d'œuvre espagnole faisant preuve de force au travail et acceptant les bas salaires proposés. Cette concurrence rejoint progressivement les plus petits domaines où la fidélité aux alliances passées avec les montagnards est restée plus longtemps respectée.

La distance n'est pas un facteur déterminant, les vendangeurs viennent en grande majorité des régions du sud-est de l'Espagne (Murcie, Valence, etc.). Ce phénomène migratoire se joue par réseau d'interconnaissances : les ouvriers sont souvent originaires des mêmes villages. Certains finissent parfois par s'établir dans la région et jouent, en quelques sortes, le rôle d'intermédiaires pour le recrutement d'autres membres de la communauté restées au pays d'origine avec qui ils entretiennent des liens.

Ces migrations concernent, chaque fois que cela est rendu possible, l'ensemble de la famille, jusqu'à rassembler trois générations. Une vie familiale s'instaure donc, le temps des vendanges, dans les locaux peu confortables qui sont réservés aux ouvriers espagnols.

La grande majorité des ouvriers reste fidèle à leur employeur et revient d'une année sur l'autre sur la même exploitation. Pour autant, la tentation de l'installation définitive ne reste qu'exceptionnelle. Venus pour une période limitée et attachés à leur pays d'origine, rares sont ceux qui souhaitent s'établir en France.



Vendangeurs espagnols

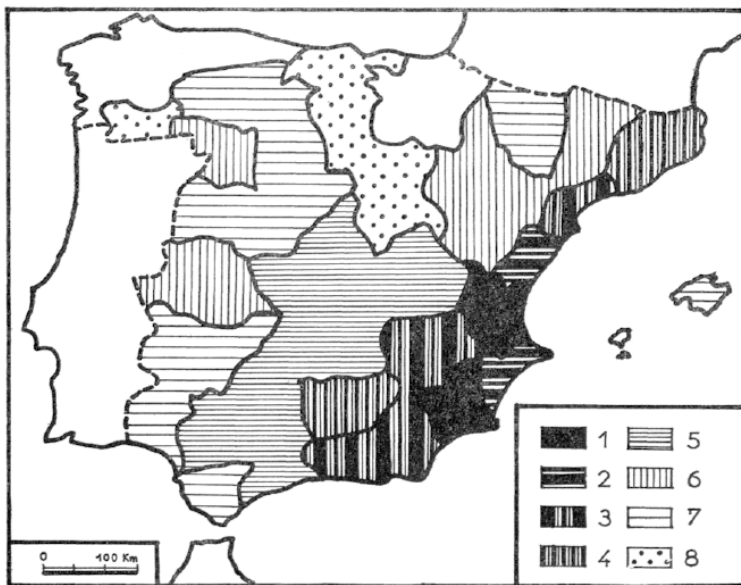


FIG. 4. — Les provinces d'origine des saisonniers espagnols venus, en 1966, participer à la vendange en Languedoc-Roussillon.

Légende : Nombre de saisonniers espagnols

1 : plus de 10 000	5 : de 100 à 500
2 : de 5 000 à 10 000	6 : de 50 à 100
3 : de 1 000 à 5 000	7 : de 10 à 50
4 : de 500 à 1 000	8 : moins de 10

Les provinces n'ayant vu aucun de leurs habitants participer à la migration sont laissées en blanc.

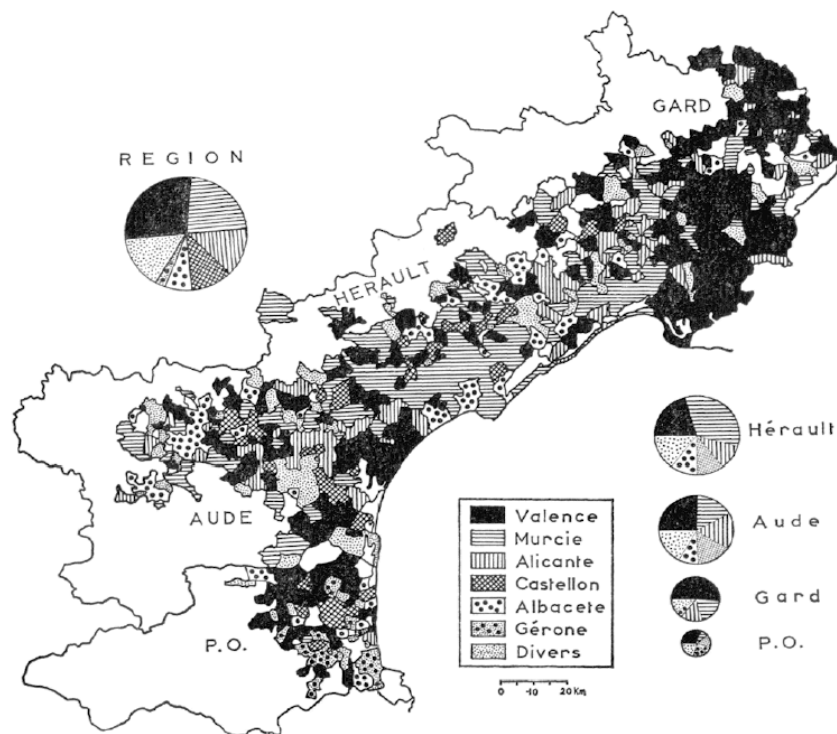


FIG. 5. — Origine des saisonniers espagnols employés dans chacune des communes d'accueil du Languedoc-Roussillon durant la vendange 1966. La province ayant fourni les effectifs communaux les plus nombreux a donné sa teinte à la commune considérée.

Figure de gauche : « Les provinces d'origine des saisonniers espagnols venus, en 1966, participer à la vendange en Languedoc-Roussillon »
 Figure de droite : « Origine des saisonniers espagnols employés dans chacune des communes d'accueil du Languedoc-Roussillon durant la vendange 1966. La province ayant fourni les effectifs communaux les plus nombreux a donné sa teinte à la commune considérée ».

Source : CARRIÈRE Pierre, FERRAS Robert, « Les Vendangeurs espagnols en Languedoc et Roussillon », In: Études rurales, n°32, 1968.

Références bibliographiques pour le patrimoine historique viticole :

❖ ANTIQUITÉ:

- CLAVEL-LEVEQUE Monique, Dossier de candidature au label Pays d'Art et d'Histoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, 2015.

❖ MOYEN AGE :

- BOISSINOT Philippe, PUIG Carole. Archéologie du champ et viticulture méridionale. Pourquoi les traces de vignobles sont-elles si peu fréquentes au Moyen Age ?. In: *Archéologie du Midi médiéval*. Tome 23-24, 2005.
- RENOUARD Yves. Le vin vieux au Moyen âge. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 76, N°68-69, 1964.

❖ TEMPS MODERNES :

- BOISSONNADE Prosper. La production et le commerce des céréales des vins et des eaux-de-vie en Languedoc, dans la seconde moitié du XVIIe siècle. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 17, N°67, 1905.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « Vignobles du sud, XVIe-XXe siècle », *Ruralia* [En ligne], 07 | 2000, mis en ligne le 01 janvier 2001, consulté le 02 août 2017. URL : <http://ruralia.revues.org/212>.

❖ XVIIIÈME ET XIXÈME SIÈCLES :

- CARALP Raymonde. « Le transport ferroviaire des vins du Languedoc vers Paris. », In: *Revue de géographie de Lyon*, vol. 26, n°3, 1951.
- HUETZ DE LEMPS Alain. La vigne américaine au secours de l'Europe. In: *Cahiers d'outre-mer*. N° 179-180 - 45e année, Juillet décembre 1992. Les plantes américaines à la conquête du monde.
- MARASSÉ Philippe, « L'ère du chemin de fer », in Dossier de Candidature au label Pays d'Art et d'Histoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, 2015.
- MAURIN Yvette. L'impulsion donnée par la crise du phylloxéra à l'enseignement agricole en Languedoc méditerranéen. In: *Cahiers de la Méditerranée*, hors série n°8, 1984. Innovations et technologies dans les pays méditerranéens (XVIe-XXe siècles). Actes des journées d'études Bendor 22, 23 et 24 avril 1982.
- STANZIANI Alessandro, « La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 2003/2 (no50-2).

Références bibliographiques pour le patrimoine historique viticole :

❖ LE MOUVEMENT COOPÉRATIF ET LA VITICULTURE AU XXÈME SIÈCLE :

- CARRIÈRE Pierre, FERRAS Robert, « Les Vendangeurs espagnols en Languedoc et Roussillon », In: Études rurales, n°32, 1968.
- DUKIC Suzana, « Deux siècles d'immigration Languedoc-Roussillon », Hommes et migrations [En ligne], 1278 | 2009, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 23 août 2017. URL : <http://hommesmigrations.revues.org/230> ; DOI : 10.4000/hommesmigrations.230
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « Quand les gueux sauvèrent le vin », *Le Point*, 31 mai 2007.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Propriétaires viticulteurs en Roussillon*, Tome 1-2, Sorbonne, Paris, 1983.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Les campagnes en France au XIXème siècle*, Ophrys, Gap, 1990.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Les campagnes en France au XXème siècle (1914-1989)*, Ophrys, Gap, 1990.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « L'extinction de la viticulture « pour tous » en Languedoc, 1945-1984, in *Pole Sud*, n°9, 1998.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève et HENRI Michel (dir.), *Vignobles du Sud : XVIème-XXème siècles*, Publication de l'Université de Montpellier Paul-Valéry, Montpellier, 2003.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « Quand les gueux sauvèrent le vin », *Le Point*, 31 mai 2007.
- GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, VAYSSETTES Jean-Louis, SAUGET Jean-Michel et TOUZARD Jean-Marc (dir.), *Les Caves coopératives en Languedoc-Roussillon*, Lieux Dits, Montpellier, 2010.
- MASSÉ Ludovic, *Le Vin pur*, Paris, P.O.L, 1984.
- PECH Rémy, *Entreprises viticoles et capitalisme en Languedoc-Roussillon, du phylloxera aux méventes*, Edition de l'Université de Toulouse, Toulouse, 1975.
- PECH Rémy et SAGNES Jean, *La Révolte de 1907*, Edisud, 1998.
- SAGNES Jean, « La révolte de 1907 dans la chanson d'hier et d'aujourd'hui », in Lenga e pais d'Oc, n°46, 2007.
- SAGNES Jean, *Le mouvement ouvrier en Languedoc*, Toulouse, Privat, 1980.
- SAGNES Jean, *Le Midi rouge, mythe et réalité ; études d'histoire occitane*, Anthropos, Paris, 1982.
- SAGNES Jean, *Jean Jaurès et le Languedoc viticole*, Presse du Languedoc/Maxchaleil, 1988.
- SAGNES Jean, « La gauche politique et syndicale dans les campagnes viticoles du midi (1848-1939) », in Centre de Recherche, d'Etudes et de Documentation de l'Indre, *La diffusion des idées progressistes dans le monde rural de la Révolution au XX° siècle*, Châteauroux, 2000.
- SAGNES Jean et PECH Rémy, *La Viticulture française au XIXème et XXème siècle*, Presse du Languedoc, 1993.
- SAGNES Jean et PECH Rémy, *1907 en Languedoc et en Roussillon*, Espace sud, 1997.
- SERRA Olivier, « Déclaration de récolte et taxation de la chaptalisation : genèse des articles 1^{er} et 5 de la loi du 29 juin 1907 », in *Vin et République*, colloque des 18 et 19 octobre 2007 à Montpellier, GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève (dir.), L'Harmattan, Paris, 2009.
- TENAGUILLO Amancio y Cortázar, "Le vin sur la scène de l'histoire 1 : 1907 - La révolte des vigneron dans le Midi", in "Le vin social et politique", *Cepdivin.org*, mars 2005, [En ligne], <http://www.cepdivin.org/articles/tenaguillo02.html> (Page consultée le lundi 4 août 2011).

6. LE PATRIMOINE BÂTI : typologie du bâti viticole

Pour alimenter cette thématique, nos recherches se sont principalement inspirées des travaux riches en informations déjà réalisés à l'échelle du Pays sur le patrimoine bâti par Jean-Michel SAUGET (notamment dans le cadre de la candidature au label Pays d'Art et d'Histoire). Le territoire comportant un certain nombre de « bâtis d'exception » appartenant à la catégorie des « Châteaux du XIXème siècle » en lien direct avec l'histoire viticole, une attention particulière a également été portée aux travaux de Catherine FERRAS et de Jean-Denis BERGASSE sur les châteaux du Biterrois.

Afin de répertorier les bâtiments viticoles comportant un intérêt patrimonial particuliers, le fonds Mérimée de l'Inventaire Général a été consulté commune par commune à la recherche de bâtis inscrits ou classés aux Monuments Historiques. Seul le château de Grezan à Laurens dont une partie seulement est inscrite semble avoir retenu l'attention des services des Monuments Historiques.

Le bâti coopératif étant régionalement fortement marqué, nos recherches se sont orientées vers l'inventaire des Caves Coopératives réalisé par le SRI Languedoc-Roussillon ainsi que des travaux doctoraux de Dominique GANIBENC. Les distilleries coopératives ayant également fait l'œuvre de recherches, nous nous référons aux études menées sur cette thématiques par Lionel RODRIGUEZ, chercheur à l'Inventaire Languedoc-Roussillon.

Enfin, l'ensemble des partenaires du label Vignobles et Découvertes appartenant à la filière viticole ont été examinés afin d'identifier ceux qui pouvaient offrir des particularités architecturales.

L'ensemble des résultats obtenus sont présentés de manière synthétique et transversale ci-dessous sous la forme de typologie du bâti viticole.



- **L'ESSOR DE L'ACTIVITÉ VITICOLE ENTRE LE XVIIIÈME ET LE XIXÈME SIÈCLES IMPACTE LA STRUCTURE URBAINE ET L'ARCHITECTURE DES VILLAGES ET CELLES DES « CAMPAGNES »**

L'essor de l'activité viticole entre le XVIIIème siècle et le XIXème siècle provoque des conséquences tant en termes topographiques qu'architecturaux. D'une part, les villages connaissent une extension par une série de constructions (parfois de rues entières) autour des bourgs médiévaux déjà caractérisés par un habitat groupé typiquement méditerranéen. D'autre part, la typologie du bâti jusque là connue est fonctionnellement adaptée à la nouvelle activité et se répand de la plaine aux vallées de l'Orb et du Jaur, donnant naissance à de nouveaux types de constructions.

Au sein des villes et des villages, les transformations sont radicales au cours du XIXème siècle. Les remaniements urbains laissent apparaître un nouveau type d'habitat : la maison vigneronne languedocienne. Ce sont également des caves de petits et de grands domaines qui poussent, indépendamment des logis, là où l'espace le permet.

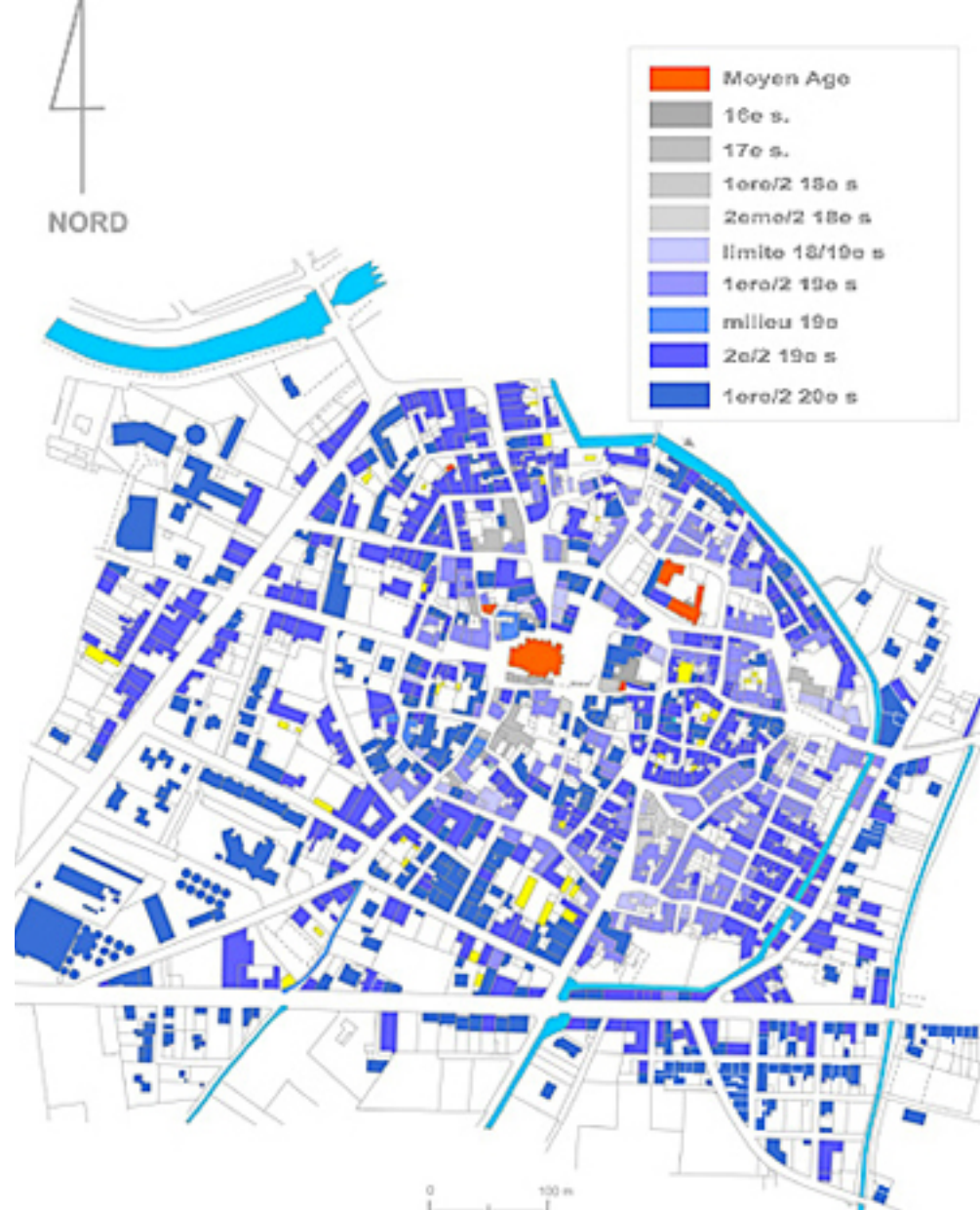
Le XIXème siècle est également un épisode d'aménagement des « campagnes ». Sur les extérieurs et notamment dans la plaine en continuité avec le Biterrois, la mode est à la construction de Châteaux Pinardiens pour asseoir la domination des classes sociales les plus élevées.

Face à ces distinctions sociales marquées mais aussi conséquence des méventes liées à la surproduction du vignoble de masse qu'est devenu le Languedoc, la révolution sociale du Midi au début du XXème siècle engage la région dans un vaste chantier de construction de caves et de distilleries coopératives.

Enfin, le recul du parc coopératif laisse place au XXIème siècle à la construction de nouveaux domaines particuliers.

6 grandes catégories de bâti viticole seront donc ici détaillées comme éléments marqueurs du patrimoine local :

- les maisons vigneronnes
- les caves
- les Châteaux Pinardiens
- les caves coopératives
- les distilleries coopératives
- les nouveaux domaines



Capestang (Hérault). Dessin : chronologie des constructions : en bleu, les maisons construites entre 1850 et 1920

Sauget, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 2003
 Sauget, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 2003

• LA MAISON VIGNERONNE LANGUEDOCIENNE

Le modèle de la maison vigneronne est emprunté au style d'habitat préexistant dans les villes et villages du Languedoc depuis la deuxième moitié du Moyen Âge appelé « maison polyvalente ». Faute d'espace suffisant au sein des villages, ces maisons se construisent en hauteur et accueillent sous le même toit toutes les fonctions de la maison : logis à l'étage et activités professionnelles en rez-de-chaussée.

Aisément identifiables à leurs façades qui se répètent quasiment à l'identique au sein d'une même rue ou bien d'un village à l'autre, celles-ci sont composées de deux portes situées en rez-de-chaussée : la plus large, appelée « porte bâtarde » ouvre sur le local professionnel (atelier, boutique, etc.) qui s'étend sur toute la profondeur du bâti. La plus étroite donne accès au logis desservi par un escalier. Au-dessus, deux ouvertures éclairent la partie habitation.

À l'époque moderne, ce modèle d'habitat commence à se distinguer en fonction de l'usage professionnel de son propriétaire. Ainsi peut-on distinguer les maisons d'artisans, de marchands, de cultivateurs ou de notables. Progressivement, le style de la maison polyvalente se distingue de celui de la maison paysanne qui, dépouillée de ses décors, se paupérise.

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, les maisons sont trop petites et inadaptées à l'activité viticole qui inonde le Languedoc. Dans la plaine Biterroise, le Saint-Chinianais ou encore le Minervois, les revenus tirés de la viticulture sont réinvestis pour la construction de maisons conformes aux besoins du nouveau secteur en expansion. Le modèle de la maison polyvalente est alors repris et adapté : le rez-de-chaussée devient désormais le chai. Il accueille dans un premier temps les foudres servant à la vinification puis au stockage du vin. Ceux-ci seront remplacés, dès le début du XX^{ème} siècle, par des cuves béton.

Ce sont sur les faubourgs de Murviel-les-Béziers que les premiers modèles de maisons vigneronnes sont observés (1750). Ils gagnent rapidement les villages de la plaine puis ceux de la vallée par effet d'imitation et de construction en série d'un habitat standardisé (même si des variantes existent), témoignant également d'un contexte économique industriel et rationalisé propre à cette époque.

Si la maison vigneronne devient, de la moitié du XVIII^{ème} siècle à la moitié du XIX^{ème}, le modèle d'habitat le plus retenu, son aboutissement s'opérera surtout dans la seconde moitié du XIX^{ème} au point de devenir l'archétype des nouveaux quartiers construits le long des axes de communication (à l'extérieur des bourgs médiévaux parfois munis de remparts, eux-mêmes pouvant être démolis en réponse à la nouvelle configuration urbaine des villages du XIX^{ème}).



Capestang. Maison polyvalente médiévale fin du XIII^{ème} s.
Sauget, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 2003



Le Pouget (Hérault). Maison paysanne, rue du Cloître
Périn, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 1991



Saint-Chinian (Hérault). Place Saint-Aignan. Maison viticole, vers 1860
Sauget, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 2006

TRANSFORMATION DES VILLES ET VILLAGES PAR LE DÉPÔLIEMENT DE LA VITICULTURE

Le fort développement de l'activité viticole impacte considérablement la restructuration urbaine des villes et villages du Languedoc à la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

En une trentaine d'année, le parc immobilier se renouvelle : entre 65 et 85% des maisons sont construites ou réaménagées. Cette nouvelle configuration adaptée aux besoins imposés par la pratique de la viticulture, marqué par la diffusion du modèle standardisé de la maison vigneronne languedocienne, transforme alors les zones d'habitations en villages vigneron.



Village de Cruzy fin XIX^{ème} siècle, début du XX^{ème}



Cessenon (Hérault). Avenue de Béziers. Front bâti de maison viticoles et de caves construites entre 1860 et 1890

Sauget, J.-M. © Inventaire général, ADAGP, 2004

La particularité de ce modèle rural tient justement du fait de la concentration de toute l'activité au sein du village, faisant des villages de petits centres urbains déconnectés des terres agricoles qui restent externes à la structure urbaine et où le travail agricole n'est pas explicitement visible. Ce mode de vie favorise notamment la mixité sociale des populations et par conséquent facilite les formes de sociabilité entre les habitants.

Les vignes sont donc logiquement cultivées à l'extérieur des villages et pourtant, les récoltes sont apportées depuis les parcelles au sein même des villages pour leur vinification au rez-de-chaussée du nouveau modèle d'habitat vigneron adapté à cet usage.

• LES CAVES

Bâtiment uniquement réservé au traitement de la vendange, les caves ne sont vouées qu'à un usage professionnel et sont dissociées de toute fonction de logement. Celles-ci se répartissent selon deux modèles prédominants : les caves villageoises et les caves des grands domaines. Au même titre que les maisons vigneronnes, elles font partie des singularités architecturales du Languedoc en lien direct avec la période de prospérité viticole connue dans la région au XIX^{ème} siècle.

✧ LES CAVES VILLAGEOISES :

Très présentes sur le territoire jusque dans la vallée du Jaur et dans la moyenne vallée de l'Orb, les caves villageoises sont généralement la propriété de vigneronnes ayant conservé leur habitation au sein même du bourg et n'ayant pas opté pour la construction d'une maison vigneronne. N'éprouvant pas la nécessité de réhabiliter leur logement pour l'adapter à leur activité, certains propriétaires ont donc toutefois fait construire de modestes installations répondant aux besoins de leur production. On les retrouve souvent intégrées à l'alignement des maisons vigneronnes, le long des faubourgs.

Ce type de bâtiment comportant des variantes modestes et parfois plus monumentales est également facilement identifiable aux façades ne comprenant que très peu d'ouvertures destinées uniquement à donner accès au chai (porte charretière) et à son aération (meurtrières au rez-de-chaussée, parfois une ou deux grandes baies à l'étage).

L'intérieur du chai est d'abord aménagé du matériel viticole et d'un alignement de futailles (foudres) servant à la vinification et au logement du vin. Elles seront remplacées progressivement à partir de la fin du XIX^{ème} siècle par une cuverie en béton armé.

L'étage quant à lui est généralement réservé au stockage du fourrage. Dans les plus grandes caves, il est également utilisé pour livrer la vendange en faisant passer les portes au travers des grandes baies grâce à un système de poulie. Le raisin était alors versé dans le fouloir d'où on extrayait les moûts ensuite répartis dans les foudres ou les cuves.

✧ LES CAVES DES GRANDS DOMAINES :

Dans ce contexte d'intense production viticole du XIX^{ème} siècle, où la tendance est à « faire pisser la vigne », les volumes de production ne cessent de s'accroître. Les domaines viticoles, dont certains dépassent les 10 000 ou 15 000 hl, éprouvent donc la nécessité d'agrandir leur capacité de stockage pour pouvoir accueillir les vendanges et procèdent donc à la construction de nouvelles caves composées d'un ou de plusieurs vaisseaux.

Selon le même principe que pour les caves villageoises, la vendange est hissée par une poulie à l'étage, foulée, puis déversée dans les foudres ou les cuves en ciment.



Alignement de foudres au Château Coujan, Murviel-lès-Béziers

• CHÂTEAUX PINARDIERS OU FOLIES DU XIX^{ème} SIÈCLE : EXPRESSION D'UNE HÉGÉMONIE LANGUEDOCIENNE

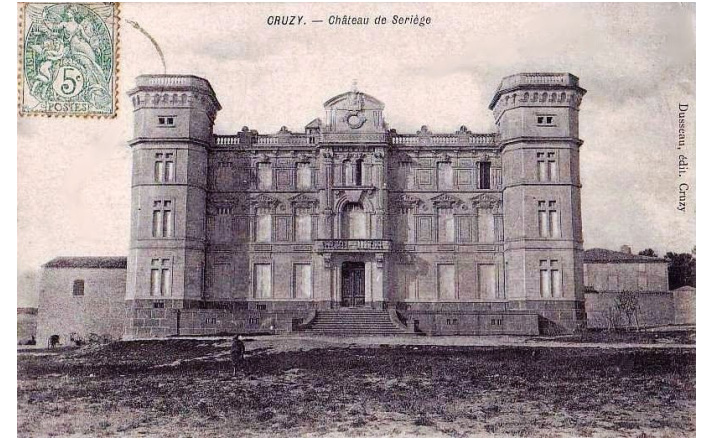
Les « campagnes » de la plaine biterroise et des environs connaissent également des transformations tout au long de la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle. A l'extérieur des villages, une série de constructions de « Châteaux pinardiens » viennent témoigner de l'âge d'or de la viticulture languedocienne. La Bourgeoisie urbaine locale investit dans une viticulture de masse par la conversion d'anciennes métairies acquises à la vente des biens Nationaux en monoculture. Les bénéfices de cette production de masse sont importants et provoquent l'enrichissement de grands propriétaires terriens. Une seule récolte pouvait suffire à payer la construction d'un château, comme celui de Roueïre par exemple.

Ce phénomène est d'autant plus accentué que le Biterrois n'est atteint par la crise du phylloxéra qu'au moment où les moyens de lutte contre l'insecte ravageur ont été découverts. Alors que les vignobles situés plus à l'est sont anéantis, celui du Biterrois vend ses vins au meilleur prix. Le prix du vin connaît alors une nette augmentation passant de 10 frs l'hectolitre en 1875 à 40 frs en 1880. Les capitaux cumulés servent alors à la replantation de plants greffés résistants à la maladie (plants américains). De même, la création de la ligne de chemin de fer Bordeaux-Sète en 1857 facilite l'acheminement du vin pour son commerce déjà favorisé par le Canal du Midi et rend ce contexte économique extrêmement favorable.

Cette période de prospérité voit naître la mode des châteaux, expression architecturale des modes de vie de ces grands propriétaires. Au travers de la prestigieuse architecture du bâti mais aussi des aménagements paysagers, peut s'apprécier le niveau de fortune du propriétaire. Les constructions suivent les tendances du XIX^{ème} siècle et empruntent leur style aux modèles architecturaux existants variant d'un projet à l'autre : néo-gothique, Renaissance Française, Louis XIII, architecture parisienne Louis XIV et de la première moitié du XVIII^{ème} siècle, donnant à voir un véritable éclectisme.

Les domaines s'étendent souvent sur plusieurs centaines d'hectares, contrastant de fait avec les plus modestes propriétaires ne possédant qu'un petit parcellaire. Leur occupation n'est que saisonnière. Les propriétaires s'y rendent en effet aux beaux jours, du printemps à la fin des vendanges pour ensuite retourner dans leurs hôtels particuliers de Béziers.

François Michaud note qu'au-delà de la richesse exprimée par les fantaisies architecturales des bâtiments, le parc entourant le château apparaît comme un indicateur de fortune et symbolise plus que le bâti la domination de la classe Bourgeoise sur la région.



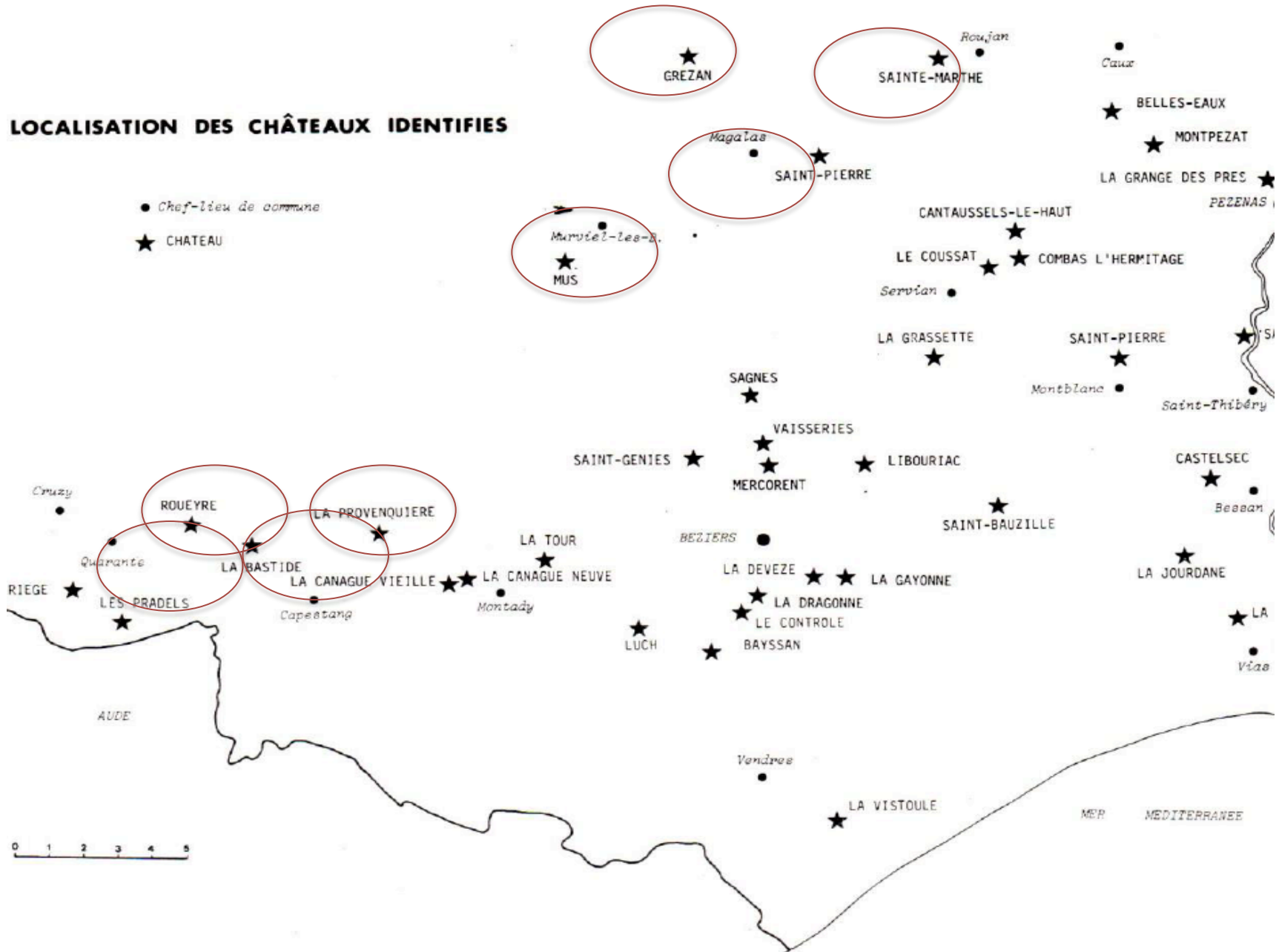
Cruzy. Château de Sérège, carte postale.

10 CHATEAUX PINARDIERS RÉPERTORIÉS SUR LE TERRITOIRE DU PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES

- Domaine de la Provenquière, Capestang
- Domaine de la Bastide, Capestang
- Château de Sérège, Cruzy
- Château Les Carasses, Quarante
- Château des Pradels, Cruzy-Quarante
- Château du Roueïre, Quarante
- Château de Mus, Murviel-lès-Béziers
- Château Saint-Pierre-de-Serjac, Puissalicon
- Château de Grezan, Laurens
- Château Sainte-Marthe, Roujan

Château d'Aureilhe
Château de Vivers /
Capestang ?? Pas trouvé...

LOCALISATION DES CHÂTEAUX IDENTIFIES



Les « Châteaux » du Biterrois. Carte de situation.

Catherine Ferras. «Un Exemple d'éclectisme architectural en Bas-Languedoc : les châteaux biterrois », in *Etudes Héraultaises* 1984 n° 1-2, p.2

❖ DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE, CAPESTANG

L'origine du Domaine de la Provenquière remonte au XV^{ème} sous le premier nom de « Pech Faucon », appellation certainement due à la présence de nombreux rapaces aux alentours.

Suite au rachat de la propriété par Jean Provenquier au XVII^{ème} siècle, le domaine est rebaptisé « La Provenquière ».

Au XVIII^{ème} siècle, c'est le Marquis de Puisserguier qui en fait l'acquisition. Les écrits de l'époque attestent de la présence d'un vignoble rattaché au domaine.

Au XIX^{ème} siècle, en 1860, il devient l'acquisition de Paul Teissonnière, conseiller de Napoléon III, membre de la Société des Agriculteurs de France et de la Chambre Syndicale des Vins. Il collabore à ce titre avec Louis Pasteur à propos de la conservation des vins. Il transforme l'ancienne métairie en château par l'ajout du dernier étage couvert d'un toit d'ardoises.

En 1954, le château est repris par Achille Robert, négociant en vin à Cruzy. Le domaine comprend alors une exploitation viticole mais aussi un verger (pommiers). Ce dernier sera ensuite arraché au profit de l'agrandissement du vignoble.



❖ DOMAINE DE LA BASTIDE, CAPESTANG

Le domaine de la Bastide aurait été construit il y a deux siècles. Il est aujourd'hui la propriété de la famille Bonfis, négociants en vin de père en fils.

Nous ne disposons pas d'éléments précis sur l'historique du château.



❖ CHÂTEAU DE SÉRIÈGE, CRUZY

Originnaire d'Albi, la famille Andoque auraient fuit les révoltes des Albigeois pour trouver refuge quelques générations plus tard à Cruzy.

En 1775, Barthélémy d'Andoque achète la Seigneurie de Sériège. L'alliance avec les grandes familles locales permet de compter les Andoques parmi les plus importants propriétaires du Languedoc du XIXème siècle. Ils deviennent propriétaires de nombreux châteaux (Terral, Moujan, Roueire) mais aussi de l'Abbaye de Fontfroide dont la famille est encore aujourd'hui propriétaire.

Le château de Sériège, quant à lui, a été édifié en 1884 par Alexandre d'Andoque. Il reste inachevé et inhabité pendant 130 ans jusqu'à sa restauration achevée en 2015 pour en faire un lieu de réception. Il compte aujourd'hui 200 ha dont 120 ha plantés de vignes.

❖ CHÂTEAU SAINTE-MARTHE, ROUJAN



❖ CHÂTEAU DES PRADELS, CRUZY-QUARANTE



❖ CHÂTEAU LES CARASSES, QUARANTE



❖ CHÂTEAU SAINT-PIERRE DE SERJAC, PUISSALICON



❖ CHÂTEAU DU ROUËIRE, QUARANTE

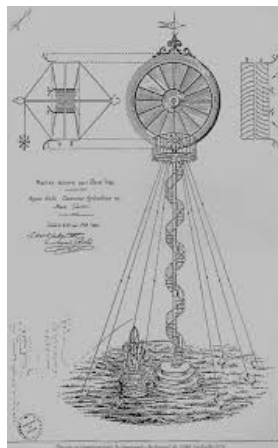
Les origines du site de Rouëire datent de 2000 avant J.-C. En témoigne la Nécropole de Recobre. La présence romaine est également vérifiée par des fouilles de nombreuses villas.

Concernant l'aspect viticole du site, la première cave a été construite en 1710. Plus tard, en 1887, est édifié le château à la tendance écossaise et son parc aménagé par Louis Garros, pour le compte d'une noble famille de Cruzy (Andoque?). Le château aménagé aurait coûté 365 000 frs. La même année, il produisait 12 000 hl de vin vendu à 40 frs l'hectolitre. La recette estimée à 480 000frs aurait donc suffi pour payer les frais de construction en une seule récolte! Preuve du succès et de la rentabilité de la viticulture à la fin du XIXème siècle.

Quelques années après, en 1898, Gustave Eiffel réalise l'éolienne de Bollée, inscrite au titre des Monuments Historiques en 1987. Témoignage du développement technique de la fin du XIXe siècle, permettant l'alimentation en eau potable du proche château viticole et l'irrigation des vignes.



Quarante. Eolienne de Bollée.



Quarante. Château de Rouëire.
Archives Départementales 34.

❖ CHÂTEAU DE MUS, MURVIEL-LÈS-BÉZIERS

Les premières traces d'habitations sur le site du Château du Mus remonteraient à 800 ans avant J-C, ce qui en fait un site archéologique important du territoire témoignant des époques préhistoriques, celtes, étrusques, grecques et romaines. Le nom du domaine proviendrait d'une antique place-forte "Murus" ("rempart" en Latin), bâtie au-dessus de la rivière l'Orb. En 1070, une église romane est construite sur le site ainsi qu'un des six premiers châteaux du département de l'Hérault. L'ancienne seigneurie est détruite à deux reprises lors de la croisade contre les cathares au XIIIème siècle. En 1848, Mus devient un château de style renaissance, témoignant de la période viticole faste du Biterrois.



❖ CHÂTEAU DE GREZAN, LAURENS

Le Château de Grezan est une ancienne commanderie des chevaliers de l'ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem (dont on identifie mal les restes) transformée en propriété viticole au 19^{ème} siècle (1820-1888).

La propriété se voit complètement remaniée par l'architecte Louis Garros, en 1890, sous la commande de Gabriel de Mirepoix.

Se distinguant pour son ampleur et son originalité, une partie du Château de Grezan bénéficie de l'Inscription aux Monuments Historiques depuis 1993.



• LES CAVES COOPÉRATIVES DU XXÈME SIÈCLE

Imposantes par la taille de leur bâti et par le symbole social qu'elles sont devenues, les caves coopératives ne passent pas inaperçues. Construites en série jusque dans les années 1960, elles témoignent de tout un courant politique, social, économique et idéologique qui a restructuré l'activité viticole au cours de ce siècle pour laquelle le modèle mute d'une gestion individuelle et familiale vers une gestion collective.

Élément marquant de l'histoire du vin et de la vigne en Languedoc-Roussillon, le mouvement coopératif est en effet considéré comme un véritable bouleversement de l'organisation sociale, politique et économique du secteur qui se répand dans toute la région par la construction d'un véritable réseau de caves coopératives, au point que quasiment chaque village détient sa propre coopérative viticole. Ainsi, ce sont près de 600 caves coopératives qui sont recensées en 2008 par les Services de l'Inventaire Régional du Languedoc-Roussillon.

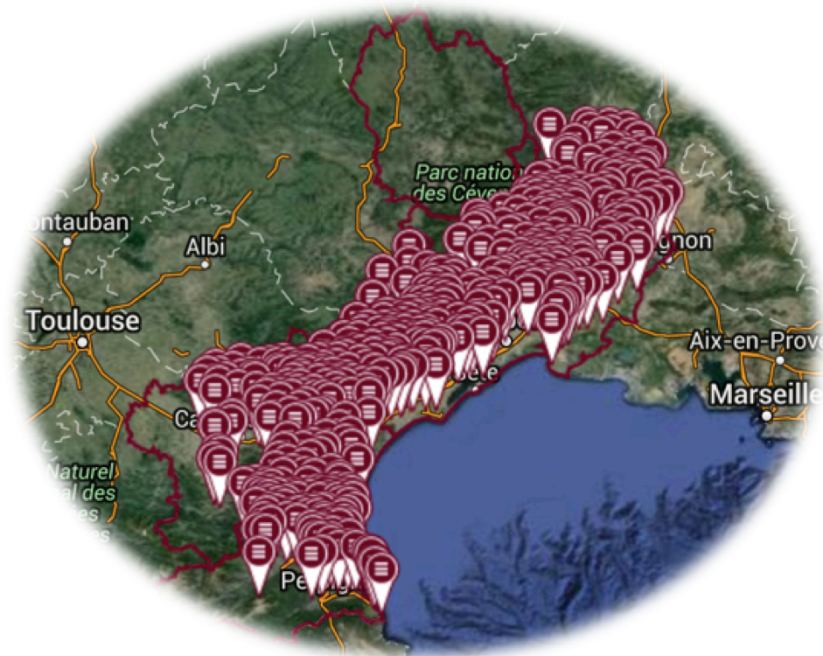
Le Pays Haut Languedoc et Vignobles compte quant à lui 40 projets de caves coopératives entre 1909 pour les premières (Les Vignerons Minervois à Siran) et 1968 (Mons la Trivalle, qui fait partie des dernières caves construites dans la région), dont un qui ne verra jamais le jour : Bédarioux. Le nombre de coopératives existantes sur le territoire est donc ramené à 39.

Trois grandes phases de construction peuvent être identifiées :

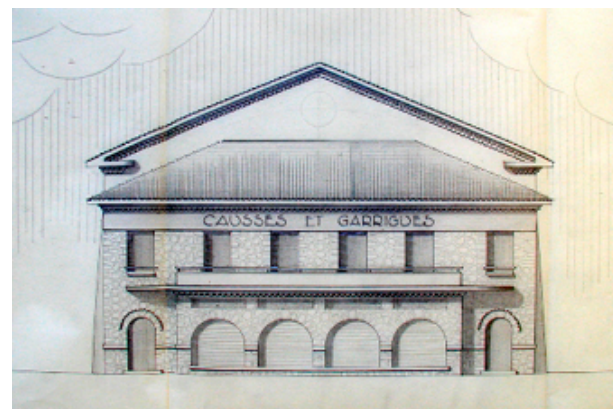
- de 1909 à 1924 dans le Minervois
- de 1933 à 1939 (c'est en 1941 que le projet de Bédarioux est lancé mais les conditions défavorables liées à la Seconde Guerre Mondiale empêchent sa réalisation).
- de 1947 (après-guerre) à 1968.

L'entre deux guerres reste, conformément à l'ensemble de la région, la période de plus grande concentration de constructions de caves coopératives.

Suite à la crise viticole des années 2000 et à la fusion de nombreuses caves entre elles, provoquant de ce fait l'obsolescence de certaines structures, une douzaine seulement maintiendraient encore leur activité aujourd'hui : Aigues-Vives, Berlou, Cessenon-sur-Orb, Faugères, Olonzac, Puimisson, Quarante, Roquebrun, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Jean-de-Minervois, Thézan-les Béziers.



Réseau des Caves Coopératives du Languedoc Roussillon. Services de l'Inventaire Régional Languedoc-Roussillon, 2008.



Plans de la cave coopérative de Bédarioux par Paul Bres, 1941.

POUR EN SAVOIR PLUS...

- Voir le classement chronologique des constructions des caves coopératives ci-dessous.
- Voir le recensement des caves coopératives existantes par communes et leur activité en annexe.

Chronologie des Caves coopératives des communes du Pays Haut Languedoc et Vignobles d'après l'Inventaire Régional du Languedoc-Roussillon (recensement 2008)

Phase 1

Phase 2

COMMUNE :	NOM DE LA COOPERATIVE :	ANNEE DE CONSTRUCTION :	ARCHITECTE :
SIRAN	Les Vignerons Minervois	1909	?
SIRAN	La Siranaise Minervoise	1913	CASSAN A. ?
OLONZAC	La Vigneronne Minervoise, Les Celliers d'Onairac	1920	MARTY A.
AZILLANET	Les Vignerons de Haut Minervois	1922	?
FÉLINES-MINERVOIS	Le Cellier d'Hautpoul	1923	TARBOURIECH J.
LA LIVINIÈRE	Les Coteaux du Haut Minervois	1924	MARTY A.
CRUZY	Les Vignerons de Cruzy	1933	LEENHARDT E.
OUPIA	La Serre d'Oupia-Minervois	1934	?
QUARANTE	-	1934	VILLENEUVE R.
SAINT-CHINIAN		1934	BRES P.
CAPESTANG	-	1936	?
AGEL	La Minervoise	1936	PEYRE E.
PUISSERGUIER	Les Petits Vignerons de Puisserguier	1936	BRES P.
ROUJAN	Les Vignerons de Roujan	1936	BRES P.
AIGUES-VIVES	La Minervoise	1937	VILLENEUVE R.
AUTIGNAC	Les Vignerons d'Autignac	1937	AUDOUX R.
CESSENON/ORB	-	1937	AUDOUX R.
GABIAN	La Garignano	1937	VILLENEUVE R.
MONTOLIERS	Les Crus de Montouliers	1937	PEYRE E.
NEFFIES	Les Coteaux de Neffiès	1937	PEYRE E.
LAURENS	Les Coteaux de Laurens	1938	AUDOUX R.
MAGALAS	Les Vignerons de Magalas	1938	VILLENEUVE R.
MURVIEL-LES-BÉZIERS	Les Coteaux de Murviel	1938	PEYRE E.
SAINT-GÉNIÈS-DE-FONTEDIT	Le Clocher Vert	1938	?
HÉRÉPIAN	Mare et Orb	1939	ROUQUIER J.
POUZOLLES	Les Vignerons de Pouzolles	1939	BRES. P.
BÉDARIEUX – non réalisée	-	1941	BRES P.

Caves coopératives des communes du Pays Haut Languedoc et Vignobles d'après l'Inventaire Régional du Languedoc-Roussillon (recensement 2008)

Phase 3

CAUSSES-ET-VEYRAN	Les Coteaux de Rieutord	1947	ROUQUIER J.
PUIMISSON	Les Vignerons de Puimisson	1947	PEYRE E.
THÉZAN-LES-BÉZIERS	Le Clos de Thézan	1948	PEYRE E.
AIGNE	Les Crus du Minervois	1951	PEYRE E.
CREISSAN	Les Coteaux de Creissan	1951	PEYRE E.
CAZEDARNES	Les Crus Cazerdanais	1954	PEYRE E.
SAINTE-JEAN-DE-MINERVOIS	Le Muscat de Saint-Jean-de-Minervois	1954	PEYRE E.
FAUGÈRES	CCV des Crus de Faugères	1961	?
LE BOUSQUET D'ORB		1963	CAUQUIL-GLEIZES H.
BERLOU	Les Coteaux du Berlou	1965	CAUQUIL-GLEIZES H.
CEBAZAN	Les Coteaux de Sébazan	1965	PEYRE E.
ROQUEBRUN	Les Vins de Roquebrun	1967	CAUQUIL-GLEIZES H.
MONS LA TRIVALLE		1968	?



La commune de Siran, pionnière sur le territoire en matière de construction de caves coopératives, comporte la particularité d'avoir vu la réalisation de deux caves avant la Première Guerre mondiale : « Les Vignerons minervois » (1909, ici à gauche), créée d'abord sous la forme de coopérative de vente en 1907 par les petits producteurs et les ouvriers agricoles environnants et « La Siranaise Minervoise » en 1913 (photo de droite), œuvre rassemblant les grands propriétaires. Ici, le mouvement coopératif ne semble pas avoir dépassé comme dans les autres communes les distinctions sociales entre chefs d'exploitations.



Cave coopérative de Puisserguier



Cave coopérative de Puisserguier



Cave coopérative de Saint-Chinian

D'un point de vue architectural, les bâtisses des caves coopératives répondent prioritairement aux besoins fonctionnels établis par l'activité. Elles sont avant tout un outil de production. Même si elles ne répondent pas à un modèle prédéfini et que des variantes peuvent être observées de l'une à l'autre, elles sont généralement composées d'un bâtiment administratif comprenant les bureaux en rez-de-chaussée et, à l'étage, le logement privatif du gérant ; d'un quai de réception accueillant la vendange débouchant sur de grands vaisseaux réservés à la vinification et au logement du vin dans un ensemble de cuverie en béton.

Le succès de la coopération faisant, dans un premier temps, croître le nombre d'adhérents, donc le volume produit (tous les propriétaires ne s'étant pas convertis au modèle coopératif dès le départ mais en ayant attendu les résultats), mais aussi conséquences des politiques de production à fort rendement générant des crises de surproduction où il faut stocker le vin plutôt que de le mettre en marché pour éviter l'effondrement des cours, engendrent la nécessité de procéder à des agrandissements successifs soit par la construction de nouveaux vaisseaux, soit par l'ajout d'une cuverie extérieure. Evoluant au grès des contraintes de production et des contextes économiques, il est donc assez rare de retrouver aujourd'hui les caves coopératives dans leur état d'origine.

D'autre part, compte-tenu de la situation d'urgence dans laquelle les caves coopératives ont souvent été construites et de leur vocation industrielle, elles ne sont que rarement dotées d'ornement. Pourtant, des styles architecturaux peuvent leur être prêtés en fonction des périodes où elles ont été conçues.

Dans le Pays Haut Languedoc et Vignobles, nous connaissons 10 architectes ayant contribué à la construction de caves coopératives :

- André Cassan, 1913 : Siran
- A. Marty, 1920-1924 : Olonzac, La Livinière
- Jean Tarbouriech, 1923 : Félines-Minervois
- Edmond Leenhardt, 1933 : Cruzy
- René Villeneuve, 1934-1938 : Quarante, Gabian, Aigues-Vives, Magalas
- Paul Bres, 1934-1941 : Saint-Chinian, Puisserguier, Roujan, Pouzolles, Bédarieux
- R. Audoux, 1937-1938 : Autignac, Cessenon-sur-Orb, Laurens
- Jean Rouquier, 1939-1947 : Hérépian, Causses-et-Veyran
- Emile Peyre, 1936-1965 : Agel, Montouliers, Neffiès, Puimisson, Murviel-lès-Béziers, Thézan-les-Béziers, Aigne, Creissan, Cazedarnes, Saint-Jean-de-Minervois, Cébazan
- Henri Cauquil-Gleizes, 1963-1967 : Le Bousquet-d'Orb, Roquebrun, Berlou.

La majorité des constructions revient à Emile Peyre, élève de l'Ecole des Beaux-Arts de Montpellier où il obtient le diplôme de fin d'études dans les deux sections de Décoration et Architecture en 1923 puis poursuit son cursus à l'Ecole des Arts Décoratifs de Paris jusqu'en 1927, année où il s'installe à Béziers. Il est à l'origine de 20 caves coopératives héraultaises et 1 dans le département du Gard.

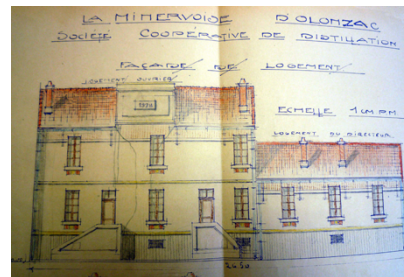
39 COOPÉRATIVES VITICOLES RECENSÉES CONSTITUÉES ENTRE 1909 ET 1968 ET UN PROJET DE CONSTRUCTION NON ABOUTI : LA CAVE DE BÉDARIEUX.



Siran, 1909. ?



Siran, 1913. A. Cassan.



Olonzac, 1920. A. Marty.



Azillanet, 1922. ?



Félines-Minervois, 1923. ?



La Livinière, 1924. A. Marty.



Cruzy, 1933. E. Leenhardt.



Oupia, 1934. ?



Quarante, 1934. R. Villeneuve.



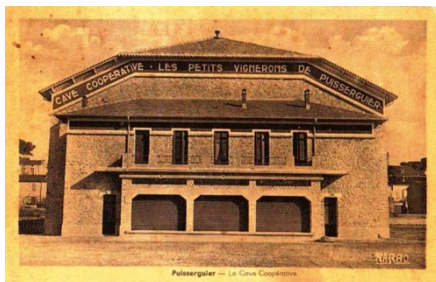
Saint-Chinian, 1934. P. Bres.



Capestang, 1936. ?



Agel, 1936. E. Peyre



Puisseguier, 1936. P. Bres.



Roujan, 1936. P. Bres.



Aigues-Vives, 1937. R. Villeneuve.



Autgnac, 1937. R. Audoux.



Cessenon-sur-Orb, 1937. R. Audoux



Gabian, 1937. R. Villeneuve



Montouliers, 1937. E. Peyre



Neffies, 1937. E. Peyre



Laurens, 1938. R. Audoux



Magalas, 1938. R. Villeneuve



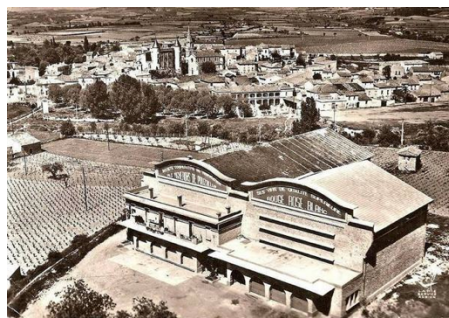
Murviel-lès-Béziers, 1938. E. Peyre



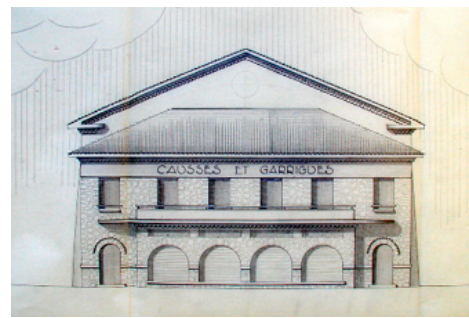
Saint-Génies de Fontedit, 1938. ?



Hérépian, 1939. J. Rouquier



Pouzolles, 1939. P. Bres



Bédarieux, 1941. P. Bres



Causses-et-Veyran, 1947. J. Rouquier



Puimisson, 1947. E. Peyre



Thézan-les-Béziers, 1948. E. Peyre



Aigne, 1951. E. Peyre



Creissan, 1951. E. Peyre



Cazedarnes, 1954. E. Peyre



Saint-Jean-de-Minervois, 1954. E. Peyre



Faugères, 1961. ?



Le Bousquet d'Orb, 1963. H. Cauquil-Gleizes



Berlou, 1965. H. Cauquil-Gleizes



Cézaban, 1965. E. Peyre



Roquebrun, 1967. H. Cauquil-Gleizes



Mons-la-Trivalle, 1968. ?

LE PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES DÉTIENT LES DERNIÈRES CAVES CONSTRUITES DANS LE DÉPARTEMENT ...

- Roquebrun en 1967
- Mons-la-Trivalle en 1968.

• LES DISTILLERIES COOPÉRATIVES

✧ 1900-1910 : LES PREMIÈRES DISTILLERIES COOPÉRATIVES

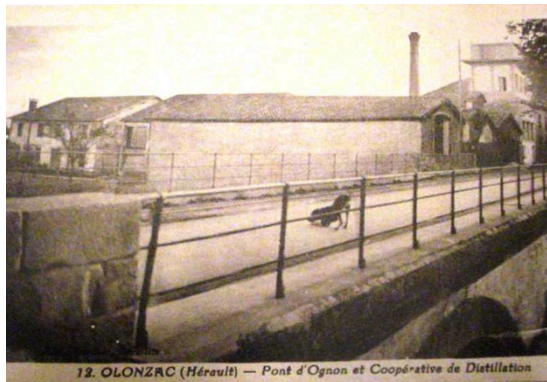
Le Languedoc devient à partir du XVIIIème siècle un acteur majeur de la production et de la commercialisation d'eaux-de-vie. Le vignoble languedocien est, dans un premier temps, d'abord destiné aux vins de chaudière. Ce n'est qu'à la deuxième moitié du XIXème siècle, avec l'arrivée du chemin de fer que sa conversion s'oriente massivement vers les vins de consommation.

Après la crise phylloxérique, la distillation connaît un renouveau. Elle permet notamment de réguler le marché du vin et de remédier aux crises de surproduction. C'est pourquoi, les premières distilleries coopératives apparaissent en situation de crise provoquée par la surabondance de vins, entre 1900 et 1909, dont l'apogée reste 1907. Marqué par la coopération, la première moitié du XXème siècle sera également ponctué de nouvelles constructions entre 1905 et 1947 : les distilleries coopératives. Certaines d'entre elles viennent remplacer des alambic privés déjà en activité. La distillation sera d'autant plus développée que la loi du 19 juin 1907 limite à 40 hl par exploitation le volume des piquettes fabriquées (pratique alors très répandue : adjonction d'eau sur des marcs secs). Dès lors, la production d'eaux-de-vie revêt un caractère industriel, d'autant plus qu'elle devient un moyen de valoriser les sous-produits tels que les marcs et les lies qui, avant la distillation, n'était employés que comme engrais ou vendus à très bas prix à des commerçants ou industriels.

L'Etat et les services agricoles ont un rôle incitatif et des crédits spécifiques sont dépêchés pour la construction de ces nouveaux établissements via la Caisse Régionale du Crédit Agricole. C'est le cas notamment pour la distillerie d'Olonzac qui en bénéficie en 1909. Contrairement aux autres distilleries créées à cette époque et ne fonctionnant qu'à l'échelle de leur commune, la distillerie coopérative d'Olonzac rayonne dès sa création sur les communes avoisinantes (6 au total) : Olonzac, Oupia, Beaufort, Aigne, Azillanet et Cesseroas, avec Antonin Bourdié comme Président fondateur. Plus d'un million de kilos de marcs en moyenne seront distillés à Olonzac chaque année, volume qui distingue la distillerie des autres sites par son importance.

L'industrialisation progressant, dans les années 1920 d'autres sous-produits sont traités par les distilleries coopératives, ouvrant par conséquent de nouveaux marchés. Le tartre et les pépins de raisin sont traités au même titre que les lies et le marcs. Des huileries de pépins iront même à être créées à proximité des distilleries. En 1927, à Olonzac, un important projet d'extension est en cours. L'architecte Jean-Félix Tarbouriech est mandaté pour concevoir un bâtiment adapté à l'extraction des tartres et pour une huilerie.

LE PAYS HAUT
LANGUEDOC ET
VIGNOBLES COMPTE 27
DISTILLERIES
COOPÉRATIVES
CONSTITUÉES ENTRE 1909
(OLONZAC) ET 1941
(NEFFIÈS)



Distillerie Coopérative d'Olonzac



Distillerie Coopérative d'Autignac



*Distillerie Coopérative
de Saint-Chinian*

Chronologie des Distilleries coopératives des communes du Pays Haut Languedoc et Vignobles d'après l'Inventaire Régional du Languedoc-Roussillon (recensement 2008)

	COMMUNE :	NOM DE LA COOPERATIVE :	ANNEE DE CONSTRUCTION :	ARCHITECTE :
Phase 1	OLONZAC	SC de Distillation La Minervoise	1909	TARBOURIECH J-F. / VILLENEUVE R.
	CRUZY	Distillerie Coopérative « L'Union »	1910	
	ROUJAN	Coopérative de Distillerie route de Caux (bâtiment d'origine privée)	1911 (statuts) / 1862 (bâtiments originels)	BRES P.
	ROUJAN	Coopérative de Distillerie route de Neffès ou route de la gare ou Coopérative de Roujan	1911 (statuts) / 1936 (bâtiments)	
Phase 2	QUARANTE	Vignerons de Quarante	1922	
	FÉLINES-MINERVOIS		1923	TARBOURIECH J.
	PUISSERGUIER	Les Vignerons de Puisserguier	1924	
	ROQUEBRUN	Distillerie Coopérative de la Vallée de l'Orb	1924	BERTRAND M-P
	POUZOLLES	Coopérative de distillation de Pouzolles	1925	
	SAINT-GÉNIÈS-DE-FONTEDIT	Vignerons de Saint-Géniès-le-Bas	1925	
	MURVIEL-LES-BÉZIERS	Coopérative de distillation de Murviel	1926	
	THEZAN-LES-BEZIERS	La Thézanaise	1926	
	AUTIGNAC	Vignerons d'Autignac	1927	BERTRAND M.P.
	AZILLANET		1927	
	CREISSAN		1928	
	MAGALAS	SC de Distillation de Magalas	1928	
	CAUSSES-ET-VEYRAN	SC de Distillation de Causse-et-Veyran	1929	?
	LAURENS	SC des Vignerons (1928) – La Laurentienne 1936 – Distillerie Coopérative Les Vignerons (1946)	1929	ROQUES J.
	Phase 3	BEAUFORT	Distillerie Coopérative de Beaufort	1931
PUIMISSON		La Puimissonaise	1936	
CAPESTANG		Distillerie Coopérative « La Languedocienne »	1937	?
GABIAN		La Gabianaïse	1937	
CAPESTANG		Coopérative de distillation de Capestang (1936) puis Distillerie Coopérative Agricole de Capestang (1950)	1938	AUDOUX R.
NEFFIES			1941	
HÉRÉPIAN		Distillerie Coopérative d'Hérépian		
LA LIVINIÈRE		Cave Coopérative de vinification et de distillerie		
SIRAN				?

Elle sera suivie par la création de celle de Cruzy en 1910, à l'initiative des membres de la Confédération Générale des Vignerons (CGV). En 1911, les statuts de deux distilleries sont déposés à Roujan. Celle de la route de Caux s'installe dans un atelier privé construit en 1862. Une extension est ensuite entreprise par les coopérateurs en 1919. La deuxième, quant à elle, est située route de Neffiès. Ses travaux commencent en 1936. Les vignerons de Neffiès en bénéficient avant de créer leur propre structure en 1939. Leur désistement provoque la fusion des deux établissements qui deviennent la même année un bâtiment unique par un transfert de l'activité sur le site de la route de Caux.

La première dynamique de construction des distilleries coopératives est interrompue par la Première Guerre mondiale et reprendra au sortir du conflit en 1922 avec la construction de celle de Quarante.

✧ **UNE NOUVELLE PHASE DE CONSTRUCTION DANS LES ANNÉES 1920**

Le Pays Haut Languedoc et Vignobles compte au total 27 distilleries créées entre 1909 pour la première du territoire (Olonzac) et 1941 pour la dernière (Neffiès). Le pic de création sur le territoire se situe dans les années 1920 avec la constitution de 14 sociétés durant cette décennie, triplant le parc de distilleries sur le territoire (évolution correspondant à la proportion régionale).

L'extension du vignoble est l'une des principales raisons de cette croissance. A la fin des années 1920, les 490 000 ha de vignoble du Languedoc-Roussillon produisent 30 millions d'hectolitres. Le marché est saturé par ces importants volumes augmenté par la fraude et les importations. La distillation intervient alors de nouveau comme principe régulateur de marché, facteur qui en provoque son essor.



Distillerie Coopérative de Laurens



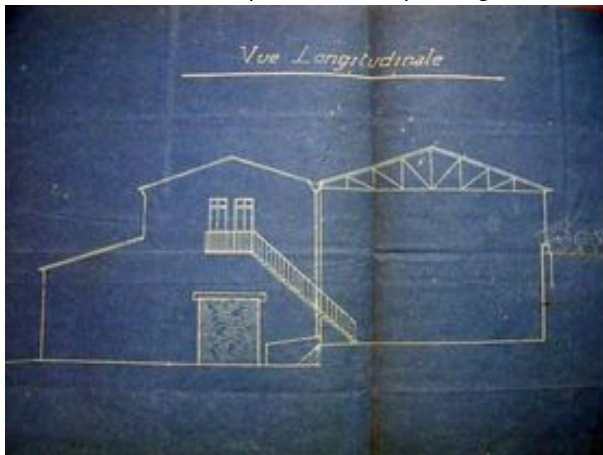
Distillerie Coopérative d'Olonzac



Distillerie Coopérative de Thézan-lès-Béziers



Distillerie Coopérative de Capestang



Distillerie Coopérative de Puisserguier (plans)

❖ LES ANNÉES 1930 ET 1940 : INTENSIFICATION DE LA PRODUCTION

Enfin, les années 1930 et 1940 constituent la dernière phase de construction des distilleries coopératives. La dernière date connue pour le Pays Haut Languedoc et Vignobles se réfère à la construction de la distillerie de Neffiès en 1941.

Elle est en partie liée au nombre de caves coopératives également en augmentation pendant ces années. Il devient nécessaire d'augmenter les capacités de traitement des vins et des sous-produits à distiller, les distilleries établies pendant les années 1920 étant devenues trop petites ou trop usées.

Cette dernière phase est d'autant plus importante que la viticulture traverse, sur cette période, une véritable crise économique. La distillation du vin joue alors un rôle majeur et permet de désengorger les marchés. L'intervention grandissante des pouvoirs publics face aux possibles fraudes débouche au même moment sur un contrôle étatique de la question des alcools. En 1930, la lutte contre les manipulations engage la distillation de vins fraudés : vins mouillés (addition d'eau), vins chaptalisés (addition de sucre pour augmenter le titre d'alcool), vins vinés (addition d'alcool) ou encore vins coupés (addition de vins importés), mais aussi l'obligation de distiller les stocks de vin.

Tout au long des années 1930, un ensemble de mesures contre la surproduction jouera en faveur du développement de l'activité des distilleries : l'état débloque des crédits pour l'achat d'alcool destiné à la fabrication de carburant, le mutage ou le vinage, alors que le monopole de l'Etat instauré en 1935. Les sociétés coopératives sont également encouragées, à partir de 1936, par le Front Populaire à peine arrivé au pouvoir.

Le second conflit mondial interrompt cette série de constructions qui, d'ailleurs, ne redémarrera pas une fois la guerre achevée. Certaines distilleries fusionnent, comme à Roujan par exemple en 1939, d'autres se développent au sein de la structure déjà existante.

• LES NOUVEAUX DOMAINES DU XXIÈME SIÈCLE

Le XIXème siècle n'est pas épargné par les transformations du vignoble qui s'adapte constamment au contexte socioéconomique qui le régit. Le monde viticole languedocien est, depuis une dizaine d'années, en transition. Différents facteurs comme la difficulté de transmission des exploitations, une moyenne d'âge élevée des coopérateurs, les méventes des années 2000, ont provoqué le recul de la coopération. D'autre part, l'attractivité du foncier agricole dans l'Hérault, et plus largement dans le Languedoc a incité l'installation de nouveaux domaines particuliers selon deux principaux phénomènes : soit par le désengagement des coopérateurs, soit par l'arrivée de nouveaux exploitants dans la région.

Cette dynamique est également le fait d'une montée en qualité du vignoble résultant d'une volonté de rompre avec les politiques de production de masse connues jusqu'à la deuxième moitié du XXème siècle pour anoblir la qualité du vin. Ce procédé est intervenu dans la région dès les années 1970 par la replantation de cépages améliorateurs, s'est poursuivie depuis notamment par l'identification de terroirs et leur qualification en AOC et se maintient aujourd'hui par un certain nombre d'innovations techniques comme commerciales (marketing, réseaux de distribution, etc.) pour une montée en gamme des produits.

Ce phénomène se traduit par la reprise et la réhabilitation de certains domaines devenus particuliers, voire même leur création donnant alors à voir de nouvelles constructions dans la région. Conséquence du potentiel touristique que connaît notre département et de la prise de conscience de l'attrait pour le secteur viticole, ces dernières années, une attention particulière est donnée à l'accueil de la clientèle qui se traduit en partie par une volonté d'esthétiser le rapport à la vente directe au domaine. Par conséquent, certains propriétaires mettent l'accent sur l'environnement de leur site de production incluant des initiatives architecturales.

A titre d'exemples et pour illustrer ce nouveau courant contemporain, sont retenus ici le Domaine de la Madura à Saint-Chinian et le Domaine Castigno à Assignan.

✧ DOMAINE LA MADURA, SAINT-CHINIAN

Le Domaine la Madura est la propriété de Nadia et Cyril Bourgne depuis 1999. Initialement, la vinification s'effectuait à l'intérieur de Saint-Chinian, dans une ancienne cave du village. Rues étroites pour acheminer la vendange et cave exigüe, absence de locaux administratifs : les conditions de travail n'y sont pas des plus confortables.

Pour répondre aux contraintes liées à la production, améliorer les conditions de vinification et le travail du quotidien, en 2015, le domaine fait peau neuve et est transposé sur les hauteurs de Saint-Chinian.

Le projet d'un nouveau chai mené par les architectes Passelac et Roques est alors entrepris pour un résultat à la fois moderne, esthétique et intégré au paysage.





✧ DOMAINE CASTIGNO, ASSIGNAN

Le projet œnotouristique du Village Castigno reliant domaine viticole, hébergement et restauration mené par le couple Verstraete participe, depuis 2015, à la renaissance du village d'Assignan dont le cœur a été entièrement réhabilité pour l'occasion. Dans le courant de l'été 2017, le Chai Castigno ouvrira ses portes. Sa conception originale a été confiée à l'architecte Lionel Jadot, architecte d'intérieur et designer autodidacte. Le projet imaginé, il y a plus de quatre ans déjà, est le fruit de la rencontre avec Tine et Marc Verstraete, les propriétaires de Castigno. L'objectif est de répondre au défi de créer un chai atypique, hors normes, à la démesure du domaine.

L'idée du chai en forme de bouteille est retenue : « Telle une immense sculpture sortant de terre, soutenu par ce qui s'apparente à des branches, le bâtiment est entièrement recouvert avec 2000m² de chêne liège qui lui confère une allure brute en parfaite symbiose avec la nature environnante. Le résultat est une création sauvage, un peu brutale, comme si un énorme morceau de bois avait été déterré. Une vue aérienne du bâtiment laisse clairement apparaître la forme de la bouteille alors qu'au sol, la vision est moins évidente, le bâtiment doit se deviner. C'est la salle d'assemblage du vin qui se trouvera en haut. Les colonnes en métal qui maintiennent la structure à l'avant sont recouvertes d'un béton qui prend la forme et l'aspect de troncs d'arbre.

« Quand j'ai dessiné ce projet, je l'ai vraiment fait comme un enfant qui imagine une petite cabane sur la plage avec des petits branchages » explique Lionel Jadot. « L'écorce de chêne liège est un matériau qui me passionne depuis le début de ce projet d'abord par ses nombreux avantages: son aspect brut, ses qualités isolantes, sa durabilité dans le temps, son côté imputrescible. Je trouvais cela amusant de pouvoir recouvrir tout un bâtiment d'écorce qui lui confère un aspect archaïque et très contemporain à la fois. » Et le résultat sera étonnant. Le bâtiment de loin n'aura pas de reflet, il sera extrêmement mat. Les écorces étant de tailles et formes irrégulières formeront une carapace dont les ombres portées joueront sur le sol au fil de la lumière du soleil et de la journée. » (Extrait du dossier de Presse Village Castigno, 2017)



Références bibliographiques pour le patrimoine bâti viticole :

❖ A PROPOS DES MAISONS VIGNERONNES :

- SAUGET, Jean-Michel, **Datation et typochronologie de l'habitat rural de la plaine languedocienne : pièges chronologiques et familles recomposées** In: *In Situ*, n°9, 2008 [En ligne] <http://insitu.revues.org/3895> [consulté le 30 mai 2017]

❖ A PROPOS DES CHÂTEAUX PINARDIERS :

- BERGASSE, Jean-Denis, **L'Eldorado du vin : les châteaux de Béziers en Languedoc** / fotogr., Daniel Kuentz - Montpellier : les Presses du Languedoc, 1994.
- **FAYET Gustave : châteaux, vignobles et mécénat en Languedoc** / Natacha Abriat, Alix Audirier-Cros, Dominique Ganibenc... [et al.] ; photographes Henri Gaud, Marc Kérignard ; cartographie et mise en page Véronique Marzo-Marill - Inventaire général du patrimoine culturel [de la région Languedoc-Roussillon]- Lyon : Lieux Dits éd. 2013.
- FERRAS, Catherine **Châteaux de la vigne en Biterrois et Narbonnais** - Montpellier : Université Paul Valéry, Groupe de recherches en géographie, aménagement, urbanisme, 1989.
- FERRAS, Catherine, **Un exemple d'éclectisme architectural en Bas Languedoc : Les « châteaux » du Biterrois** - In *Etudes Héraultaises* 1984 n° 1-2 - 6 p. : ill. <http://www.etudesheraultaises.fr/wp-content/uploads/1984-4-1-un-exemple-d-eclectisme-architectural-en-bas-languedoc-les-chateaux-du-biterrois.pdf>
- MICHAUD François, « Parcs et Jardins des châteaux du vignoble biterrois du milieu du XIXème siècle à nos jours ».
- POUGET M., 1962, La formation de la grande propriété et l'évolution de la structure agraire dans le Bas-Biterrois. Congrès des sociétés savantes, Montpellier, 86, 1961, Section de géographie. Paris: Imprimerie Nationale, p 291-342.

❖ A PROPOS DES CAVES ET DISTILLERIES COOPÉRATIVES :

- GANIBENC, Dominique **Les bâtiments du monde viti- vinicole en Languedoc-Roussillon des années 1860 à nos jours : étude d'une infrastructure privée et communautaire**. Thèse de doctorat en Histoire de l'art contemporain. Montpellier, 2012.
- **Caves coopératives en Languedoc-Roussillon** / [publié par la région Languedoc-Roussillon, Inventaire général du patrimoine culturel] ; [textes, Geneviève Gavignaud-Fontaine, Jean-Louis Vayssettes, Jean-Michel Sauguet, et al.] - Lyon : Lieux Dits éd. 2010. <http://patrimoine-culturel.caves-cooperatives.fr/>

❖ OUVRAGES SUR LE BÂTI DES COMMUNES DU PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES :

- **Capestang : Histoire et inventaire d'un village héraultais** / réal. Catherine Ferras, Jean-Michel Sauguet ; avec la collab. de Monique Bourin-Derruau, Frédéric Mazeran, Christian Olive – Montpellier : Conseil Général de l'Hérault, Service du [patrimoine culturel](#) ; [Saint-Chinian](#) : [Pays Haut-Languedoc](#) et [vignobles](#) , 2011.
- **Cessenon-sur-Orb. Inventaire du patrimoine d'un village héraultais** / [publié par Service du patrimoine régional, Conseil régional du Languedoc-Roussillon, Syndicat mixte du Pays Haut-Languedoc et Vignobles] ; [textes, Jean-Michel Sauguet, Catherine Ferras] - Pays Haut Languedoc et Vignobles : 2007.
- **Cruzy** : entre vignes et canal / textes Jean-Michel Sauguet, Josiane Pagnon ; photographies Marc Kérignard - Inventaire général du patrimoine culturel [de la région Languedoc-Roussillon]- 2013. <http://fr.calameo.com/read/0029613388f7370b7f3bf>
- **Saint-Chinian. Inventaire du patrimoine d'un village héraultais** [Texte imprimé] / [publié par Service du patrimoine régional, Conseil régional du Languedoc-Roussillon, Syndicat mixte du Pays Haut-Languedoc et Vignobles] ; [textes, Jean-Michel Sauguet, Catherine Ferras] - Pays Haut Languedoc et Vignobles : 2007.

7. LE PATRIMOINE ARTISANAL ET INDUSTRIEL : les filières complémentaires du secteur viticole

Le territoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles n'est pas forcément caractérisé par ses surfaces cultivables ni par la qualité de ses sols, malgré l'implantation d'activités agricoles complémentaires à la viticulture, telles que l'arboriculture et la sylviculture. S'il a su maintenir une certaine densité de population c'est que l'agriculture n'y a pas été la seule ressource économique. En effet, grâce à la richesse géologique des sols et à leurs ressources, le secteur industriel a su trouver d'importants débouchés sur le territoire et ont assuré son développement dont les activités d'extraction (d'argile, de marbre, de charbon, de métaux, de pierres et de chaux), parfois pendant plusieurs siècles. Des filières industrielles telles que le textile et le verre sont également représentatives d'activités de fabrication reconnues sur le territoire.

• L'ARBORICULTURE ET LA SYLVICULTURE

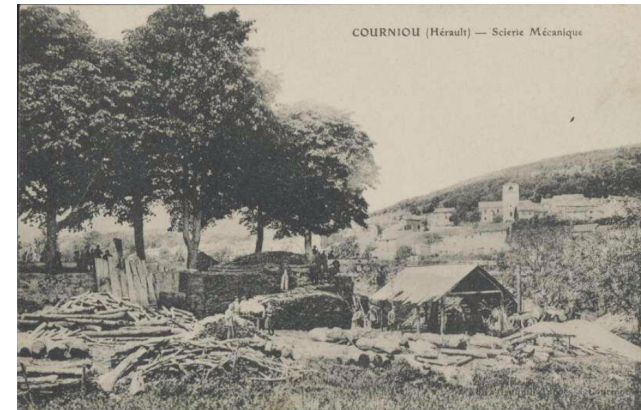
Les facilités et la rapidité de transport engendrées par l'implantation d'un réseau de voies ferrées depuis la fin du XIX^{ème} siècle provoque le développement de la production arboricole dont pommes et cerises, principalement dans les vallées de l'Orb et du Jaur (Mons-la-Trivalle et Prémian), mais aussi de la châtaigne.

Les besoins de l'industrie ont, entre le 15^{ème} et le 18^{ème} siècle, amplifié les mouvements de déboisement. Le bois de hêtre largement présent dans les forêts locales était ainsi exploité pour alimenter les fours des verreries devant atteindre 1400 degrés et fonctionner de jour comme de nuit.

A la fin du 18^{ème} siècle et durant tout le 19^{ème} siècle, les besoins alimentaires de ce territoire peuplé sont importants. Le système autarcique oblige à produire sur place. Les forêts de hêtre, chêne, châtaigner et pin sylvestre sont défrichées pour servir de bois de chauffage et de construction. L'espace gagné est alors dédié aux cultures et à l'élevage de troupeaux.

La déforestation et le manque de bois génère une prise de conscience des pouvoirs publics à favoriser les plantations forestières au XIX^{ème} siècle : les massifs du Somail, de l'Espinouse et du Caroux étant couverts de landes, les versants les plus abrupts sont soumis à une érosion sévère et en 1840 et 1860, des inondations catastrophiques ravagent les communes situées sur l'Orb, la Mare et le Jaur. Une politique de reboisement de ces landes est alors initiée.

Au XX^{ème} siècle, le fort exode rural qui vide massivement la région (dès 1914) entraîne l'abandon des terres cultivées et provoque l'intensification des boisements qui sera poursuivie en 1945 par les travaux du service de Restauration des Terrains en Montagne replantant des feuillus (hêtre, châtaigner) et surtout des résineux (pin noir d'Autriche, pin laricio de Corse, pin sylvestre, pin à crochets, épicéa commun, douglas et sapin pectiné).



Scierie mécanique, Corniou

• LES ACTIVITÉS D'EXTRACTION

La richesse géologique du Pays Haut Languedoc et Vignobles explique la présence de nombreuses mines, toutes aussi diversifiées, sur le territoire depuis plusieurs siècles. Si certains gisements d'argiles sont exploités depuis l'Antiquité pour la production de matériel vinicole et ont, plus tard, donné naissance à un important réseau de tuileries-briqueteries sur le territoire, l'activité d'extraction des ressources minières s'est surtout déployée aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, la houille et la bauxite offrant le plus important tonnage parmi l'ensemble des matériaux exploités, développement nettement appuyé par la construction du réseau de voies ferrées.

Afin d'identifier les vestiges de cette activité et de valoriser la connaissance acquise sur ce secteur, le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc a réalisé, entre 2010 et 2011, un inventaire du patrimoine minier du bassin houiller de Graissessac. Cette étude a permis de localiser 104 sites d'extraction (entrées de mines et puits) dont 34 présentent des vestiges encore visibles, ainsi que 92 édifices. Ces vestiges témoignant de l'activité minière, héritage structurant de la culture du Pays, ont été valorisés dans le cadre d'un itinéraire réalisé par le Pays en 2014. C'est également le musée « Les Lumières de la Mine » au Bousquet d'Orb qui conserve la mémoire et les objets liés à l'activité des compagnies minières de Graissessac.

Deux principaux secteurs sont concernés par ces extractions : les métaux et le charbon (houille) et sont notamment concentrés dans les bassins de Bédarieux et de Graissessac.

✧ LES MÉTAUX

Le Pays Haut Languedoc et Vignobles compte deux des trois sites d'exploitation de bauxite de l'Hérault. Le plus important, fournissant les 2/3 de la production départementale dans les années 1950, est celui de Bédarieux dont la gare a accueilli les chargements de 1901 à 1975. Pendant 75 ans, l'exploitation de la bauxite a permis de produire 7 511 832 tonnes de minerai voué principalement à la fabrication d'alumine. Vient ensuite le site de Cazouls dont nous ne connaissons pas le volume de production.

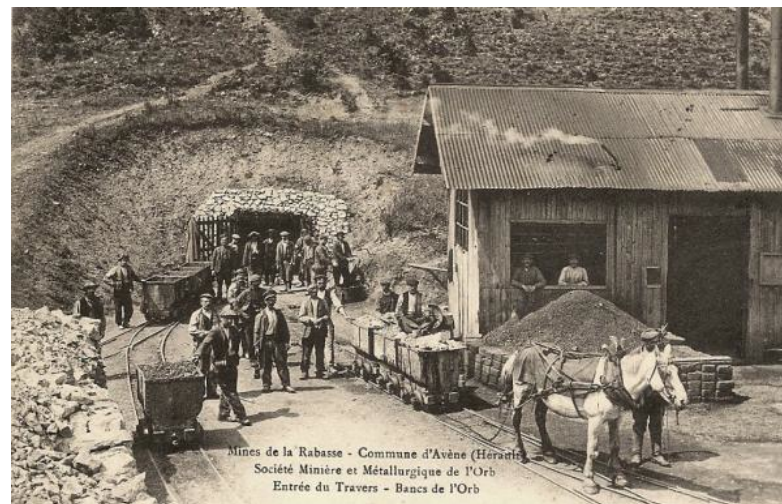
Parmi les extractions conséquentes du territoire, plus au nord, la société Minière, Métallurgique et Chimique de l'Orb, y a exploité le plomb sur le site de la Rabasse depuis 1907. Cette activité devient le centre industriel le plus important de la haute vallée de l'Orb dédié à la fabrication de lingots de plomb et d'argent, mais aussi de produits chimiques utilisés par l'agriculture (acide sulfurique, sulfate de cuivre, superphosphates, etc.). Cet usage des minerais vaudra d'ailleurs la construction d'une usine d'engrais à Ceilhes.

En 1921, Saint-Chinian voit également l'activité industrielle s'accroître avec la création de son usine métallurgique UMOVA (Usine Métallurgique Outillage Viticole Agricole) fabriquant charrues, araires, brancards, puis bennes à vendanges (en lien direct avec la viticulture locale donc) avant de fermer en 1978.



Action de 100 francs de l'usine UMOVA, Saint-Chinian

MÉTAL EXPLOITÉ	SITES DE GISEMENTS ET COMMUNES CONCERNÉES
Cuivre	Joncels, Lunas, Avène, Camplong, Le Bousquet-d'Orb
Fer	Massif de l'Espinouse, Cassagnoles, Ferrals, Rieussec, Riols, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Gervais-sur-Mare
Plomb argentifère associé au zinc	Riols, Prémian
Plomb sulfuré	Saint-Gervais-sur-Mare
Phosphate	Cesseras
Bauxite	Bassin de Bédarieux, Le Bousquet-de-la-Balme
Mines polymétalliques (galène, blende, pyrite, mispickel, or, marcassite, cuivre, cobalt, bismuth et uraninu)	La Rabasse (Ceilhes)



Société Métallurgique de la Rabasse, Ceilhes.

Malgré la richesse des mines des Hauts Cantons, qui s'exprime à la fois par la diversité des minéraux extraits, par la quantité fournie et toute l'organisation sociale qui s'en est suivie et qui a structuré pendant des siècles le territoire autour de l'industrie, la métallurgie n'a pas fait l'œuvre d'un important développement.

L'existence de forges dans la vallée de la Mare depuis le Moyen Age, atteste de la fabrication de clous, principale ressource de familles de forgerons pendant des siècles. L'activité de cloutier se répartissait alors entre les professionnels (aux Nières et à Graissessac) et un complément de revenu pour les autres villages. Chaque ateliers présentait sa propre spécialité, les clous pouvant être utilisés par d'autres corps de métiers tels que les charpentiers, les menuisiers, les cordonniers, les charrons ou encore les maréchaux-ferrants. La production était alors vendue sur les foires de Lodève ou Saint-Chinian. Les clouteries de Saint-Gervais-sur-Mare, Camplong et Graissessac, employaient jusqu'à 230 ouvriers pour une production de plus de 8 millions de clous en 1824. Cependant, il s'avère que le métal utilisé ne provenait pas des sites miniers des Hauts Cantons mais était plutôt importé d'Aude et des Pyrénées-Orientales, voire de la récupération d'objets refondus.

Plus tard, au XIXème siècle, de petits ateliers de fonte de cuivre, notamment à Boussagues et à Colombières, façonnaient les coupes pour les chaudrons ainsi que les plaques utilisées pour la fabrication du verdet (ou vert-de-gris) obtenu par l'application de moût de vendange sur des plaques de cuivre. Le verdet fût, dans la région, une ressource importante et recherchée notamment pour ses propriétés d'isolant.

L'implantation de cette industrie métallurgique n'aurait pu se développer sans la présence du charbon de terre qui, parfois affleurant, alimentait forges et fonderies.

✧ LE CHARBON

Malgré son emploi dès le XIII^{ème} siècle pour le séchage des châtaignes et la chauffe des forges de cloutiers (le charbon affleurerait alors par certains endroits), l'extraction du charbon n'a qu'une place marginale dans l'économie du territoire jusqu'au XIX^{ème} siècle. Le bassin houiller le plus important se situe à Graissessac, au nord-ouest du Pays, sur une bande d'une vingtaine de kilomètres de long et de 2 à 5 km de large qui s'étend de la vallée de l'Orb jusqu'à l'Espinouse au nord de la vallée de la Mare. Une douzaine de communes sont concernées par son exploitation : Lunas, le Bousquet-d'Orb, Camplong, Graissessac, La Tour-sur-Orb, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint Gervais-sur-Mare, Castanetle-Haut, Saint-Geniès-de-Varensal et Rosis.

C'est au XVIII^{ème} siècle qu'un intérêt est particulièrement accordé à ce minerai. La pénurie chronique de bois de chauffe en Languedoc et le développement d'activités consommatrices de bois comme la distillation d'eau-de-vie qui se développe à cette époque en sont l'une des principales raisons. L'exploitation du charbon comme combustible vient donc répondre au manque de bois. Des concessions se multiplient, propriétés d'entrepreneurs des villes de Béziers, de Montpellier et même de Paris. Or, le difficile accès aux gisements, situés dans des zones montagneuses où les voies de communication terrestres interroge quant à la rentabilité immédiate des exploitations. L'usage du charbon de terre in situ semble le meilleur des débouchés. Ainsi seront notamment alimentées les verreries d'Hérépian et du Bousquet-d'Orb.

L'activité fleurit au XIX^{ème} siècle avec le développement du réseau de voies ferrées dont l'ouverture de la ligne Béziers-Graissessac en 1858 qui désenclave le bassin minier jusque là peu accessible. Les concessionnaires se regroupent alors progressivement en sociétés et mutualisent leurs actions pour augmenter la production et sa rentabilité. C'est ainsi qu'est créée la Compagnie des Quatre Mines Réunies dont le siège est établi à Graissessac en 1863. Le chemin de fer marque donc le début de toute une ère d'industrialisation du secteur caractérisée par de nouvelles techniques d'exploitation : l'extraction à la verticale et le creusement de puits. Les rendements augmentent alors et ne feront qu'augmenter tout au long du XIX^{ème} siècle.

Dès lors, les minerais sont exportés vers l'extérieur du Pays à hauteur de 41% de la production distribuée dans l'Hérault, 20% dans l'Aude, 8% dans la Haute-Garonne, 8% en Espagne, 6% dans l'Aveyron, 5% dans les Pyrénées-Orientales. Les envois de charbon, au début du XX^{ème} siècle, représentent environ 10 000 wagons par an. Les gares jouent alors un rôle primordial dans cette commercialisation et permettent de maintenir le bassin de Graissessac et la ville de Bédarieux comme des centres industriels actifs.

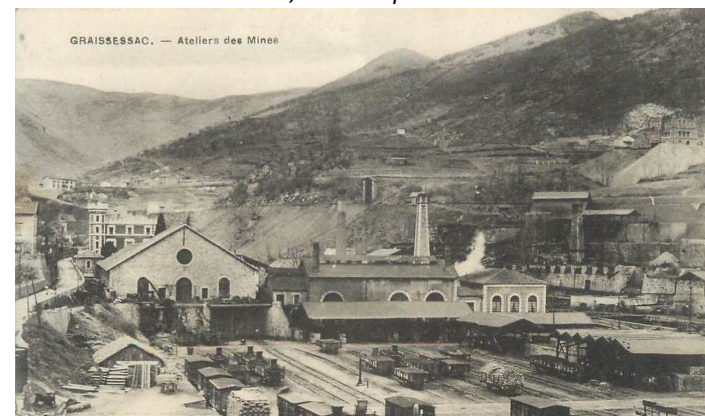
Suite à la nationalisation des houillères en 1946, le bassin minier de Graissessac rejoint le groupe des Houillères du Bassin des Cévennes (puis des HBCM à partir de 1968) dont la gestion a lieu depuis Alès, puis Saint-Etienne. A rentabilité de l'exploitation des mines de Graissessac décroît à partir des années 1950, la dernière mine de Vignères à Camplong est fermée en 1967.

RENDEMENTS DE L'EXTRACTION DE CHARBON AU XIX^{ÈME} SIÈCLE DANS LE BASSIN DE GRAISSESSAC :

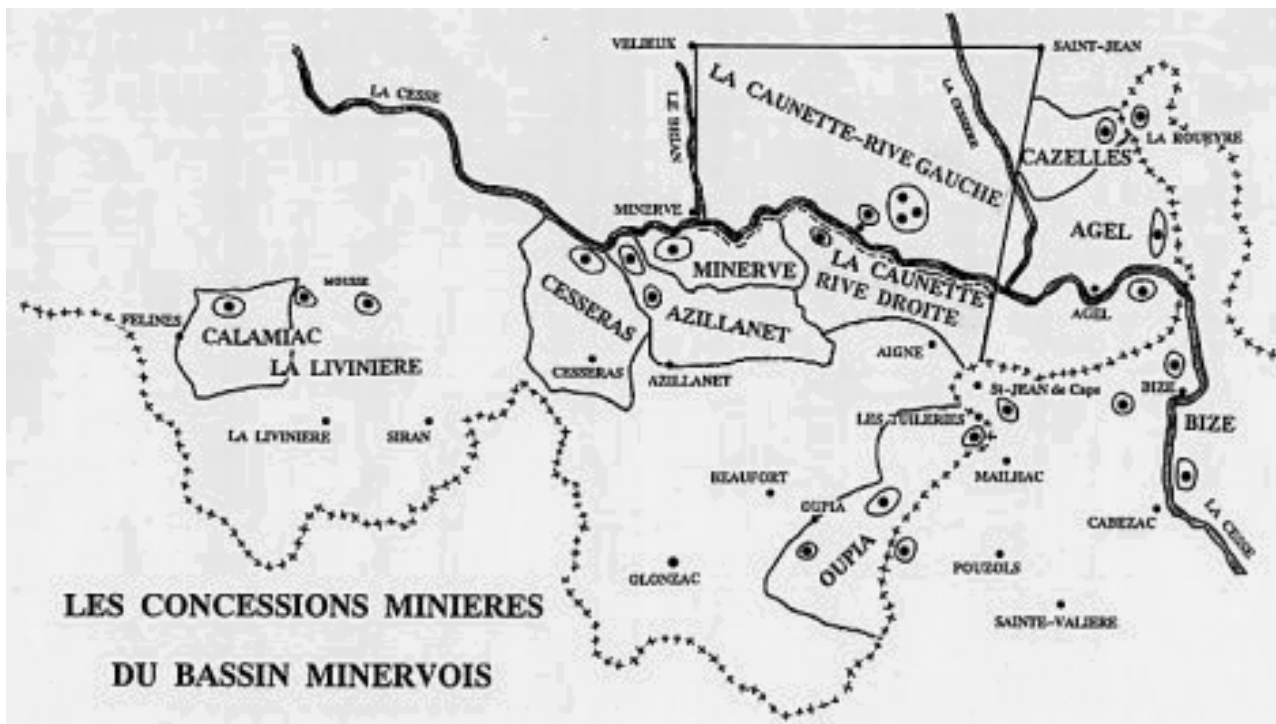
6 000 tonnes en 1824
140 000 tonnes en 1863
267 624 tonnes en 1873
323 637 tonnes en 1890



La Mine, Le Bousquet d'Orb.



Ateliers des mines, Graissessac.



Carte des concessions minières du Bassin Minervois. Les Cahiers de Minerve n° 2. 2010.

✧ LA LIGNITE

Dans le Saint-Chinianais et le Minervois, ce sont également des gisements de lignites, minéral moins considéré que la houille à cause de ses moindres propriétés calorifiques, qui sont exploités depuis l’Ancien Régime jusqu’aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles. Ceux de Cessenon-sur-Orb ont servi à alimenter les chaudières des teintureries de Saint-Chinian alors axée sur l’industrie textile. Les concessions minières du Minervois se concentrent autour d’Agel, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cesseras, La Caunette, La Livinière, Minerve, Olonzac, Oupia, Pouzols, mais aussi à Bize-Minervois, Mailhac et Sainte-Valière (communes hors Pays Haut Languedoc et Vignobles). Leur production a plutôt permis d’alimenter les distilleries du secteur.

L’utilité de la lignite est par contre accrue lorsqu’elle subit un procédé de distillation qui permet d’obtenir un goudron abondant utilisé comme matière première des carburants. C’est ainsi qu’à partir de 1925, l’exploitation des lignites vont s’intensifier. La capacité du bassin Minervois est alors estimée à 110 millions de tonnes par l’ingénieur R. Esparseil. Ceci explique l’existence de la cheminée château d’eau en béton armé, datant de 1925, encore visible à La Caunette, vestige de l’usine de traitement. Ce réservoir de 1500 hl d’eau alimentait le procédé de distillation de la lignite pour en obtenir le goudron.

Tout au long des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, les mines de lignites du Minervois éprouvent un ensemble de vicissitudes liées aux fluctuations économiques de la France. Elles seront tantôt abandonnées, tantôt reprises. Toujours est-il que les résultats économiques n’en ont pas été suffisamment concluants.

• LE VERRE

Haut lieu de la production de verre en Languedoc, le Pays Haut Languedoc et Vignobles détient un grand nombre d'ateliers de verrerie ayant fonctionné entre le Moyen Age et le XIXème siècle dont ceux de Minerve, Montouliers, Murviel-lès-Béziers, Ferrals-les-Montagnes, Avène, etc. La plus grande concentration d'ateliers traditionnels se trouve aux Verreries-de-Moussans où on en dénombre une douzaine. Aujourd'hui un peu oubliée, la fabrication du verre a pourtant été l'une des activités économiques les plus représentatives du territoire. L'usage du bois pour alimenter ses fours explique d'ailleurs généralement l'emplacement de ces ateliers.

L'organisation sociale de la production y est extrêmement hiérarchisée et est basée sur des privilèges attribués par le pouvoir royal via le statut de gentilshommes-verriers. Ce système sera remis en question au XVIIIème siècle, suite à une importante pénurie de bois et à l'apparition d'un nouveau type d'objet : la bouteille « façon d'Angleterre », plus solide et vouée à contenir du vin pour en optimiser la conservation. Cette nouvelle production se caractérise par l'usage, non plus du bois comme combustible mais du charbon de terre, ce qui va impacter l'établissement de nouvelles verreries aux teneurs non plus artisanales mais « industrielles » notamment sur les communes du Bousquet d'Orb, de Minerve et d'Hérépian. Le territoire disposant justement de plusieurs gisements de charbon, les nouvelles verreries vont donc se concentrer à proximité des zones minières. Grâce à ce nouveau contenant, l'histoire de la verrerie est donc liée à l'essor de la viticulture régionale et aux nouveaux modes de consommations de l'époque.

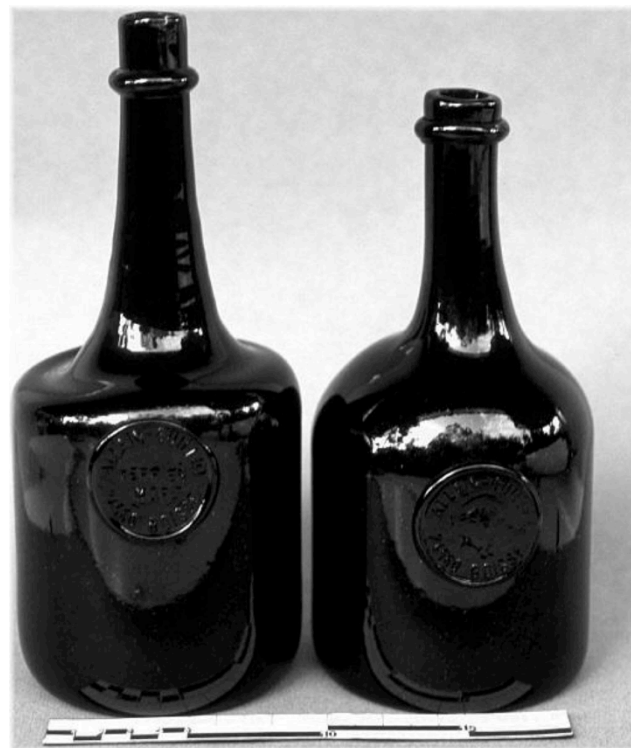
✧ LA BOUTEILLE « EN VERRE NOIR FAÇON D'ANGLETERRE »

Les nouvelles verreries fonctionnant au charbon de terre du XVIIIème sont la propriété de concessionnaires de mines de charbon. Le commerce viticole s'élargissant, les négociants en vin du Languedoc cherchent une solution suffisamment robuste pour supporter les transports par voies terrestres, fluviales et maritimes et s'adressent aux verriers.

Jeune professeur de chimie de la Société Royale des Sciences de Montpellier, c'est Jean-Antoine Chaptal qui participe à cette recherche de nouvelles applications techniques aux métiers du verre. En 1783, il prend attache auprès de propriétaires de verreries royales tels qu'Etienne Giral à Hérépian (bassin houiller de Graissessac) et Louis Gilly à Saint-Jean-de-Valérisclé (bassin houiller d'Alès) ainsi que du gentilhomme verrier Antoine-Vincent de Castelviel de la Ribaute (verrière de la Sauvie sur le plateau du Larzac) pour réaliser une expérimentation concluante : fondre du basalte pour la fabrique de bouteilles en verre noir qui seront dites « façon d'Angleterre ».

L'abondance de gisements de basalte dans l'Hérault n'a pas suffi à développer cette invention à un niveau de fabrication industrielle. Alain Riols identifie trois raisons à cela :

- La difficulté d'extraction et de broyage de la roche
- La difficulté de transport des sites d'extraction vers les verreries situées, elles, au sein des bassins miniers
- L'hétérogénéité des composants minéraux des différentes émissions de basalte obligeant les verriers à concevoir des compositions adaptées à chaque extraction de roches.



© A. Riols

❖ LA VERRERIE DU BOUSQUET D'ORB

Autorisée en 1784 à condition qu'elle soit chauffée au charbon de terre, la verrerie du Bousquet d'Orb a produit des bouteilles de 1785 à 1955. Propriété du commerçant montpelliérain François-Martin Rey, elle obtient, en 1789, le statut de « manufacture royale ». Le site s'est ensuite agrandi tout au long du XIX^{ème} siècle avant de fermer le 30 août 1955.

Son intense activité est principalement liée à la production viticole de la région et est également en étroite relation avec la Compagnie des Quatre Mines Réunies de Graissessac. Les ateliers au charbon, tel que celui du Bousquet d'Orb, sont, à partir du XIX^{ème} siècle, dédiés à un type de production unique : les bouteilles pour le conditionnement du vin languedocien. C'est en effet à cette période que la verrerie connaît un important essor avec une production de 500 000 bouteilles en verre clair, noir et rouge. Une seconde halle est d'ailleurs construite à cet effet entre 1826 et 1839, puis une troisième en 1875-1876.

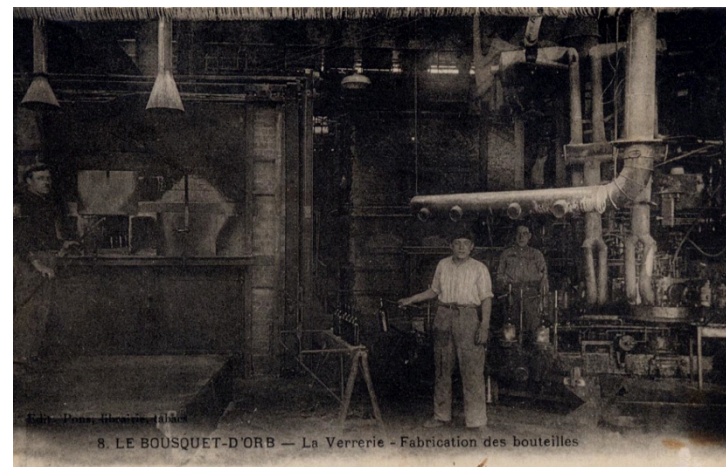
A la fin du XIX^{ème} siècle, en 1891, les techniques de chauffe changent et des fours à bassin chauffés au gaz sont installés. Suite à l'incendie de la troisième halle et à sa reconstruction en 1928, la verrerie se modernise par l'acquisition d'une chaîne de production automatisée. Les machines « Lynch » et « Roirant » permettent d'accélérer le rythme de la production : elles soufflent jusqu'à 12 bouteilles par minute.

L'histoire de la verrerie est également marquée par la dimension sociale d'abord par la création d'une coopérative ouvrière en 1845 qui en fait le premier exemple de société à participation ouvrière du Midi, puis par la grève de Carmaux-Le Bousquet d'Orb en 1895, épisode majeur de la lutte ouvrière de la fin du XIX^{ème} siècle. Quatre mois de grève ont alors sévi au Bousquet.

La verrerie est ensuite sollicitée par les fabricants d'apéritifs de Sète, Marseille et Thuir. Ce sont également pour les sources Perrier que la verrerie travaille. Malgré une forte demande qui atteint une production de 35 000 bouteilles par jour et pour laquelle l'introduction d'une main d'œuvre indochinoise est nécessaire après la Seconde Guerre mondiale, l'activité devient obsolète et périclité en 1955.

TÉMOIGNAGES DES ANCIENS EMPLOYÉS DE LA VERRERIE DU BOUSQUET D'ORB :

<https://inventaire-patrimoine-culturel.crlanguedocroussillon.fr/inventaire/faces/details.xhtml?id=90356be8-0495-41b4-ad17-59bdb225b3ab>



Références bibliographiques pour le patrimoine artisanal et industriel :

- **Mémoire visuelle de la verrerie du Bousquet d'Orb**: Film de 15 minutes, réalisé par Luc Bazin (© Département de l'Hérault 2012) à partir de témoignages d'anciens verriers et de documents d'archives recueillis par Pierre Salles.
<https://inventaire-patrimoine-culturel.cr-languedocroussillon.fr/inventaire/faces/details.xhtml?id=90356be8-0495-41b4-ad17-59bdb225b3ab>
- **Mémoire de la mine**: Archives sonores. Co-production du Conseil régional et de la Fédération des Radios Associatives Non-Commerciales du Languedoc-Roussillon.
<https://inventaire-patrimoine-culturel.cr-languedocroussillon.fr/inventaire/faces/details.xhtml?id=1c584d2b-81b3-47a4-8fcc-bea63cffa08f>

- BERGERON M. J **Note sur les bassins houillers de Graissessac et de Decazeville**. Lagny : E. Colin, 1888.
- **Bulletin de la société archéologique et historique des Hauts Cantons de l'Hérault**. N° 6, 1983. - Bédarieux, 1983. - 155 p. ; 30 cm.
-Premiers aperçus sur les débuts des industries minières et métallurgiques dans la Haute Vallée de l'Orb / Robert Gourdiolle
-Notes pour servir à l'histoire de la verrerie du Bousquet d'Orb / Louis Fargier
- CALISTE Lisa, « Développement Industriel », dossier de candidature au label Pays d'Art et d'Histoire du Pays Haut Languedoc et Vignobles, 2015.
- CHARRAS François, « De la Manufacture à l'usine. Un siècle d'évolution (1760-1860) autour de Saint-Chinian (Hérault) », in Cahiers d'Arts et Traditions Rurales, n°21-22, 2010-2011.
- CRISTAL Claire **Verreries et gentilshommes verriers du Gard et de l'Hérault** - Liouc (Gard) : Le Plein des sens, 2005.
- MARASSÉ Philippe, BERGASSE Jean-Denis, **De l'artisanat à l'industrie dans l'Hérault : le cas exemplaire de Cessenon du XVIIIe au XXe siècle**. Béziers : Société archéologique, scientifique et littéraire de Béziers, 2005.
- **La crise charbonnière française : ses conséquences dans le bassin minier de Graissessac**. Centre régional de la productivité et des études économiques : rapport d'étude, Montpellier : [s.n.], 1961.
- **Le haut pays minier : histoire et techniques : Bousargues, Bousquet d'Orb, Castanet, Castan, Graissessac**. Montpellier : Espace sud éditions, 1995.
- Les Mines de Lignite en Minervois, in Les Cahiers de Minerve n°02, 2010.
- ORSINI André, « Mémoire batie des verriers : le Bousquet d'Orb », in Amicale des retraités du groupe Saint-Gobain, [en ligne] <https://www.amicaleretraites-saint-gobain.com/la-memoire-batie-des-verriers-bousquet-dorb>, consulté le 17 août 2017.
- **Patrimoine industriel de l'Hérault**: Languedoc-Roussillon / Inventaire général du patrimoine culturel [de la région Languedoc-Roussillon] ; textes, Lisa Caliste, Ondine Vièque-Vigier ; avec la participation de Lionel Rodriguez, Jean-Michel Sauget ; photographies, Martial Couderette, Marc Kérignard, David Maugendre ; cartes et mise en page, Véronique Marzo-Marill- **Montpellier** : [Inventaire général](#) du [patrimoine culturel](#) ; **Lyon** : [Lieux dits](#) cop. 2014.
- RIOLS Alain, « La Bouteille en « verre noir façon d'Angleterre » en basalte, in Etudes Héraultaises, n°39, 2009.
- SALLES Pierre **Le passé industriel du Bousquet-d'Orb**. Association de sauvegarde du patrimoine du Bousquet-d'Orb, 2013.
- TUFFOU, Jean **Vivre en pays minier de 1870 à 1940** ; reproductions photographiques de Robert Guiraud. - Nissergues : Société archéologique et historique des Hauts cantons de l'Hérault, 1988.
- TUFFOU, Jean **Vivre en pays minier de 1940 à nos jours**; reproductions photographiques de Robert Guiraud. - Nissergues : Société archéologique et historique des Hauts cantons de l'Hérault, 1992.