

AOP Minervois

Le grand vin millésimé par le vent

Cette Appellation, reconnue depuis 1985, est située à cheval sur le département de l'Aude et de l'Hérault. Tantôt balayé par le Cers, un vent dominant, puissant et tumultueux, tantôt caressé par le Marin, doux et humide, le **Minervois** s'est forgé une élégance si particulière, **une rondeur unique**, grâce à la qualité et l'ardeur de ses vents.

Vaste amphithéâtre naturel adossé à la **Montagne Noire**, cette terre a depuis toujours inspiré les hommes... Ici, les Romains y font pousser leurs premières vignes. L'Appellation s'étend des remparts de la **majestueuse Cité de Carcassonne** aux berges ombragées du **canal du Midi**, des profondeurs du **Gouffre de Cabrespine** aux falaises calcaires de la **Cité de Minerve**, faisant du **Minervois l'un des plus grands vignobles du Languedoc**. Son exposition plein sud confère aux vins un caractère méditerranéen bien structuré, adouci par les influences atlantiques.

Les 16 communes héraultaises sur les 61 communes de l'Appellation sont sur la destination « Minervois, Saint-Chinian, Faugères et Haut Languedoc ».



Cépages principaux



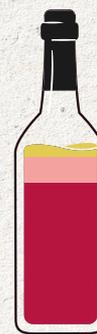
- Syrah,
- Grenache N,
- Carignan,
- Cinsault,
- Mourvèdre



- Syrah,
- Grenache N,
- Carignan,
- Cinsault,
- Mourvèdre



- Grenache B,
- Bourboulenc,
- Maccabeu,
- Marsanne,
- Roussanne



3%
Blanc
12%
Rosé
85%
Rouge

En quelques chiffres



61
communes



145
caves
particulières



12
caves
coopératives



2
départements



5
terroirs



Le saviez-vous ?

Le terme Minervois vient du nom du village Minerve. De nombreuses communes portent aujourd'hui le nom de Minervois comme déterminant complémentaire.

Accords mets & vins



Rouge fruité

Il sera le bienvenu pour accompagner une belle côte grillée de porc noir de la Montagne Noire.

Rouge puissant

Ils se marieront parfaitement avec un bon cassoulet maison.



Blanc

Les vins de l'Appellation Minervois sont des vins qui se consomment aussi bien à l'apéritif qu'à table. Vous pourrez tout à fait boire un verre de vin blanc sur des produits de la mer ou du fromage de chèvre des Causses du Haut-Languedoc.



Rosé

Un rosé gourmand est idéal sur un tartare de viande ou une soupe de fraise.

Pour aller plus loin

Ne manquez pas les animations organisées, tout l'été, par la Maison des Vins du Minervois : soirées « Jeudi Vigneron », initiations à la dégustation ainsi que deux grandes soirées fin juin et fin août, sur le quai des tonneliers au bord du canal du Midi, avec son bar à vin.

Dates et informations à retrouver sur les réseaux sociaux.



En découvrir plus sur l'appellation
www.aop-minervois.com



Tourisme en Minervois
www.minervois-caroux.com

Le conseil du sommelier

« La maîtrise de la température est très importante notamment sur les vins rouges. N'hésitez surtout pas à rafraîchir un peu un vin rouge de Minervois lorsque la température extérieure est élevée comme en été. »



Réalisation : Agence Com une Exception



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Terre du «Nectar des dieux»

L'appellation se situe sur une seule commune : Saint-Jean-de-Minervois dont le paysage, minéral et lumineux, apporte une véritable identité à ce terroir composé de calcaire dur.

Sa spécificité fait que la chaleur accumulée dans la journée favorise la maturation des composés aromatiques du raisin. Les vins de cette appellation sont exclusivement des Vins Doux Naturels aux arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits à chair blanche qui offrent en bouche un formidable équilibre, alliant puissance et fraîcheur, harmonie et persistance.

En quelques chiffres



1 commune



6 caves particulières



1 cave coopérative

Cépages principaux



Uniquement muscat blanc à petits grains



100% blanc



Le saviez-vous ?

L'AOP Muscat Saint-Jean-de-Minervois est une des plus anciennes appellations du Languedoc (1948) et c'est la seule parmi les muscats qui ne soit pas en bord de mer.

Accords mets & vins



Blanc

Le Muscat de Saint-Jean-de-Minervois peut vous accompagner tout au long du repas :

Apéritif : foie gras aux raisins...

Entrée : figues miellées aux crottins de chèvre panés...

Plat : Poulet grillé au miel...

Fromage : ricotta à la framboise...

Dessert : crème catalane...

Pour aller plus loin



Oenorando de Saint-Jean-de-Minervois

(ouverture courant 2024)

Belle randonnée au cœur de l'appellation. Le sentier surplombe les gorges et cause de Saint Jean, passe à proximité de l'église Saint-Jean-de-Dieuville, autrement connue sous le nom de Notre Dame du trou en raison de son implantation au fond d'un canyon.

Retrouvez le circuit dans votre office de tourisme



8kms



2h

Le conseil du sommelier

« Vous pouvez consommer un Muscat de Saint-Jean-de-Minervois dans ses premières années afin de profiter de sa fraîcheur et de son aromatique fruité. Vous pouvez également le conserver et le consommer après plusieurs années (un peu plus de 10 ans) afin de profiter de l'évolution de ses arômes (miel, fruits confiturés, truffé, caramel). »



En découvrir plus sur l'appellation
www.aop-minervois.com



Tourisme à Saint-Jean-de-Minervois
www.minervois-caroux.com





© Ludo Charles

AOP La Livinière

Le 1^{er} cru du Languedoc

Le Cru La Livinière est la **première appellation village** reconnue en Languedoc en 1999. Son vignoble s'étend au cœur de la zone géographique de l'AOP Minervois, à l'extrême sud du Massif central, partie la plus méridionale des Cévennes, entre Carcassonne et Narbonne.

Son terroir est constitué d'un fabuleux melting pot minéral composé d'une **mosaïque de sols** : terrasses caillouteuses, grès, argilo-calcaires et schistes. C'est l'une des zones les plus précoces et les plus chaudes du Minervois. Niché **sur les contreforts de la Montagne Noire**, il bénéficie de courants d'air frais nocturnes qui descendent du causse. Ces conditions particulières influencent véritablement le style des vins marqués par la fraîcheur et l'équilibre.

En quelques chiffres



6
communes



40
caves
particulières



2
caves
coopératives

Cépages principaux



• Syrah,
• Grenache,
• Mourvèdre,
• Carignan



100%
Rouge



Le saviez-vous ?

L'origine de La Livinière est très ancienne. Cicéron le citait en 74 av. J.-C. sous le nom latin de Cella Vinaria (Cellier à vins). La Livinière, de l'occitan vinièra (vigne), s'appelait Lavineira en 1069 (lieu planté de vigne) et prit son nom actuel en 1688.

Accords mets & vins



Rouge

À table, les vins de La Livinière sont des vins de gastronomie qui accompagnent formidablement, aussi bien la cuisine traditionnelle française que la cuisine du monde, et ce, de l'entrée au dessert.

Entrée : oeuf mollet glacé au jus, pâté en croûte, tataki de boeuf thaï...

Plat : tournedos de canard Rossini, lièvre à la royale, tajine d'agneau aux pruneaux, rognons de veau, joue de boeuf braisé, rôti d'agneau au thym...

Fromage : Saint-Nectaire ou Brie de Meaux...

Dessert : Charlotte aux fruits rouges, moelleux au chocolat noir...

Pour aller plus loin



Oenorando Le Cru La Livinière

Cette Oenorando® traverse de superbes paysages, avec au sud, un panorama sur le Minervois, les Corbières et les Pyrénées, puis au nord, la belle ligne de crête de la Montagne Noire, partie occidentale des Cévennes. Le circuit vous invite à la découverte de l'appellation et de son territoire à travers des panneaux d'information et diverses haltes dont celle du Conservatoire de Cépages en Minervois : un site unique d'expérimentation viticole.



13kms



3h30

Le conseil du sommelier

« Leur structure tannique et leur concentration font des vins de l'appellation La Livinière d'excellents vins de garde. La plupart des cuvées s'épanouissent après 8 à 10 ans en cave, et certaines, jusqu'à près de 15 ans. Avant de les déguster, il est donc recommandé de les carafes et de les servir selon une température de 16 à 18 degrés selon les cuvées. »



En découvrir plus sur l'appellation
www.cru-la-liviniere.com



Tourisme à La Livinière
www.minervois-caroux.com



LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

DU MINERVOIS
AU CAROUX
EN HAUT LANGUEDOC
OFFICE DE TOURISME

Pays Haut Languedoc
et Vignobles

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Le Région
Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

DEPARTEMENT
Hérault

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

AOP Saint-Chinian

Un esprit, deux styles, entre schiste et calcaires

La vigne s'étend de part et d'autre de l'Orb et du Vernazobre avec en toile de fond les monts du Caroux et de l'Espinouse. Le vignoble de Saint-Chinian qui couvre sur 20 villages produit des vins parmi les plus réputés de la région. Cette appellation est reconnue AOC depuis 1982 pour ses vins rouges et rosés et depuis 2004 pour ses blancs.

Ses deux terroirs sensiblement différents, l'un argilo-calcaire, l'autre sur grès et schistes, marquent les paysages et confèrent à chaque vin sa propre originalité.

Des vins fruités, souples et généreux pour la partie Nord composée de sols de schistes et des vins aux profils élégants, denses et corsés pour la partie Sud composée de cailloutis calcaires.



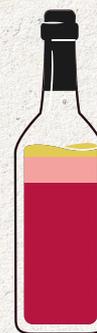
Cépages principaux



Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Lledoner Pelut



Grenache blanc (min 30%), Marsanne, Roussanne, Rolle



5% Blanc (depuis 2004)
15% Rosé
80% Rouge

En quelques chiffres



2 terroirs



20 villages



4^{ème} appellation en volume du Languedoc



85 caves particulières



7 caves coopératives



Le saviez-vous ?

Le « clou d'or », scientifiquement appelé le Point Stratotypique Mondial, délimite deux ères géologiques, visibles dans la roche. On n'en compte que 5 en France, 2 d'entre eux s'observent directement chez nous ! Rendez-vous à Coumiac et au col de Saint Nazaire-de-Ladarez.

Quand le vin et l'art se rencontrent !

Venez découvrir également « l'Art en Cave », un concept unique qui associe l'oeuvre d'un artiste contemporain et une cuvée d'exception.

Accords mets & vins



Rouge

Ils accompagneront à merveille un poulet rôti aux herbes de la garrigue, un bœuf bourguignon, ainsi qu'un sauté de veau aux olives vertes ou des lasagnes.



Blanc

Les vins blancs de l'Appellation Saint-Chinian pourront s'accorder avec un travers de porc au barbecue, un taboulé, mais aussi vos raclettes ou tartiflettes. À déguster également avec les huîtres, les poissons grillés ou un plat d'asperges sauvages au fromage frais.



Rosé

Ils seront délicieux avec vos pizzas ou couscous, ainsi qu'avec des gambas à la plancha ou encore une salade de chèvre chaud.

Pour aller plus loin

Au cœur de la zone de schistes, deux appellations communales, Saint-Chinian Berlou et Saint-Chinian Roquebrun témoignent de la part humaine du terroir.

AOP Saint-Chinian Berlou

Les vignerons ont souhaité une identification de leur meilleurs terroirs, c'est ainsi que depuis 2004, Berlou bénéficie d'une Appellation communale (zone à haut potentiel qualitatif) sur les rouges uniquement pour 5 communes. La singularité de Berlou tient du fait que son terroir est composé de sols schisteux de 500 millions d'années.

5
communes

250
hectares

100%
rouge

AOP Saint-Chinian Roquebrun

Bénéficiant d'un micro-climat bénéficiant d'un micro-climat, Roquebrun est surnommé « le petit Nice » héraultais. Sur un terroir schisteux à la typicité affirmée, cette appellation communale est composée au total de quatre communes. La récolte se pratique à la main exclusivement et l'élevage est minimum jusqu'au 15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4
communes

400
hectares

100%
rouge

Le conseil du sommelier

« Veiller à servir les vins rouges entre 17 et 18 degrés pour permettre aux arômes fruités de s'épanouir. »



En découvrir plus sur l'appellation www.saint-chinian.com



Tourisme en Saint-Chinian www.tourismecanaldumidi.fr



IGP

Coteaux d'Ensérune

Des vins à la signature commune, équilibrée et fruitée, au pied du canal du Midi

L'IGP Coteaux d'Ensérune s'étend dans la plaine languedocienne entre Béziers et la frontière du département de l'Aude. Le nom de l'IGP se réfère à la colline d'Ensérune, dont le sommet porte les vestiges d'un site archéologique qui fut occupé par un oppidum romain.

Enraciné entre deux fleuves l'Orb et l'Aude, non loin de Béziers, le vignoble des Coteaux d'Ensérune s'adapte aux courbes du territoire, où l'œuvre du temps et de l'érosion crée des versants en pente douce. La colline d'Ensérune est constituée de roche très tendre faite de sédiments du miocène et de sables marins des littoraux.

Ce vignoble fait partie de ces territoires du Languedoc présentant une grande richesse patrimoniale.

Les vins blancs présentent une gamme aromatique de fruits mûrs à chair blanche et d'agrumes. Les vins rouges sont marqués par des arômes de fruits rouges et d'épices. Des notes minérales en font des vins vifs.

En quelques chiffres



15
communes



13
caves
particulières



1
cave
coopérative



© F. Vidot CIVL

Cépages principaux



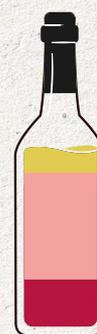
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marselan, Pinot...



Cinsaut, Syrah, Carignan, Merlot



Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Grenache B, Rolle



15%
Blanc
61%
Rosé
24%
Rouge



Le saviez-vous ?

Les vigneron attachés à leur produit ont été les précurseurs d'une démarche collective en créant, la première cave coopérative dans le Midi en 1905, inauguré par Jean Jaurès.

VDP > IGP

En 1968, le Vin de Pays de l'Hérault est initialement reconnu. En 1989 est reconnu le Vin de Pays Coteaux d'Ensérune. Le signe « IGP » (Indication Géographique Protégée) remplace depuis 2009, date de refonte de la Politique Agricole Commune, le terme « Vin de Pays ».

Accords mets & vins



Rouge

Nous les recommandons avec des plateaux de charcuteries, mais aussi des moules farcies et brasucades.

A déguster également avec des légumes farcis, des pizzas...

Ils seront parfait avec vos grillades, bavette de bœuf à l'échalotte, filet mignon de porc...



Blanc

Ils accompagneront des huîtres et fruits de mer, s'associeront à merveille avec des poissons blancs, seiches à la plancha, sardinades, tartare de thon rouge... À déguster aussi sur un fromage de chèvre frais.



Rosé

Le rosé est idéal avec des antipasti et tapenades. Il peut aussi être servi lors du repas, avec une paella, un coucous ou des grillades. Il s'accordera également très bien avec des lasagnes et des pizzas.

Pour aller plus loin



Oenorando® le Pech du Thou

📍 Départ Capestang

Cet itinéraire chemine au cœur du vignoble des Coteaux d'Ensérune jusqu'au pech du Thou, promontoire naturel d'où la vue est à couper le souffle sur la plaine du Languedoc !

Ce territoire a prospéré au fil des siècles, l'archevêque de Narbonne y installa sa résidence d'été. Il reste de ce riche passé des lieux emblématiques qui font de Capestang une ville si singulière. Des sites à visiter au retour de votre balade !



7,5kms



2h



En découvrir plus sur l'IGP
www.igp-herault.fr



Tourisme sur les Coteaux d'Ensérune
www.tourismecanalumidi.fr

Le conseil du sommelier

« Le rouge est considéré comme le vin recommandé lors des repas simples entre amis. Il se boit généralement dans sa jeunesse et sa température de service ne doit pas excéder les 16 °C. Le rosé, doit être servi bien frais à 8 °C. Le blanc est à servir à 8 °C. »



Réalisation : Agence Com une Exception



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



© Richard Holstein

IGP Côtes de Thongue

Mosaïque de Caractères

Entre Béziers et Pézenas, au cœur de l'Hérault, l'IGP doit son nom à la rivière Thongue, qui prend sa source du côté de Fos et ruisselle jusque dans le fleuve Hérault.

Ourlé d'un relief plus ou moins marqué, le paysage local est typiquement languedocien.

Terre de circulation importante grâce à la via Domitia, le vignoble connut un essor important au XIX^e siècle. Le territoire présente un patrimoine bâti riche avec de nombreux châteaux pinardiers de cette époque.

Aujourd'hui, les Côtes de Thongue se conjuguent au pluriel, au travers de formations géologiques variées.

Des vins à la signature commune, dotée d'une passionnante complexité aromatique.

Cépages principaux



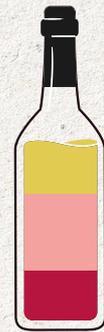
- Cabernet Sauvignon,
- Merlot,
- Carignan,
- Cinsault



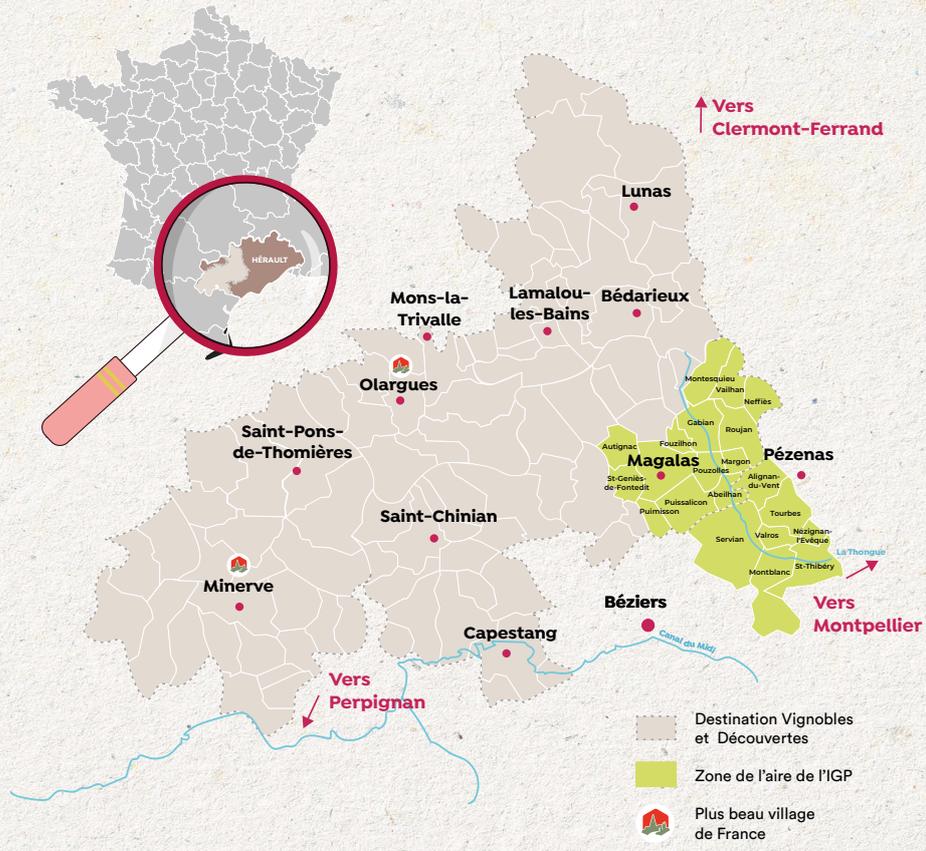
- Syrah,
- Grenache,
- Cinsault...



- Viognier,
- Sauvignon,
- Chardonnay ...



30%
Blanc
42%
Rosé
28%
Rouge



En quelques chiffres



23
communes



66
caves
particulières



8
caves
coopératives

Le saviez-vous ?

Au XIX^e siècle, le secteur était alors réputé pour ses eaux-de-vie, avant de s'orienter plus nettement vers le vin à partir de 1850.

VDP > IGP

En 1968, le Vin de Pays de l'Hérault est initialement reconnu. En 1982 est reconnu le Vin de Pays Côtes de Thongue. Le signe « IGP » (Indication Géographique Protégée) remplace depuis 2009, refonte de la Politique Agricole Commune, le terme « Vin de Pays ».

Accords mets & vins



Rouge

- Ils pourront accompagner les agneaux du pays ou les fromages comme le pélardon.



Blanc

- Les vins blancs équilibrés, sur le fruit et l'élégance se marieront avec les poissons, comme par exemple un gravellax de saumon aux herbes de la garrigue.



Rosé

- Ils pourront être servi pour les barbecues, des grillades entre amis mais aussi avec une cuisine exotique !

Pour aller plus loin



Les vigneron·s s'engagent pour la biodiversité au vignoble

- Le territoire a été **précurseur en matière de protection de l'environnement**. Engagés à partir des années 1990 dans une démarche de progrès, les vigneron·s regroupés au sein du syndicat IGP des Côtes de Thongue ont initié **un programme innovant d'évaluation de la biodiversité : l'autodiagnostic Biodiv&eau**.
- Collaboratif, utilisable par tous les vigneron·s et reproductible, l'autodiagnostic Biodiv&eau permet de répertorier l'état de conservation des milieux semi-naturels présents sur les exploitations (qualité des haies, talus, fossés, bandes enherbées, mares, prairies mais aussi des murets, tas de branches, arbres à cavité, etc). Situées à proximité des parcelles de vignes cultivées, ces Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE) sont **des refuges pérennes pour la faune et la flore** et présentent à ce titre de forts enjeux biodiversité.

Le conseil du sommelier

« Certains profils de vins rouges des Côtes de Thongue ont un potentiel de garde entre 5 et 15 ans. Pour bien conserver votre vin, veillez à maintenir les bouteilles couchées dans votre cave. Sortez les bouteilles des emballages en carton et des caisses en bois. »



En découvrir plus sur l'appellation www.cotesdethongue.fr



Tourisme en Côtes de Thongue www.tourisme-avant-monts.fr



AOP

Languedoc Pézenas

Un sol marqué par l'activité volcanique

L'appellation Pézenas trouve son caractère exceptionnel dans l'origine volcanique de ses sols qui contribuent à l'équilibre aromatique et au potentiel de garde de ses vins.

L'originalité de la dénomination Pézenas réside dans les coulées basaltiques intervenues il y a moins d'un million d'années, qui mêlées aux autres formations pédologiques confèrent à ce terroir une grande spécificité et un paysage caractéristique. Cette influence volcanique rare se caractérise principalement par des coulées (effusives) et une activité volcanique éruptive (projection de bombes et de cendres), qui se retrouvent sur une mosaïque de sols composée de cailloutis villafranchiens, de schistes, de calcaires et de grès.

Les paysages modelés sont faits de petits vallons et de douces collines, de reliefs inversés ainsi que de planèzes (plateaux de lave ancienne).

Les crus de Languedoc Pézenas ont ceci de particulier qu'ils offrent une grande finesse au niveau des tanins. Ce sont des vins souples, qui sont buvables dès le début mais que l'on peut garder néanmoins et qui gagnent en maturité en vieillissant.

En quelques chiffres



15
communes



40
caves
particulières



4
caves
coopératives



©olivierlebaron

Cépages principaux



• Syrah, Grenache,
• Mourvèdre, Cinsault
• et Carignan



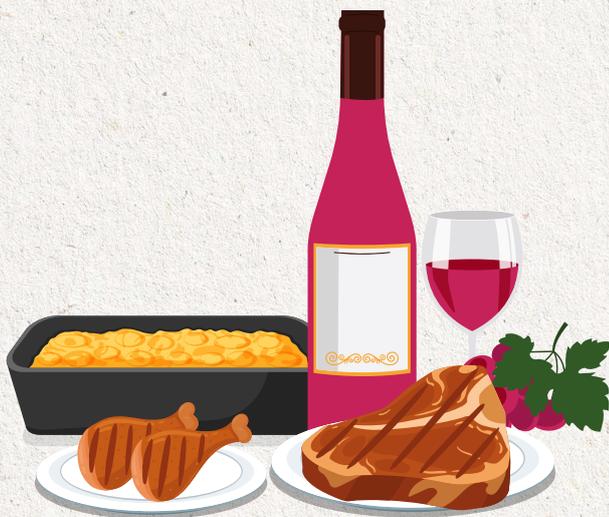
100%
Rouge



Le saviez-vous ?

Le lac des Olivettes qui se situe à la source de la Peyne traverse et irrigue le terroir pour rejoindre l'Hérault à Pézenas. Profitez de la randonnée du barrage des Olivettes à Vailhan pour découvrir le nord de l'appellation.

Accords mets & vins



Rouge

Idéal à déguster avec une belle pièce de viande rouge grillée (côte de bœuf - entrecôte), un ragoût d'escoubilles typiquement de Pézenas, ou un carré de veau cuit longuement au four avec quelques pommes de terre au comté et des oignons caramélisés ou encore un magret de canard fumé que vous accompagnez de légumes de saison.

A oser également sur les fameux petits pâtés de Pézenas.

Pour aller plus loin

Le Festin de Molière : Dîner gastronomique, vins et spectacle

Chaque année, les vignerons du terroir Pézenas vous convient, un soir de fête dans un superbe château afin de savourer un dîner d'exception, réalisé par un chef étoilé, mis en scène tout au long du repas, en s'inspirant du « service à la Française ». Les convives ont le privilège de savourer les vins en compagnie des vigneronnes et des vignerons de l'appellation à leur table, costumés pour l'occasion.



En découvrir plus sur l'AOP
www.aoplanguedocpezenas.com



Tourisme à Pézenas
www.tourisme-avant-monts.fr

Le conseil du sommelier

« La plupart de nos vins ont un excellent potentiel de garde, de 3 à 5 ans, voire plus de 10 ans pour les plus patients d'entre vous. Ils conserveront une très belle fraîcheur et gagneront en finesse. Les vins volcaniques ont cette particularité de s'exprimer avec élégance et générosité par des parfums fruités, floraux et des épices. »



Réalisation : Agence Com une Exception



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

AOP Faugères

Un vignoble mêlé de nature sauvage, un terroir préservé

L'appellation est adossée aux Monts de Faugères, premiers contreforts des Cévennes aux piémonts du Haut-Languedoc, atteignant jusqu'à 400m d'altitude. Les paysages ont la particularité de présenter des plantations en courbes de niveaux donnant ainsi une singularité propre à ce terroir.

Sur ce sol schisteux, il faut permettre à la vigne de développer ses racines pour aller chercher l'eau qui s'infiltre et se stocke en profondeur.

Ces vins sont donc nés d'une passion et d'un savoir-faire considérable des vignerons qui ont eu le souci de préserver la nature et d'adapter leurs pratiques culturelles à ce terroir pour obtenir des rouges naturellement élégants, des blancs naturellement vibrants et des rosés naturellement gourmets.

© PHLV - Luc Micola



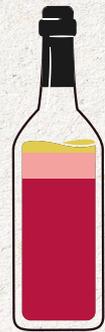
Cépages principaux



• Syrah, Grenache, Carignan, Lledoner Pelut, Mourvèdre et Cinsault



• Roussanne, Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino (Rolle), Clairette, Viognier



4%
Blanc
17%
Rosé
79%
Rouge

En quelques chiffres



1
terroir
100% schiste



7
communes



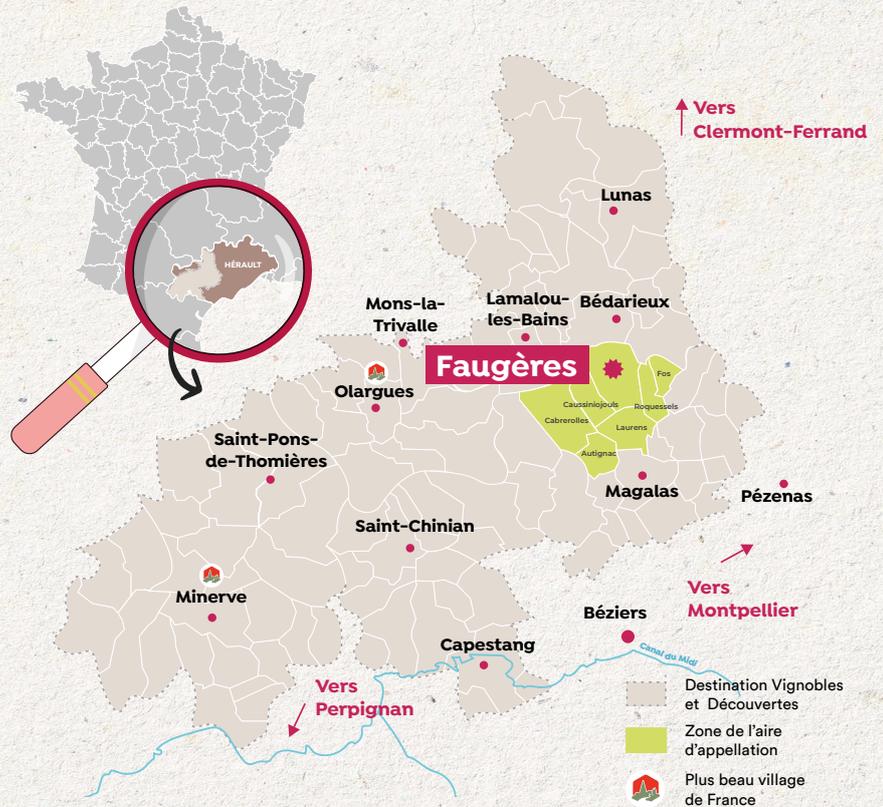
140
viticulteurs



58
caves
particulières



1
cave
coopérative



Le saviez-vous ?

Faugères est un territoire historiquement précurseur en matière agro-environnementale.



70% des caves certifiées bio



90% des caves ont au moins un engagement agroenvironnemental*

*labels AB, biodynamie, HVE ; confusion sexuelle, MAEC.

Accords mets & vins



Rouge gourmand

• Ils possèdent des tanins soyeux et tout en finesse qui s'accorderont avec barbecue, volaille, viande blanche et tatakï de thon.

Rouge puissant

• Les viandes rouges, canards, gibiers à plume, gibiers à poils, agneaux se marieront parfaitement avec les notes de garrigues.



Blanc

• Des vrais blancs de gastronomie ! De l'apéritif dînatoire aux poissons cuisinés, aux volailles à la crème et bien sûr pour terminer sur un beau plateau de fromages ... Éviter cependant roquefort et camembert !



Rosé

• À déguster lors de vos apéritifs dînatoires, tous les plats d'été même épicés car nos rosés de Faugères ont une belle longueur, des notes épicées et beaucoup d'onctuosité...

Pour aller plus loin

La Fine Faugères :

Depuis près de deux siècles, des passionnés élaborent une eau-de-vie élégante et complexe issue du terroir de Faugères...

Issue des vins de Faugères, la Fine Faugères est la première eau de vie réglementée du Languedoc et surtout la seule distillée grâce à un alambic dit « à repasse ». L'eau-de-vie vieillit et se complexifie en fûts de chêne. Ce n'est qu'après 5 ans au moins, et le plus souvent une dizaine d'années, que la Fine Faugères est mise en bouteilles ! Elle a alors développé des notes étonnamment fruitées, salines et des arômes de feuille de tabac. Sa robe brillante varie du jaune doré à l'ambré. Sa douceur et sa longueur en bouche la rendent unique. Actuellement une centaine de fûts vieillissent doucement dans la cave et 5 par an en moyenne sont mis en bouteille.



En découvrir plus sur l'appellation www.faugeres.com



Tourisme à Faugères www.tourisme-avant-monts.fr

Le conseil du sommelier

« Rouge, rosé et blanc : les vins de Faugères ont en commun équilibre et fraîcheur, de même qu'un potentiel de longue garde.

Le vigneron de Faugères fait tout pour respecter le terroir et le fruit dans les vins. Et si l'art de l'élevage fait partie du savoir-faire transmis depuis de nombreuses générations à Faugères, le passage en barrique est loin d'être la règle grâce au caractère du terroir et à la finesse des tanins. »



Réalisation : Agence Com une Exception



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

IGP Haute Vallée de l'Orb

Les Hauts Cantons, vignoble de montagne !

Une dénomination marquée par la diversité... tant au niveau des paysages que par ses sols et, de fait, par ses expressions aromatiques.

Qualifiée vignoble de montagne, avec les monts de l'Espinouse et le massif du Caroux, cette longue vallée qui serpente jusqu'à Roquebrun bénéficie également de divers climats (méditerranéen et océanique) favorisant la coexistence de nombreuses espèces floristiques. Ainsi les orangers et les cerisiers voisinent avec les châtaigniers. Ce pays de légendes, au pied de la « femme allongée » (nom que l'on donne au Caroux) est la promesse de belles balades et découvertes. Commercialisant principalement leur production en vente directe, les vignerons de la Haute Vallée de l'Orb proposent des vins à la signature commune fraîche et fruitée.

En quelques chiffres



32
communes



8
caves
particulières



2
caves
coopératives

Cépages principaux



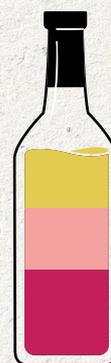
• Syrah, Pinot,
• Merlot,
• Grenache
• ou Marselan..



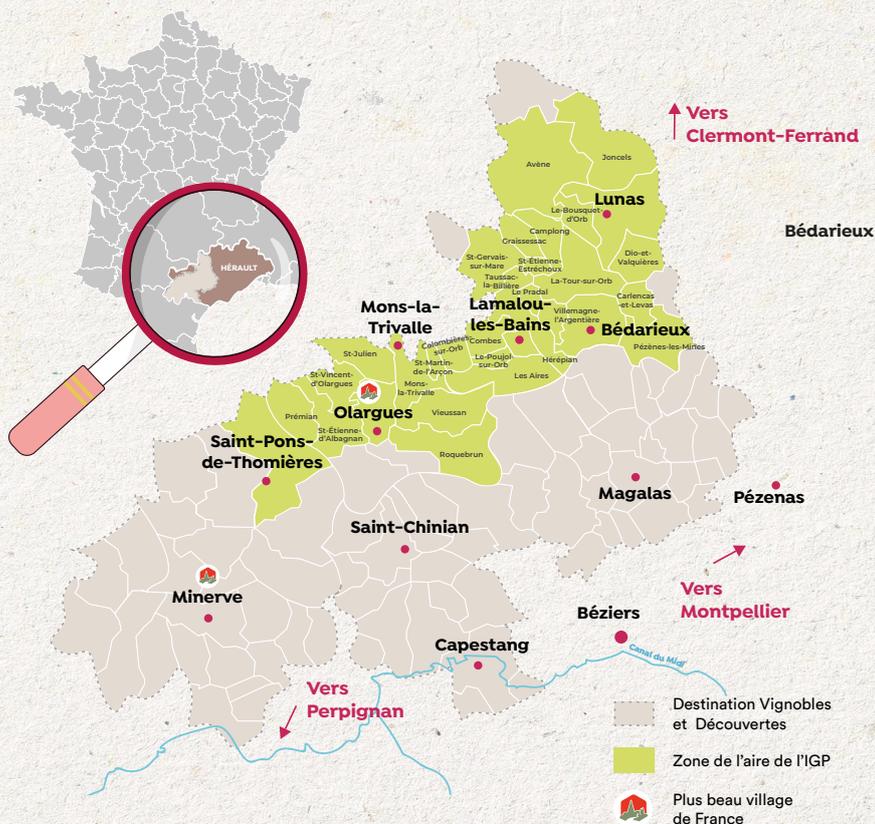
• Cinsaut, Syrah,
• ou Cabernet
• Sauvignon...



• Chardonnay,
• Sauvignon
• ou Viognier...



29%
Blanc
29%
Rosé
42%
Rouge



Le saviez-vous ?

L'IGP Haute Vallée de l'Orb est la seule appellation en France à être incluse en totalité dans un Parc naturel régional !

VDP > IGP

En 1968, le Vin de Pays de l'Hérault est initialement reconnu. En 1982 est reconnu le Vin de Pays Haute Vallée de l'Orb. Le signe « IGP » (Indication Géographique Protégée) remplace depuis 2009, date de la refonte de la Politique Agricole Commune, le terme « Vin de Pays ».



Accords mets & vins



Rouge

Les vins rouges sont à déguster avec les charcuteries des Montagnes du Haut-Languedoc, les viandes rouges, le pâté en croûte, ou également le roquefort.



Blanc

Le chardonnay élevé en fût est à déguster avec le Pélardon accompagné de figue toastée confite ou du foie gras; le viognier avec un moelleux à la châtaigne.



Rosé

Ils accompagnent à merveille notamment une préparation méditerranéenne locale « chichoumé » (préparation à base de légumes, comme une ratatouille).

Pour aller plus loin

Chaque année en Grand Orb le dernier vendredi de juillet, ne manquez pas la Nuit Blanche à Hérépian ! Une expérience vinique exceptionnelle dédiée à l'IGP Haute Vallée de l'Orb, où vous pourrez échanger avec les vignerons.



À Hérépian, partez aussi à la découverte de l'oenorando® « la vallée des arômes » avec deux ambiances à découvrir, la garrigue à la montée, le causse au retour ainsi que les caveaux présents sur le parcours.



Le conseil du sommelier

« Souvent, les chardonnays capturent la tension des nuits fraîches, et s'enivrent d'arômes de pêche, de fruits de vergers, de miel de fleurs blanches et de petite fleurs colorées.

Les rouges sont à découvrir, singuliers mais plus frais, épicés mais fleuris. Dentelés, les Pinots et les Syrah bénéficient d'un style septentrional quand le Carignan, et les vins d'assemblage revendiquent l'identité de l'arrière-pays méditerranéen entre cols et vallons. »



En découvrir plus sur l'IGP
www.igp-herault.fr



Tourisme en Haute Vallée de l'Orb
www.tourisme.grandorb.fr



Realisation : Agence Com une Exception



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales