

Positionnement œnoculturel des Destinations Vignobles & Découvertes d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Rapport de synthèse
Version septembre 2019

Table des matières

I. Contexte.....	3
II. Mission	3
III. Dynamique géo-historique du vignoble d'Occitanie	4
Le seuil de Naurouze	4
L'éventail atlantique	4
L'amphithéâtre méditerranéen	6
IV. Les destinations Vignobles & Découvertes de l'Occitanie, positionnements œnoculturels.....	8
Les Bons crus d'Artagnan	8
Destination Cahors-Malbec.....	8
Vignoble du Gaillac	9
Vignoble de Fronton.....	9
Destination Coteaux du Quercy.....	9
Conques et le vignoble de Marcillac	10
Grands vins en Grand Carcassonne	10
Limoux Vignoble d'Histoire et de Légende	10
Vignoble des Cévennes.....	10
Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup.....	11
Cœur d'Hérault	11
Minervois Saint-Chinian Faugères.....	11
Vidourle – Camargue.....	12
Thau en Méditerranée	12
Béziers, Canal du Midi, Méditerranée	12
Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc	13
Vignoble du Roussillon	13
Destination Costières de Nîmes	13

Côtes du Rhône Gardoises.....	14
V. Les bassins viticoles de l'Occitanie, positionnements œnoculturels.....	16
VI. L'Occitanie – Pyrénées-Méditerranée, positionnement œnoculturel.....	17
Les options de positionnement d'un territoire de vignoble.....	17
Les propositions de positionnement de l'Occitanie.....	17
VII. Préconisations pour l'avenir de l'action régionale en matière d'œnotourisme	18
Pour ce qui est des destinations	18
Pour ce qui est de la région et du Comité Régional du Tourisme	18

I. Contexte

Les vignobles de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée ont largement souscrit à la démarche nationale Vignobles & Découvertes qui, initiée en 2010, reconnaît et valorise la légitimité et l'action de territoires œnotouristiques. En région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, le label Destination Vignobles & Découvertes a été décerné à dix-neuf territoires œnotouristiques.

La labellisation de ces destinations a permis dans bien des cas d'aller au-delà de la création d'un simple annuaire de partenaires touristiques et viticoles, en initiant un travail de mise en réseau des prestataires œnotouristiques et en valorisant des vignobles de notoriétés différentes grâce à leurs ressources patrimoniales.

Les instances touristiques régionales souhaitent créer une stratégie œnotouristique régionale cohérente et porteuse de sens associant vin, tourisme, géohistoire et patrimoines œnoculturels.

Une première étape consiste à définir le positionnement original respectif de chacune des destinations au sein de la région Occitanie, de chaque bassin viticole, et de la région Occitanie – Pyrénées-Méditerranée elle-même.

Ce positionnement permet :

- de donner une cohésion, une image (visibilité), un sens (lisibilité) qui parle à l'imaginaire des touristes, pour cette vaste destination et ses différents territoires œnotouristiques ;
- de convertir à l'œnotourisme des cibles nouvelles de touristes, présents sur le territoire ou le visitant pour d'autres motifs que le vin.

L'œnotourisme trouve ici une mission culturelle, celle de donner accès à l'ADN des vignobles. Cette démarche est pionnière dans le vignoble français. Le grand vignoble occitan choisit l'approche œnoculturelle pour accueillir les touristes curieux et mise sur la valorisation et le partage de ses patrimoines et l'histoire de ses vignobles.

Cette démarche s'intègre dans la méthode PVM de patrimonialisation – valorisation – marchandisation des patrimoines œnoculturels. La patrimonialisation consiste à reconnaître et inventorier les patrimoines œnoculturels d'un vignoble. La valorisation passe par la mise en récits de ces patrimoines et l'écriture de la personnalité de chaque vignoble. La marchandisation est le travail de créativité permettant l'utilisation des patrimoines et de leurs récits pour inventer prestations, expériences et produits œnotouristiques.

II. Mission

La mission aboutissant au présent rapport a réuni les responsables régionaux en charge de l'œnotourisme, notamment les responsables des représentants des destinations labellisées Vignobles & Découvertes. Trois journées ont accompagné leur travail, les 7 février, 11 avril et 14 mai.

Le présent livrable comprend une présentation succincte et claire de ce qui fait la personnalité différenciante de chaque destination Vignobles & Découvertes accompagnée d'un élément marquant et emblématique (*totem*) du patrimoine œnoculturel propre au vignoble.

Il comprend en outre des préconisations relatives :

- au positionnement œnoculturel de chaque bassin viticole et de l'ensemble de l'Occitanie ;

- aux étapes ultérieures de la démarche régionale.

III. Dynamique géo-historique du vignoble d'Occitanie

Dix-neuf destinations Vignobles & Découvertes couvrent aujourd'hui l'Occitanie, des Bons Crus d'Artagnan aux Côtes du Rhône Gardoises, de la Destination Cahors Malbec au Vignoble du Roussillon, de Conques Marcillac à Limoux...

Les vignobles de l'Occitanie se répartissent en deux grands ensembles géographiques appartenant à ce que le géographe antique Strabon appelait « l'isthme ». La largeur de celui-ci, entre Narbonne et Bayonne, entre les « deux mers », ne dépasse pas 400 km. L'un, à l'est, est tourné vers la Méditerranée. L'autre, à l'ouest, est tourné vers l'Atlantique. A l'amphithéâtre méditerranéen répond l'éventail atlantique. Entre les deux, le seuil de Naurouze.

Le seuil de Naurouze

Le seuil de Naurouze marque la ligne de partage des eaux entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. Ce lieu unique marque aussi :

- la frontière entre le département de la Haute-Garonne et le département de l'Aude,
 - le point le plus élevé du canal du Midi,
 - la limite, ou la convergence, entre climat méditerranéen et influence atlantique - Ainsi, les vignobles de Cabardès et Malepère subissent vents d'est et d'ouest.
 - sur le plan culinaire une frontière entre l'huile d'olive méditerranéenne et la graisse d'oie ou de canard du sud-ouest (Prosper Montagné, *Festin occitan* et Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*).
- Outre le seuil de Naurouze, il existe d'autres lignes de séparation est-ouest :
- la zone de culture du maïs (non irrigué), celle de l'optimum des mûriers et vers à soie (Cévennes, Languedoc) ;
 - l'ensoleillement à l'est de Toulouse, supérieur à 2 000 h de soleil ;
 - la zone d'avancée optimale des cépages méditerranéens – ligne Quercy / Gers.

Les échanges est-ouest ont été de tout temps importants, notamment par la via Aquitania, Toulouse se trouvant à la fois sur la Garonne et à mi-parcours de la via Aquitania. Le Canal du Midi a permis le développement de vignobles riverains. Il comptait trois ports importants : Béziers, Toulouse et Homps.

A ces seuils est-ouest, se conjugue un resserrement de relief entre le vieux Massif Central et la jeune chaîne des Pyrénées, entre Montagne Noire et derniers reliefs des Pyrénées (Mont Alaric). Par ce resserrement de relief, (50 km seulement au méridien de Carcassonne) par ce passage se sont succédé la via Aquitania, le canal du Midi, la voie de chemin de fer, l'autoroute A61...

Les contreforts du Massif central et des Pyrénées sont plus pluvieux. Entre Montagne Noire au nord et Pyrénées au sud, les toits en tuiles se faufilent entre deux avancées de lauzes de schiste (Marcillac) ou de calcaire. Au nord du passage, on est en zone limite de collecte du lait de brebis de Roquefort et du pérail.

La destination Vignobles & Découvertes Grands vins en Grand Carcassonne occupe cet emplacement Janus entre Atlantique et Méditerranée.

L'éventail atlantique

Les vignobles de l'éventail atlantique se répartissent en deux groupes, installés sur deux fleuves et leurs affluents :

- l'Adour (aboutissant à Bayonne) : Les bons crus d'Artagnan
- les affluents de la Garonne (aboutissant à Bordeaux) : le Lot portant Cahors et, un peu à l'écart, les Côteaux du Quercy ; le Tarn avec Gaillac et Fronton.

Conques et le vignoble de Marcillac constitue une exception, le seul vignoble d'Occitanie pleinement « Massif Central ».

Points communs des vignobles de l'éventail atlantique

Les vignobles de l'éventail atlantique possèdent des points communs.

D'abord, ils ont historiquement comme débouchés le marché atlantique.

Ensuite, ils possèdent une importante richesse en cépages due à plusieurs facteurs géohistoriques :

- l'existence ancestrale de foyers ampélographiques pyrénéens ;
- le manque d'adaptation des cépages méditerranéens et leur incapacité à avancer au-delà d'une ligne approximative Quercy / Gers ;
- la structure familiale de petites propriétés qui maintenaient en complantation une grande diversité variétale (à l'image de la vigne de Sarragachies) ;
- les « voyages » de certains cépages (sous forme de marcottes) au gré des chemins de Saint-Jacques de Compostelle ;
- récemment, parfois, une action volontariste des vignerons.

Autre point commun, ils sont traversés par les chemins de Saint-Jacques -de-Compostelle. Deux des quatre voies principales concernent le vignoble occitan du sud-ouest :

- la via Podiensis, venant du Puy-en-Velay et passant par Conques, Cahors, Moissac, Eauze,
- la via Tolosana, venant d'Arles, Saint-Gilles et passant par Toulouse.

Ces chemins s'accompagnent d'un réseau dense d'abbayes et de monastères (Saint-Pierre de Moissac au VII^e siècle, Saint-Hilaire à Limoux en 800, Saint-Michel à Gaillac en 972, Madiran en 1030, Sainte-Foy de Conques en 1041, Saint-Mont en 1050...) qui sont des lieux de pèlerinage mais aussi des défricheurs et souvent des entreprises économiquement très importantes. Le vin, indispensable pour les cultes, constitue une boisson ainsi qu'un remède pour les monastères et les pèlerins (*Guide du pèlerin* d'Aimery Picard en 1140).

Différences entre les vignobles de l'éventail atlantique

Les vignobles se distinguent par leur situation géohistorique. Ainsi, par exemple, si Cahors est un vignoble de rivière, Fronton est un vignoble de route, les Côteaux du Quercy un vignoble de polyculture, et Gaillac – situé cependant sur l'axe Toulouse – Rodez – un vignoble de villes.

Mais la différence fondamentale est à chercher dans l'histoire des marchés et des circuits de commerce. Les vignobles de la Garonne se sont développés en effet sous influence anglaise et bordelaise tandis que les vignobles de l'Adour accédaient au marché hollandais.

Les vins de la Garonne et de ses affluents, confrontés au privilège de Bordeaux - qui a duré cinq siècles, du XIII^e siècle au XVIII^e siècle - ont développé des vins plus résistants, des vins adaptés aux besoins des vins bordelais en couleur et en alcool (avec les cépages tannat, malbec, négrette), des vins tanniques d'ailleurs adaptés à la gastronomie locale à base de graisse d'oie ou de canard.

Pour ce qui est du marché hollandais, il est dû à l'alambic (sans doute apporté par les invasions arabes) et à la distillation qui, au XVII^e siècle, apporte une révolution considérable en termes de transport. Les Hollandais - première marine de commerce d'Europe - utilisaient diverses techniques pour garantir le transport des vins : allumettes hollandaises (soufrage des barriques), achat de vins liquoreux (Vic Bilh), mais surtout achat de brandy, d'eau-de-vie, d'Armagnac, par le port de Bayonne. Il est intéressant de noter - de part et d'autre du port de Bordeaux - les parentés de la structure de la production des vignobles : Cognac / Armagnac ; Pineau des Charentes / Floc de Gascogne (*Lou Floc de nouste*) ; maintien d'une viticulture familiale de subsistance ici (Gers) maintenant des cépages autochtones et là (Charentes) recourant aux résistants hybrides lorsqu'ils furent créés.

L'amphithéâtre méditerranéen

Les vignobles de l'amphithéâtre méditerranéen ne présentent pas de voie d'eau navigable naturelle (à l'exception des canaux et du delta du Rhône). Les fleuves côtiers structurent néanmoins les vignobles comme, par exemple, du nord au sud, le Vidourle, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, et dans le Roussillon l'Agly, la Têt, le Tech.

Les vignobles de l'amphithéâtre méditerranéen ont comme particularité de présenter sur une faible largeur (environ 50 km) tout ce qui est nécessaire (terroirs de natures diverses, forêts, mines de charbon et activités métallurgiques, voies de communication, ports...) au développement d'une économie viticole complète, de ses vignes, de sa logistique, de ses exportations, de ses innovations.

Dans l'amphithéâtre méditerranéen, il convient de distinguer :

- les vignobles de piémont, soit du nord au sud : Vignoble des Cévennes ; Destination Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup ; Cœur d'Hérault ; Minervois Saint-Chinian Faugères ; Limoux Vignoble d'Histoire et de Légende (piémont pyrénéen) ;
- ceux de la plaine littorale, soit du nord au sud : Destination Vidourle - Camargue ; Thau en Méditerranée ; Béziers, Canal du Midi, Méditerranée ; Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc ; Vignoble du Roussillon ;
- et ceux de la naissance de la vallée du Rhône : Destination Costières de Nîmes, Côtes du Rhône Gardoises.

Les vignobles de la plaine littorale

Destination Vidourle - Camargue ; Thau en Méditerranée ; Béziers, Canal du Midi, Méditerranée ; Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc ; Vignoble du Roussillon.

C'est par eux que tout a commencé. Ils ont pour caractéristiques d'être en contact avec la Méditerranée, d'avoir reçu l'influence directe des Etrusques, des Grecs et des Romains, d'avoir créé des ports dont le rôle et l'importance ont varié au fil du temps : Narbonne et Mèze dans l'antiquité ; Saint-Gilles, Lattes (Montpellier), Aigues-Mortes, Lunel, Collioure à l'époque médiévale et à la Renaissance, Sète à l'époque moderne.

L'opportunité de faire voyager leurs vins entraîne l'omniprésence d'ateliers d'amphores (Corneilhan, Mèze, Sallèles-d'Aude...) puis de tonnellerie. D'où le développement des muscats (Mireval, Frontignan, Rivesaltes, Minervois...), et d'autres vins supportant les voyages comme les Vins Doux Naturels, les rancios secs, les vins mutés et mistelles, les vins oxydatifs et les eaux-de-vie (riche

secteur d'exportation au XVIII^e siècle). S'y ajoutent certains vins de luxe comme le Saint Georges d'Orques particulièrement surveillés lors de leur transport. Cette vocation millénaire à l'exportation trouvera une nouvelle expression dans l'arrivée du chemin de fer dans les années 1850.

C'est là que se créera le premier vignoble en monoculture (1850), que se développeront les coopératives et des pôles urbains importants liés à la vigne et au vin : Montpellier (pharmacie, recherche, université, agronomie) ; Béziers (négoce, logistique, communication et propagande) ; Narbonne, Sète (ports) ; Perpignan (transport, wagons-foudres).

Les vignobles de piémont

Limoux, vignoble d'histoire et de légende ; Vignoble des Cévennes ; Destination Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup ; Cœur d'Hérault ; Minervois Saint-Chinian Faugères.

Les vignobles de piémont ont pour caractéristiques d'être « en commerce » avec le « haut pays » (Pyrénées, Cévennes, Causses, Larzac, Massif central), par des « drailles » et des sentiers muletiers. Ils détiennent ou exploitent des ressources utiles (bois, forêts) pour les vignes (des plaines) et le vin. Ils sont en contact avec le pastoralisme ; les vignes de piémont recourent plus ou moins les zones d'appellation du pélaridon, le fumier de mouton engraisse les vignes.

Les vignobles de la naissance de la vallée du Rhône

Destination Costières de Nîmes, Côtes du Rhône Gardoises

Ils marquent la frontière orientale de l'Occitanie et ont une dynamique liée à ce fleuve, axe de communication considérable qui a permis l'expansion de la viticulture romaine. L'histoire de la Destination Costières de Nîmes est liée à la puissance de la Nîmes antique, au pèlerinage de Saint-Gilles (port à l'aboutissement de la voie Regordane) et à la foire de Beaucaire. Les Côtes du Rhône Gardoises sont nées autour de Roquemaure, port fluvial et péage important, et à proximité de l'Avignon papale du XIV^e siècle. Cette partie du fleuve Rhône riche en commerce a été – à deux reprises dans l'Histoire - le berceau des appellations d'origine.

IV. Les destinations Vignobles & Découvertes de l'Occitanie, positionnements œnoculturels

La présentation suivante est une synthèse des travaux des Destinations. Ce positionnement met en avant les personnalités différentes des vignobles au-delà des aspects paysagers, géologiques, vitivinicoles, historiques, marketing qui sont communs à tous les vignobles ou largement partagés. Ainsi en est-il sur le plan historique – et sauf particularités – de la présence de la viticulture romaine, des vignobles épiscopaux et monastiques, des troubles militaires et religieux, de la vente des biens nationaux, du phylloxéra, du mouvement coopératif...

Les Bons crus d'Artagnan®

A côté du tannat de madiran, armé pour l'export, les cépages autochtones – maintenus et développés aujourd'hui – sont un élément-clé du vignoble gersois. Entre Pyrénées et Garonne se trouve un important foyer de naissance de cépages, sans doute lié à une exploitation très ancienne des vignes sauvages. Ces cépages locaux ont dû leur survie au manque d'adaptation de cépages méditerranéens apportés par l'avancée de la viticulture romaine, mais aussi aux monastères (comme celui de Saint-Mont créé en 1050) et aux échanges le long des chemins de Saint-Jacques de Compostelle.

La connaissance atavique des cépages explique l'importance pour l'Armagnac de l'hybride Baco B. (créé en 1885), Armagnac dont le développement est dû à la demande forte et particulière des marchands hollandais pour cette eau-de-vie dont la trace remonte au XIV^e siècle.

Cette variété de cépages – et l'héritage historique de l'Armagnac - trouve son expression dans un éventail de vins et de spiritueux qui peuvent accompagner tout le repas de l'apéritif au digestif.

Totem

Cette richesse ampélographique trouve son totem dans la vigne de Sarragachies, une parcelle et située au cœur de l'appellation Saint Mont. Elle est antérieure au phylloxéra et comprend 21 cépages endémiques - dont 7 non identifiés. Ce monument végétal est inscrit aux Monuments Historiques.

Les Bons Crus d'Artagnan®/Vignobles & Découvertes comptent six appellations : Armagnac, Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne, Madiran, Saint Mont, Pacherenc Vic Bilh.

Destination Cahors-Malbec

C'est un vignoble de rivière, étiré sur 60 km le long des méandres du Lot, à partir du lieu où il devient navigable. Le Lot est omniprésent : définition des différents terroirs, architecture et patrimoines, points de vue sur les paysages... Par le port de Douelle, le Lot et la Garonne et Bordeaux, le vin, d'origine romaine puis épiscopale, touchait la clientèle anglaise amatrice de black wine. Si les barrières mises au commerce par Bordeaux ont duré plusieurs siècles, c'est pourtant un propriétaire

viticole bordelais – Malbeck – qui donnera son nom au cépage de prédilection de Cahors, l'auxerrois. Sa vocation exportatrice trouvera son expression dans l'alliance avec l'Argentine et le choix du nom Cahors-Malbec.

Outre Clément Marot (« mon plant est d'auxerrois et mon vin de Cahors »), le vignoble s'enorgueillit d'un rare ouvrage sur la vigne du XVI^e siècle, le *Discours sur la vigne* écrit par un juriste et professeur de l'université de Cahors, François Roaldès.

Totem

Le Lot et ses méandres, l'anneau épiscopal... on les retrouve dans le verre créé spécifiquement pour les vins de Cahors dans les années 90.

Vignoble du Gaillac

La viticulture romaine (dont témoigne le centre potier de Montans), les évêques et l'abbaye de Saint-Michel se sont relayés pour assurer une production importante, et assurer la vitalité d'un large capital ampélographique peut-être en partie originaire de la forêt de Grézigne : mauzac, braucol, prunelard, loin de l'oeil, duras, ondenc...

Gaillac est plus originalement un vignoble bourgeois, possédé depuis la période médiévale tardive par les habitants des bourgs. Si la fortune se montre dans les vignes, notamment avec d'emblématiques pigeonniers, symboles de la qualité de la viticulture, le vin se fait dans les villes : à Gaillac, L'Isle-sur-Tarn, Rabastens. Le Tarn est plus navigable (à partir de Gaillac justement) que la Garonne toulousaine et le Gaillacois est authentiquement une terre productrice de vins notamment pour l'export (au XVII^e siècle, c'est la seule partie du sud-ouest à posséder plus de vignes que de surfaces céréalières) : Gaillac met en avant son ancienneté pour l'appellation et pour les vins effervescents...

Totem

Le coq, traditionnel emblème traditionnel du vignoble de Gaillac dont on trouve la trace dès le XIV^e siècle, et qui marquait barriques et gabarres, mérite d'être mis en valeur.

Vignoble de Fronton

Le vignoble de Fronton – créé par les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem qui possédaient leur prieuré à Toulouse – se distingue par un cépage emblématique et unique, la négrette, un cépage fragile, fierté des vigneron exigeants, qui donne des vins colorés et aromatiques. Fronton est un vignoble de route, né, entre le Tarn et la Garonne, sur le chemin qui conduit de Toulouse à Montauban, à Cahors et plus loin vers le nord... Fronton acheminait sa production sur Bordeaux par le canal de Garonne et le Tarn au port d'Orgueil.

Totem

La négrette, présente dans le Tarn depuis des siècles, née entre Quercy et Pyrénées.

Destination Coteaux du Quercy

La polyculture est l'expression agricole et paysagère du vignoble du Quercy. La culture de la vigne – avec le cépage cabernet franc – s'accompagne de celles du melon, du chasselas, du safran, de la truffe et de production de rocamadour et d'agneau fermier du Quercy, autant d'appellations protégées par des signes de qualité.

Totem

Le village typique de Montpezat de Quercy, siège de l'appellation.

Conques et le vignoble de Marcillac

C'est le vignoble d'Occitanie pleinement « Massif Central » en région de toits en lauzes de schistes. La nécessité d'exposer les vignes de cépage mansois à l'ensoleillement maximum se traduit par la culture en terrasses et sur échelas. Ces terrasses imposent leurs spécificités : escaliers, bâti des cabanes de vigne adapté aux pentes, drainages, instruments de vendanges adaptés à la difficulté du travail...

Le marché était local : pèlerinage de Conques (on imagine sans peine la fête que ce devait être pour un pèlerin d'arriver à Conques après le passage des « déserts » de la Margeride et de l'Aubrac), population des causses, marché du bassin sidéro-métallurgique de Decazeville. Le vignoble a bien des particularités : sa fête de la Saint-Bourrou...

Totem

La sculpture (réalisée en 1925 par Joseph Malet) du vigneron avec le cabessaou, le cabessal, la pioche à deux dents.

Grands vins en Grand Carcassonne

La destination Grands vins en Grand Carcassonne est un Janus entre Atlantique et Méditerranée, un point de rencontre nord-sud et est-ouest, à la rencontre d'influences climatiques atlantique et méditerranéenne. Mais c'est aussi le resserrement entre la Montagne Noire et l'avancée des Corbières : sont réunies des vignes au nord, en Cabardès, et en Minervois, et au sud, en Malepère et en Corbières. C'est par ce couloir que passe le Canal du Midi, mais aussi les vents contraires du cers et de l'autan. La création du Canal du Midi et le développement de voies de communication aux XVII^e et XVIII^e siècles ont été un accélérateur pour le vignoble.

Totem

Le port de Homps ou les écluses de Trèbes matérialisent le rôle déterminant du Canal du Midi.

Limoux Vignoble d'Histoire et de Légende

Le vignoble de Limoux, au pied des Pyrénées et sur la vallée de l'Aude, possède des terroirs d'exception jusqu'à 450 mètres d'altitude. C'est au sein de l'Occitanie l'un des plus vieux vignobles mais il est surtout le berceau des vins effervescents. En effet c'est à Limoux que les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Hilaire découvrent en 1544 le principe de la seconde fermentation en bouteille, qui permet de maîtriser l'élaboration des vins effervescents. Le vignoble de Limoux compte aujourd'hui cinq appellations, dont trois pour les effervescents. Pour le Limoux Blanquette de Limoux, et le Limoux Méthode Ancestrale le cépage de référence est le peu fréquent mauzac qui possède ici un observatoire.

Totem

Les clochers. Créée en 1990 par la Maison Sieur d'Arques, la manifestation Toques et Clochers est (avec le Carnaval) une fête très populaire, et une vente aux enchères qui permet la rénovation de l'un des 42 clochers des villages du Limouxin.

Vignoble des Cévennes

Le vignoble du piémont cévenol et de ses vallées est celui d'une viticulture qui a une longue tradition d'irréductibilité, des guerres de religion à la Résistance, des cépages interdits au dernier événement créé nommé « Les Vignes Réboussières » (de l'occitan « réboussier », contrariant).

C'est aussi une viticulture familiale qui s'inscrit dans une polyculture, avec mûriers en bout de vigne, châtaigniers (qui fournissaient aussi le bois des tonneaux), ruchers... et exploite chaque partie du territoire. Suite au phylloxéra, les hybrides producteurs directs trouvèrent plus de succès que les plants greffés : ils sont « accrochés culturellement » au territoire.

C'est aussi une viticulture solidaire et on ne s'étonne pas de noter que Charles Gide, théoricien et dirigeant de la coopération est né à Uzès...

Totem

Le Volo biou. Le « bœuf qui vole » (« volo biòu » en occitan), légende du sauvetage du vin de toute une vendange, est à l'origine d'une grande fête qui attire une grande foule à la mi-juillet à Saint-Ambroix.

Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup

Autour du Pic Saint-Loup, en dehors des voies de communication historiques, les vignes et les villages engarrigués bénéficient d'un cadre souvent spectaculaire reconnu par une Charte paysagère. L'héritage du pastoralisme et de la polyculture a apporté à l'ADN des vignobles une connaissance précise du territoire et du potentiel des garrigues, réservoir de biodiversité et d'aromatiques. La viticulture, qui a pris le relais d'autres activités comme la sériciculture, est familiale et orientée vers un artisanat de qualité, mais il y faut aussi des conquérants : les pratiques d'épierrement et de construction en pierre sèche remontent au néolithique.

La vigne a créé une économie locale : exploitation de la forêt, verrerie, et même un barrage hydroélectrique.

Totem

La présence du Pic Saint-Loup, visible depuis de longues distances, et entouré de vignes s'impose.

Cœur d'Hérault

Vignoble de piémont proche de Montpellier, entre Massif central et Méditerranée, il entretenait des liens centenaires avec le Larzac, notamment par Lodève où se trouvent des vignobles encore aujourd'hui.

La présence sur le territoire de trois grands sites naturels - « Saint Guilhem le Désert et Gorges de l'Hérault », « Vallée du Salagou et Cirque de Mourèze », « Cirque de Navacelles » - symbolise les liens particuliers du vignoble, qui représente un tiers du territoire, avec la nature. La clairette d'Adissan, sans doute le plus ancien cépage du midi ; la place du raisin de table et le rôle de Clermont-l'Hérault qui devient avec l'arrivée du chemin de fer sa capitale ; le travail du créateur d'hybrides d'origine clermontaise Henri Bouschet, comme celui du vigneron Aimé Guibert autour des cépages témoigne d'une orientation persistante vers le capital ampélographique. L'implication du vignoble pour le bio est volontariste.

Totem

Paysage de vignes au bord du lac de Salagou, en vert et rouge.

Minervoises Saint-Chinian Faugères

Aux vignobles anciens de Minervois, de Saint-Chinian et de Faugères, la destination ajoute de devoir à sa proximité avec Béziers son rôle logistique à la grande époque de la saga du vignoble : travail du châtaignier, verrerie, artisanat du métal et construction mécanique.

L'existence des mines de Graissessac, le développement du thermalisme vont doter la destination d'un dense réseau de voies ferrées. Une ligne essentielle se développera jusqu'à Neussargues dans le Cantal. Le développement des vignobles, notamment ceux de Saint-Chinian et de Faugères, mais aussi celui de la Vallée de l'Orb (consommation des mineurs) sera favorisé.

Ces liens avec la fortune biterroise qui verront se construire par exemple des châteaux pinardiers sont aussi conservés lors des crises.

Totem

Les bannières de la Révolte des Gueux de 1907 conservés à Cruzy sont emblématiques.

Vidourle – Camargue

C'est l'endroit où, au VII^e siècle avant notre ère, grâce à des visiteurs étrusques, l'on but du vin pour la première fois en France. Le long du Vidourle, du Canal du Rhône à Sète et de la voie du sel ; de Sommières, capitale des verriers, à la petite Camargue, le vignoble a nourri un échange privilégié avec la Méditerranée grâce à des vins réputés – muscat, Saint-Christol auquel le bailli de Suffren donna ses lettres de noblesse, Langlade, Calvisson - et des ports qui se sont succédé au fil de l'histoire : Le Cailar, Lunel, Aigues-Mortes. Ce dernier a pris le relais de l'abbaye médiévale de Psalmody pour être aujourd'hui capitale des vins de sable de Camargue, vins connus dès le XV^e siècle. Des sables qui protégèrent les vignes du phylloxéra . Une Camargue qui nourrit la passion du vignoble pour la bouvine et les taureaux, bien présents sur le fronton de la cave de Calvisson.

Totem

Le canthare, conservé au musée de la Romanité à Nîmes dans lequel on but du vin pour la première fois en France.

Thau en Méditerranée

C'est un vignoble de plain-pied avec la Méditerranée, un vignoble marin de paysans vigneron et de paysans conchyliculteurs. Les échanges, dès les visiteurs grecs, sont ceux des saveurs : huile d'olive, muscats appréciés par les Papes, Rabelais et l'écrivain Colette (Mireval, Frontignan), vins toniques et vermouths, appellation Picpoul de Pinet, fruits de mer, spécialités gastronomiques comme la tielle ou le petit pâté de Pézenas. Après les ports antiques d'Agde et de Mèze - cité de production d'amphores puis de tonneaux - le passage de la via Domitia, et les étapes des monastères de Valmagne et de Saint-Thibéry sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, les échanges se sont développés à partir du XVII^e siècle avec le canal du Midi, les ports de Marseillan et de Sète.

Totem

L'étang, les vignes et les tables des conchyliculteurs.

Béziers, Canal du Midi, Méditerranée

La destination Béziers Canal du Midi Méditerranée offre l'illustration de la saga du vin en Languedoc. Une grande part de l'histoire du vignoble du Biterrois est celle de fortunes viticoles. Dès 120 avant notre ère, le vin s'exporte depuis d'immenses domaines jusqu'aux confins de l'Empire romain. La création du Canal du Midi, la production et l'exportation des eaux-de-vie au XVIII^e siècle,

le fait que le phylloxéra ne touche que tardivement le vignoble (en 1878, alors qu'il est apparu en France en 1863) et l'arrivée du chemin de fer bâtissent une économie entièrement viticole : dans les années 30, le Biterrois fournit 12% de la production métropolitaine. C'est ici que se feront des fortunes traduites en châteaux, en hôtels particuliers mais aussi en retombées artistiques et culturelles, que naîtra la coopération viticole (Maraussan, 1905), que se dérouleront des moments dramatiques de la révolte viticole de 1907, et que l'on trouvera parmi d'autres grands hommes ceux qui œuvrèrent pour la propagande pour le vin.

Totems

Deux totems doivent être mis en avant : le site spectaculaire des neuf écluses de Fonsérannes sur le canal du Midi, haut-lieu du commerce du vin ; la cave de Maraussan, première coopérative de France, inaugurée par Jaurès en 1905.

Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc

C'est la position de Narbonne qui en fera la capitale du vin antique et de la Narbonnaise. Positionnée sur la via Domitia (dont le créateur était Narbonnais) qui passe en centre-ville, ainsi qu'au début de la via Aquitania qui conduit à Bordeaux, c'est surtout un port immense jusqu'à son ensablement au XIV^e siècle. Narbonne sera au cœur des changements de caps qui forgent l'histoire viticole : influence bénédictine avec les abbayes de Fontfroide et de Lagrasse, révolte des « Gueux du midi » de 1907, virage vers la qualité. Narbonne emporte avec elle ses vignobles de bords de mer et d'arrière-pays, en tout cinq appellations d'origine contrôlée.

Totem

L'amphore est déjà emblématique et marque une entrée de Narbonne. Elle évoque le rôle commercial de Narbonne et le site de production d'amphores de Sallèles d'Aude abritant aujourd'hui le musée Amphoralis. Aujourd'hui nombre de vigneron de la destination renoue avec le passé en vinifiant leurs vins en amphore.

Vignoble du Roussillon

Le vignoble du Roussillon ne manque pas de particularités et d'identité, comme les autres « coins » de la France (Alsace, Bretagne, Pays basque, Corse) et cumule les marqueurs originaux, dont une fibre artistique qui traverse son histoire.

Vignoble littoral structuré en vallées de fleuves côtiers (Tech, Agly, Têt), il est à la fois pyrénéen (et à forte pente comme à Banyuls) et littoral, frontière avec la France et avec l'Espagne, et catalan. Il abonde en appellations et en vins élaborés de manière particulière : vins doux naturels, rancios secs, muscats, vermouths... dont certains utilisent l'adjonction d'alcool, inventée au Moyen Âge par Arnaud de Villeneuve.

Totem

Les dames-jeannes qui en plein air permettent le vieillissement de certains vins doux, fleurons des appellations.

Destination Costières de Nîmes

En 1989, L'AOC prend définitivement le nom de Costières de Nîmes. Aujourd'hui, la ville de Nîmes et le vignoble des Costières de Nîmes sont indissociables et semblent avoir été créés l'un pour l'autre.

La ville et l'appellation partagent le même emblème. On retrouve le crocodile enchaîné au palmier un peu partout dans la ville et sur les bouteilles de Costières de Nîmes, dont l'origine antique ne manque pas d'attiser la curiosité des visiteurs. L'iconographie de l'As de Nîmes est en effet liée à la bataille navale d'Actium remportée par Auguste et Agrippa en 31 av. J-C.

Pour remercier ses capitaines fidèles, Auguste leur distribue des terres Nîmoises. A cette époque Nîmes, ou plutôt Nemausus, émet une monnaie originale : « l'As au crocodile ». Modernisé en 1985 par le designer Philippe Starck, la symbolique romaine distingue l'appellation depuis sa création.

Ainsi les vins des Costières de Nîmes, festifs, conviviaux et porteurs d'une vraie tradition, constituent idéalement le pendant d'une ville épicurienne et faite d'histoire(s).

Totem

La maison carrée de Nîmes (temple romain le mieux conservé).

Côtes du Rhône Gardoises

Sur la rive droite du Rhône, entre fleuve et garrigues, un vignoble ancestral, le berceau des Côtes du Rhône.

Le vignoble des Côtes du Rhône Gardoises est le vignoble qui, au sein de l'Occitanie, représente la naissance de la Vallée du Rhône et incarne le berceau des Côtes du Rhône grâce au port de Roquemaure où tout a commencé avec le commerce via le Rhône. On peut trouver à Roquemaure les premières barriques de vin marqué à feu avec les lettres « CDR », à l'époque LA Côte du Rhône au singulier en 1731.

Ce vignoble incarne aussi la 1^{re} AOC Française à être connue et reconnue en rosé : Tavel qui est « Roi des rosés, Rosé des rois » depuis 1936.

Fin XIX^e siècle, Pasteur parle dans son étude sur le vin, de vin réalisé de « façon Tavel ». C'est certainement depuis cette citation que Tavel peut s'appeler ou revendiquer le nom de « 1^{er} Rosé de France »

Totem

Le Pont de Pont Saint Esprit, porte d'entrée de notre destination

C'est le plus vieux de tous les ponts sur le Rhône encore en activité. Il a longtemps constitué un point de passage obligatoire sur le fleuve entre la Provence et le Languedoc. Voie de commerce et de transport depuis des siècles, les vins étaient ainsi facilement transportables et exportables.

Aujourd'hui encore le Pont de Pont Saint Esprit est une véritable passerelle touristique.

* * *

La déclinaison très synthétique pour les différentes destinations pourrait être :

« Le vignoble de l'Occitanie c'est la possibilité de rencontrer... »

Le foyer de cépages multiples et de l'Armagnac

60 km de vignes sur les méandres d'une rivière

Un vignoble de villes viticoles aux cépages multiples

Le vignoble des Toulousains

Une vigne emblématique de la polyculture

Un vignoble de Massif Central

Un berceau des vins effervescents et des vignes d'altitude

Un vignoble à deux visages, entre Atlantique et Méditerranée
Un vignoble cévenol et rebelle
Des vignes engarriguées au pied du Pic Saint-Loup
Un vignoble riche en sites naturels, haut-lieu du raisin et de la vigne aux portes du Larzac
Un vignoble emblématique de l'économie et de la logistique du vin
Le vignoble où a été bue la première coupe de vin en France
Un vignoble marin de paysans vigneron et de paysans conchyliculteurs
Les sagas du vin du XVIII^e siècle, du phylloxéra et de la coopération viticole
Une capitale viticole de l'antiquité et du début du XX^e siècle
Un vignoble catalan les pieds dans la Méditerranée et la tête dans les Pyrénées
Des vignes antiques indissociables de la ville autour de Nîmes enrichies par un pèlerinage et une grande foire méditerranéenne
Sur la rive droite du Rhône, entre rivière et garrigues, un vignoble ancestral, le berceau des Côtes du Rhône.

19 raisons pour visiter les vignobles d'Occitanie ! »

V. Les bassins viticoles de l'Occitanie, positionnements œnoculturels.

Notre présentation (ci-dessus) de la dynamique géo-historique du vignoble d'Occitanie nous aide à dessiner quelques pistes pour les bassins viticoles qui font les vignobles occitans, cet espace immense entre Massif Central, Vallée du Rhône, Méditerranée, Pyrénées et Gascogne.

Les vignobles du sud-ouest, l'éventail atlantique, sont riches de leur diversité ampélographique et de l'héritage des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, dont l'un des plus beaux fleurons est Conques sur le bord du Massif Central. Ils sont riches aussi d'une double influence commerciale atlantique, anglaise et hollandaise, qui a structuré différemment les viticultures de l'Adour – dont l'Armagnac - et de la Garonne.

Pour le Languedoc, en prise directe avec la Méditerranée, c'est un amphithéâtre d'approximativement 150 km sur 50 km, qui a offert - entre ses vignobles de piémont et ses vignobles littoraux - tout ce qui est nécessaire au développement d'une économie viticole complète, de ses vignes, de sa logistique, de ses exportations, de ses innovations.

Pour les vignobles de la Vallée du Rhône, leur position n'a jamais cessé d'être stratégique, qu'il s'agisse de lieux de commerce, de l'Avignon des Papes, du fleuve comme frontière ou comme voie de transport.

Le vignoble du Roussillon est lui un concentré de particularités, totalement méditerranéen, totalement pyrénéen.

Ces vignobles ont été reliés depuis l'Antiquité par les voies de communication et d'échanges entre Atlantique et Méditerranée (via Aquitania, Canal du Midi, chemin de fer) mais aussi entre Occitanie, Massif Central et autres régions septentrionales (chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, voie Regordane, chemins de fer, Rhône...). L'histoire plus précise de leurs collaborations reste sans doute à écrire.

VI. L'Occitanie – Pyrénées-Méditerranée, positionnement œnoculturel.

Les options de positionnement d'un territoire de vignoble.

Un vaste territoire vitivinicole comme la région Occitanie – 13 départements, 19 destinations Vignobles & Découvertes - peut difficilement mettre en avant son unité ou une unique singularité. L'Occitanie peut valoriser sa variété et sa richesse incontestable : elle peut l'argumenter par la présentation d'une dynamique cohérente qui permet la compréhension de son histoire et de ses cultures vitivinicoles.

A côté des vignobles de Bordeaux classés comme élitistes, de ceux de Bourgogne estampillés terroirs et « climats », de ceux d'Alsace accompagnés de gastronomie, de ceux de la Loire mêlés à son fleuve, de ceux de la Vallée du Rhône ponctués de crus et villages, et de ceux de Champagne, du Beaujolais ou de Provence fortement définis par leurs vins (le rosé pour la Provence), le vignoble occitan se présente comme un vignoble-monde à même de raconter toutes les histoires du vin, de faire découvrir toutes ses cultures et de faire comprendre toutes ses dynamiques.

Les propositions de positionnement de l'Occitanie

Concernant le vignoble d'Occitanie, quatre traits se détachent :

1. la diversité de ses destinations œnotouristiques, la variété incomparable (au regard des autres vignobles français et voisins) des héritages œnoculturels, et donc la richesse des voies offertes pour la compréhension de la vigne et du vin ;

Messages-clés possible : « Le vignoble d'Occitanie ? Unique-s ! » ; « Tous les secrets de la vigne et du vin sont en Occitanie » ; « Tous les chapitres du livre de la vigne et du vin »

2. la recherche passionnée de la valorisation de ces héritages (résonnance avec les autres stratégies touristiques), et l'accent politique mis sur la valorisation des patrimoines œnoculturels ;

Message-clé possible : « Les vignobles occitans, la passion des héritages »

3. L'importance des patrimoines de la vigne et du vin porteurs de valeurs d'avenir : économie locale, circuit court, propriétés à taille familiale, biodiversité...

Message-clé possible : « Le patrimoine historique de la biodiversité »

4. la volonté, conforme au concept de « l'Occitalité », de partager ces héritages, de les faire comprendre, et de les faire comprendre pour qu'ils soient partagés.

Message-clé possible : « Un héritage vous accueille »

Le message-clé de synthèse pourrait être : « Les vignobles occitans, partager les patrimoines historiques et culturels de la biodiversité »

VII. Préconisations pour l'avenir de l'action régionale en matière d'œnotourisme

L'action régionale engagée en matière d'œnotourisme peut se poursuivre de la manière suivante.

Pour ce qui est des destinations

Selon la méthode PVM Patrimonialisation-Valorisation-Marchandisation, en fonction des destinations :

- développer une meilleure connaissance de ses patrimoines œnoculturels,
- créer une carte œnoculturelle de ses patrimoines,
- écrire les storytellings œnoculturels, renforcer l'impact en « imaginaire » des vignobles,
- travailler de manière créative à la marchandisation des patrimoines et des storytellings.

Pour ce qui est de la région et du Comité Régional du Tourisme

Poursuivre la mise en synergie des destinations initiée par l'action de Positionnements œnoculturels, synergie initiée sur la forme mais aussi sur le fonds grâce à ce travail coordonné sur les personnalités des vignobles.

Etudier la possibilité de réaliser le même type de travail pour des destinations moins viticoles et riches en produits de terroir.

Editer une carte œnoculturelle des vignobles d'Occitanie, indiquant :

- les destinations Vignobles & Découvertes avec synthèse de leur positionnement œnoculturel ;
- les lieux et monuments œnoculturels remarquables (un ou plusieurs par destination) ;
- les événements emblématiques (un ou plusieurs par destination)
- une bibliographie indicative.

Ecrire une « Culture générale », un « Guide œnoculturel » des vignobles de l'Occitanie.

Favoriser la mise en œuvre d'offres œnotouristiques impliquant plusieurs destinations par exemple pour ce qui est des vignobles du canal du Midi (Béziers, Canal du Midi, Méditerranée ; Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc ; Grands vins en Grand Carcassonne), d'offres autour des architectures des coopératives, des modes de viticulture...

Créer des Assises de l'œnotourisme en Occitanie et/ou une Journée de l'œnoculturel occitan

Réfléchir sur des offres croisées avec d'autres champs touristiques (Parcs Naturels, thermalisme...)