

la Clape



DOSSIER DE PRESSE LA CLAPE AOC LANGUEDOC

ÉDITION
2013

Syndicat des Vignerons de La Clape
6 place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. +33 (0)4 68 90 38 30 - Fax +33 (0)4 68 32 38 00
www.laclape.com

Syndicat AOC Languedoc
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44 - Fax +33 (0)4 67 58 05 15
www.coteaux-languedoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6 place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. +33 (0)4 68 90 38 30 - Fax +33 (0)4 68 32 38 00
www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :
Clair de Lune - Cécile Luquet et Nancy Blondin
3 grande rue des Feuillants - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
cécile.luquet@clairdelune.fr - nancy.blondin@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



la Clape
AOC Languedoc
* Sud de France

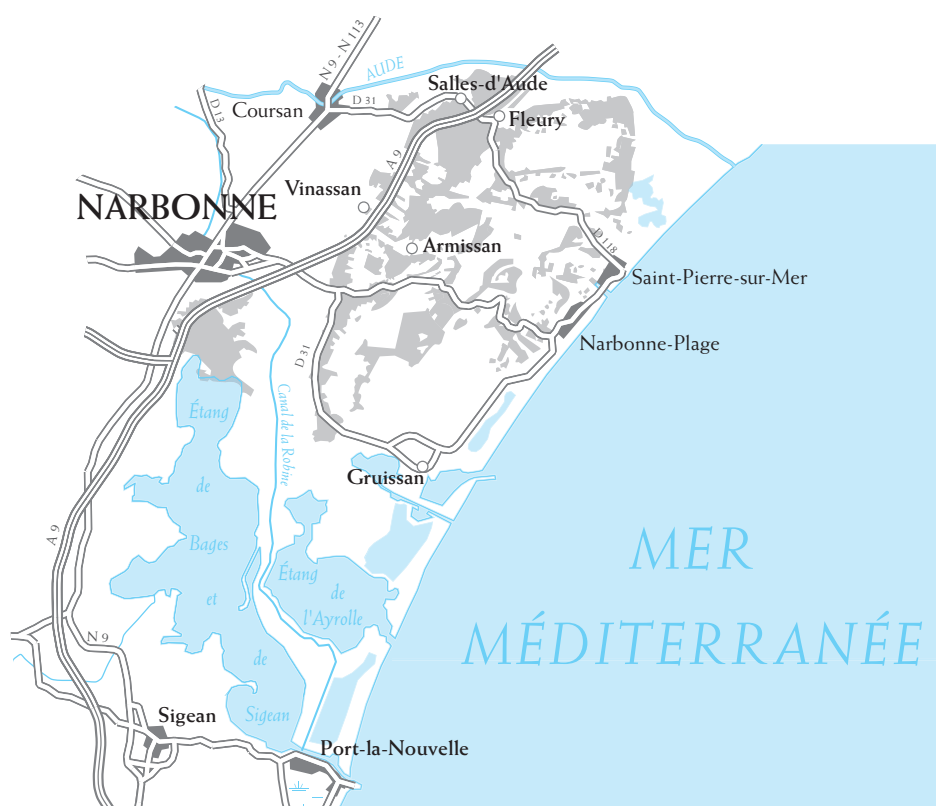
la Clape

Environnement et cartographie

Situé dans l'Aude, le vignoble de La Clape, niché dans le massif éponyme, borde la Méditerranée aux portes de Narbonne. Membre de la famille des AOC Languedoc, cette dénomination qui s'étend sur cinq communes et qui produit 30 000 hectolitres par an est en passe de devenir un cru à part entière. En 2007, les vignerons ont en effet déposé auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) une demande d'AOC La Clape en nom propre. Le dossier, qui a été agréé en mai 2009, pourrait aboutir en 2013.

Un vignoble qui borde la Méditerranée

Situé dans l'Aude, le terroir de La Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée, sur dix-sept kilomètres de long et sept kilomètres de large. Bordé à l'est par la mer, à l'ouest par les basses plaines alluviales de l'Aude et au sud par les étangs, il culmine à 214 mètres avec le Pech-Redon. Ce massif se caractérise par ses hautes falaises dominant l'horizon marin, ses canyons et vallons couverts de pinèdes, vignes et garrigues.



en chiffres

- Superficie en production : **1 000 ha en AOC Languedoc, dont 625 hectares en AOC Languedoc-La Clape.**
- Aire de production : 5 communes (Armissan, Fleury-d'Aude, Narbonne, Salles-d'Aude, Vinassan.)
- Nombre de producteurs : **25 caves particulières et 2 caves coopératives**
- Production annuelle : **43 000 hectolitres en AOC Languedoc dont 30 000 en AOC Languedoc-La Clape**
- Rendement moyen : entre 35 et 40 hectolitres par hectare
- Couleurs produites : rouge et blanc

la Clape

Une tradition viticole ancrée depuis l'époque romaine



C'est dès la fin du II^e siècle avant J.-C. que commence l'histoire viticole de La Clape. Elle prend véritablement son essor quand la petite ville de Narbonne devient la capitale de la Narbonnaise, une province conquise par les Romains. Ceux-ci vont alors cultiver et développer ardemment la vigne au sein du massif de La Clape. Aujourd'hui, ce terroir est en passe d'être reconnu en nom propre par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Il y a 100 000 ans, l'homme avait déjà trouvé refuge dans La Clape. Mais ce n'est qu'avec les Phocéens (600 avant J.-C.) et surtout les Romains (118 avant J.-C.) que commence son histoire viticole. Dès la fin du II^e siècle avant J.-C., les Romains colonisent La Clape, séduits par ce territoire boisé qui présente des conditions climatiques similaires à celles de l'Italie. À l'époque, c'est encore une île, la plus grande du golfe de Narbonne. Pour récompenser ses troupes, Jules César l'offre aux meilleurs de ses hommes. Ils y cultivent la vigne avec ardeur. Très vite, les vins de La Clape, alors dénommée *insula Iaci* (lire l'encadré ci-contre), s'exportent vers Toulouse et Bordeaux et dans tout l'Empire. Les vignerons de La Clape sont même les premiers à bénéficier du privilège de plantation que le sénat réservait aux citoyens romains de Narbonne.

L'âge d'or de La Clape

À partir du XII^e siècle, période de développement économique intense, Narbonne devient une grande place de commerce international. Ce rayonnement va se poursuivre avec succès. Vers 1650, sur douze bateaux sortant du port de la ville, dix sont chargés de vins. Au XVIII^e siècle, la construction du canal du Midi accentue encore cet essor. Si le vignoble autour de Narbonne est plus tardivement touché par l'oïdium et le phylloxéra, reste que ces deux fléaux détruisent au XIX^e siècle l'ensemble de ses vignes. Il faudra une cinquantaine d'années pour voir renaître le vignoble sur l'île de La Clape, qui s'est, depuis le XIV^e siècle, raccordée au continent sous l'action des alluvions de l'Aude et l'activité du cordon littoral (lire l'encadré ci-contre).

Des vignerons ambitieux

On doit le réveil de La Clape à la prise de conscience et à la passion de quelques vignerons, et notamment à la Comtesse de Woillemont. Première présidente du syndicat de défense du cru « La Clape », elle obtient en 1951 la reconnaissance et le classement de l'aire de production en appellation d'origine VDQS « La Clape » (voir mémo page 5). Dans les années 1970 sous l'impulsion du producteur Jean Segura, les vins blancs acquièrent une forte notoriété via l'utilisation d'un cépage, le bourboulenc (ou malvoisie). Si les vignerons choisissent d'accéder en 1985 à l'AOC Coteaux du Languedoc, ils se fixent en parallèle, des règles de production plus restrictives que le décret, lui-même modifié ensuite le 18 mai 1998. Résultat. En 2007, le Syndicat des vignerons de La Clape dépose auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) une demande d'AOC La Clape en nom propre. Le dossier, qui a été agréé en mai 2009, pourrait aboutir en 2013.

la Clape

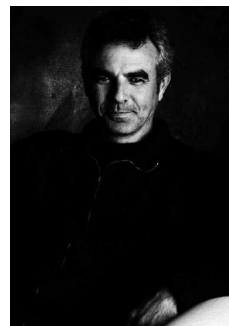
La Clape : un « tas de cailloux » face à la mer

Longtemps appelé insula laci en raison de ses nombreux lacs dont on observe aujourd'hui les cuvettes, le massif de La Clape était il y a plus de six cents ans une île escarpée, magnifiquement boisée, la plus grande de l'archipel du delta de l'Aude. Entre le I^{er} et le XIII^e siècle, la mer arrive jusqu'à Narbonne et dépasse même, à l'est, le site de la ville : en 150 après J.-C., Narbonne est un port, et La Clape, une île. Mais, avec l'évolution du climat, les inondations de l'Aude deviennent fréquentes, et la terre gagne sur la mer grâce aux alluvions pyrénéennes charriées depuis la source de la rivière qui alimente le fleuve. C'est au XIV^e siècle que le massif de La Clape se rattache naturellement au continent, en même temps qu'il est largement déboisé, accentuant son érosion. Depuis, il porte ce nom qui signifie « tas de cailloux » en langue occitane.

« La Clape, ce caillou recouvert de verdure, domine le village de Gruissan. Qui se rappelle que la plaine, au-dessous, fut jadis une vaste mer, et cette montagne de caillasses, une île vierge ? » L'Express, mai 2006.

la Clape

Le syndicat de La Clape vise l'accession en cru



Terroir proche de Narbonne, dans l'Aude, le vignoble de La Clape est une dénomination de l'AOC Languedoc. Le syndicat présidé par le producteur Christophe Bousquet du Château Pech Redon, vise l'accession en cru. Il se pourrait bien que ce projet aboutisse en 2013. Dossier validé en juillet 2010 par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Affaire à suivre.

Viser la reconnaissance en cru

Pour cet apôtre du travail, il ne fait aucun doute que sa mission « *vise la reconnaissance de La Clape en cru* ». Ce projet représente, il est vrai, un vieux serpent de mer qui remonte à plus de vingt ans. Mais, cette fois, il rassemble 100 % des vignerons du vignoble. Une émulation déclenchée notamment par le succès des Sentiers Gourmands *, dont l'organisation a permis de fédérer fortement les producteurs. La motivation des jeunes et des « néovignerons » a aussi largement participé à relancer ce dossier. « *Aujourd'hui, tout le monde y croit* », souligne le nouveau président, qui a encore pour ambition, d'ici à deux ou trois ans, de « *développer l'offre œnotouristique sur le vignoble* ».

Juillet 2010 : une nouvelle étape

Le terroir de La Clape, qui dépend de l'AOC Languedoc, a franchi en juillet 2010 une nouvelle étape dans la hiérarchisation de cette grande famille. Le syndicat a en effet gagné son pari, puisqu'une commission d'enquête a été nommée par l'INAO. L'AOC La Clape pourrait donc concrètement voir le jour.

** Les Sentiers gourmands se tiennent chaque année en mai. Au programme : des haltes gourmandes au cœur des vignes et des dégustations en compagnie des vignerons de La Clape.*

Mémo

- 1945 : le syndicat des producteurs de La Clape voit le jour.
- 1951 : reconnaissance par décret en VDQS (vin délimité de qualité supérieure) de l'aire de la Clape, qui comporte déjà, à cette période, les cinq communes actuelles : Armissan, Fleury-d'Aude, Narbonne, Salles-d'Aude et Vinassan (JO du 12 septembre 1951).
- 1973 : le massif de La Clape devient site classé. Avec ses 15 000 hectares, il est le plus vaste du Languedoc-Roussillon.
- 1985 : le décret du 24 décembre 1985 définit les appellations d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc et Coteaux du Languedoc-La Clape.
- 1998 : le 18 mai, modification du décret définissant l'AOC Coteaux du Languedoc (conditions de production plus restrictives).
- 2007 : dépôt, en janvier, du dossier de demande d'AOC La Clape auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).
- 2010 : nomination d'une commission d'enquête de l'INAO.

« Ce projet de reconnaissance de La Clape en cru représente, il est vrai, un vieux serpent de mer qui remonte à plus de vingt ans. Mais, cette fois, il rassemble 100 % des vignerons du vignoble. »

la Clape

Une mosaïque de terroirs



L'originalité et la richesse du vignoble de La Clape résident dans sa diversité. Malgré son entité géographique, l'altitude, l'influence maritime, les différentes expositions et les multiples types de sols font de La Clape une véritable mosaïque de terroirs.

L'environnement

Caractérisé par des vallons marneux très sinueux et limités par des versants aux pentes fortes ou des falaises abruptes face à la Méditerranée, le paysage de La Clape tranche nettement avec celui des plaines environnantes. Site classé par le Conservatoire du littoral depuis 1973, le massif présente une faune et une flore exceptionnelles. Appartenant au parc régional de la Narbonnaise, il est par ailleurs répertorié en zone Natura 2000 pour l'habitat et les oiseaux. Ici, la vigne sert de pare-feu naturel, et certaines parties du vignoble ont été aménagées spécialement dans cette optique, dans le cadre d'un travail concerté.

Le climat

Le massif de La Clape a un climat sec et dur. Soleil et vent y forment un couple généreux qui baigne et balaye les rochers mis à nu. Si La Clape est l'un des lieux les plus ensoleillés de France (jusqu'à 3 000 heures de soleil par an), elle le doit aux treize vents qui se croisent en son ciel. Ainsi, tramontane, cers, ponant, vent d'Espagne, lebech ou gregaou se partagent la tâche de la chasse aux nuages qui pourraient masquer la belle île. De temps à autre, un orage méridional parvient à déjouer l'adresse des compagnons éoliens de La Clape. Le déchaînement est alors à la hauteur de la rareté de l'événement. La Clape devient île tropicale. Les ravines tissent leur réseau, pins et roseaux ploient sous les éléments. La vigne se fortifie à ce triple contact : l'eau l'abreuve et la nettoie en même temps, le vent la sèche et l'aère, le soleil la nourrit et gorge ses raisins de sucre. La rudesse de ce climat est gage d'une grande qualité viticole.

Les types de sols

Dernier maillon des grandes Pyrénées, très tôt isolée par une faille bienfaitrice, La Clape fut de toute part cernée par les eaux. Protégeant une ancienne baie, cette île fut à l'origine de l'excellence du port de Narbonne. Protectrice, La Clape en garde de nombreux vestiges. La mer l'a érodée sans pitié mettant à nu ses calcaires en de majestueuses falaises. Grottes et gouffres criblent ses reliefs. Des ruisseaux souterrains la parcourent et la purifient sans cesse. Ici, coexiste une alternance de sols : tapis de pierres plates aux angles acérés, terres rouges au fer oxydé, marnes grises ou jaunes, grès rouges ou verts... La Clape est un florilège de sols sur lesquels chaque cépage trouve son bonheur. Le caillou endure la vigne et lui permet d'exprimer son plein potentiel.

la Clape

Les « Sentiers Gourmands »

Chaque année, le troisième dimanche du mois de mai, le syndicat des vignerons de La Clape organise les « Les Sentiers Gourmands en Clape Vigneronne ». Véritables journées bucoliques autour de la vigne, du vin, de la gastronomie et du patrimoine languedocien, ces balades mettent en scène un périple pédestre ponctué de haltes gourmandes. Coiffés d'un chapeau de paille et armés d'un petit sac avec couverts, d'un verre de dégustation, d'un carnet de note et d'un crayon, les participants déambulent à travers une promenade conviviale de six kilomètres, entre vignes et étangs. Les haltes gourmandes au cœur du vignoble sont orchestrées par le passionné narbonnais Marc Schwall (Les Cuisiniers Cavistes), accompagné, à chaque étape, par les vignerons de l'appellation. Prix indicatif 2012 : 45 € à 48 € par personne.

« Ici, les vignes sont toutes concentrées autour d'exploitations. C'est une des originalités de La Clape dont la caractéristique est de présenter une hétérogénéité maximale. La diversité pédologique du massif se retrouve très souvent à l'échelle de chaque domaine. »

la Clape

Une harmonie de cépages



Les vignerons de La Clape ont, en une dizaine d'années, renouvelé la moitié de l'encépagement du vignoble. Aujourd'hui, ils produisent 30 000 hl par an en AOC Languedoc – La Clape, et ce, en rouge et en blanc. Le vin rouge est majoritaire et représente 80 % de la production.

L'encépagement

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée "Coteaux du Languedoc" suivie de la dénomination "La Clape", les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre :

Vins rouges :

Cépages principaux : grenache, mourvèdre, syrah

Cépages complémentaires : carignan, cinsault

Le grenache doit représenter au moins 20 % de la surface revendiquée dans ladite appellation, l'ensemble des cépages principaux doit représenter au moins 70 % de la surface revendiquée dans ladite appellation. Un assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.

Vins blancs :

Cépages principaux : bourboulenc blanc, clairette blanc, grenache blanc, piquepoul blanc, marsanne blanc, roussanne blanc, rolle blanc.

Cépages complémentaires : carignan blanc, maccabeo blanc, terret blanc, ugni blanc.

Cépage accessoire : viognier limité à 10 %

Le bourboulenc doit représenter au moins 40 % de la surface revendiquée dans ladite appellation. Et l'ensemble des cépages grenache blanc / bourboulenc doit représenter au minimum 60 %. Un assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.

Dans le verre

Vins rouges :

caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement, ils sont généralement amples, charpentés et bien équilibrés. Ils développent un nez riche, complexe, aux arômes d'épices et de garrigues. Ils peuvent se garder plus de quatre ans et se prêtent à l'élevage en barrique.

Vins blancs :

renommés, les blancs de La Clape ont une grande caractéristique. Ils sont issus du bourboulenc, connu également sous le nom de malvoisie. Ce cépage confère au vin cette robe d'or jaune, ces arômes floraux, tout en finesse et élégance, où l'on distingue parfois une note fraîche d'anis. Harmonieux en bouche, il est à la fois frais, rond et garde sa jeunesse deux à trois ans.

la Clape



Chiffres clés

Terroir

- Superficie : 15 000 ha dont 1 000 hectares en AOC Languedoc-La Clape
- Longueur : 17 km
- Largeur : 7 km

Production

- Rouge : 80 %
- Blanc : 10 %

« L'encépagement est à 95 % en AOC noirs et blancs, ce qui est supérieur au pourcentage moyen de l'aire AOC Languedoc. Ce phénomène s'explique par l'antériorité du classement de La Clape. »

la Clape

Carnet d'adresses vignerons

ARMISSAN

Château Camplazens

Susan et Peter Close
11110 Armissan
Tél. 04 68 45 38 89
Fax 04 68 45 59 70
wine@camplazens.com
www.camplazens.com

Domaine de l'Angel

Michel Kleinrichert
CD 31
11110 Armissan
Tél. 04 68 45 67 51
mchiklein@aol.com
domainelangel-free.fr

FLEURY D'AUDE

Cave La Vendémiaire

Hugues Banon
BP10
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 61 21
Fax. 04 68 33 94 14
coopvendemiaire@wanadoo.fr
www.lavendemiaire.com

Château d'Anglès

Eric Fabre
Rivière Le Haut
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 61 33
Fax 04 68 33 90 32
info@chateaudangles.com
www.chateaudangles.com

Château Laquirou

Erika Hug-Harke
Route de Saint-Pierre
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 91 90
Fax 04 68 33 84 12
laquirou@wanadoo.fr
www.chateaulaquirou.com

Château La Négly

Jean Paux-Rosset
route de Saint-Pierre
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 87 17
Fax 04 68 32 10 69
lanegly@wanadoo.fr

Château Moyau

Bernhard Koehler
11 560 Fleury d'Aude
Te 04 68 45 68 83
Fax 04 68 33 62 48
info@moyau.com
www.moyau.com

Château Mire l'Etang

Philippe et Bernard Chamayrac
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 62 84
Fax 04 68 33 99 30
mireletang@wanadoo.fr
www.chateau-mire-letang.com

Domaine Ferri-Arnaud

Cathy et Richard Ferri
Avenue de l'Hérault
11560 Fleury d'Aude
Tél. 04 68 33 62 43
Fax 04 68 65 39 03
catyferri-domaineferriarnaud@wanadoo.fr

GRUISSAN

Cave coopérative de Gruissan

Frédéric Vrinat
1, bd de la Corderie
11430 Gruissan
Tél. 04 68 49 01 17
Fax. 04 68 49 34 99
contact@cavedegruissan.com

NARBONNE

Abbaye des Monges

Paul de Chefdebien
11100 Narbonne
Tél. 04 68 32 26 61
Fax 04 68 65 39 03
info@abbaye-des-monges.com
www.abbaye-des-monges.com

Château Capitoul

Vincent Mock
Route de Gruissan
11100 Narbonne
Tél. 04 68 49 23 30
Fax 04 68 49 55 71
contact@chateau-capitoul.com
www.chateau-capitoul.com

Château de Figuières

Stéphanie Dupressoir
11100 Narbonne
Tél. 04 68 90 42 81
Fax 04 68 32 40 98
chateaufiguieres@orange.fr

la Clape

Carnet d'adresses vignerons

Château L'Hospitalet

Cédric Lecareux
11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 07
Fax 04 68 45 27 17
vins@gerard-bertrand.com
www.chateau-lhospitalet.com

Château Pech-Redon

Christophe Bousquet
Route de Gruissan / La Couleuvre
11100 Narbonne
Tél. 04 68 90 41 22
Fax 04 68 65 11 48
chateaupechredon@wanadoo.fr
www.pech-redon.com

Château Ricardelle

Bruno Pellegrini
Route de Gruissan
11100 Narbonne
Tél. 04 68 65 21 00
Fax 04 68 32 58 36
ricardelle@wanadoo.fr
www.chateau-ricardelle.com

Domaine de la Fée Bistande

Annie et Michel Rambaud
24, rue Henri Rouzaud
11100 Narbonne
Tél. 06 15 22 12 28
domaineramnaud@wanadoo.fr

Domaine des Mongettes

Hubert Granel
11100 Narbonne
Tél. 04 68 65 84 04

Domaine de Ricardelle

Marie-Claire et Michel Jousseau
Route de Gruissan
11100 Narbonne
Tél. 04 68 32 05 08
michel.jousseau@yahoo.fr

Mas du Soleilla

Christa Derungs et Peter Wildbolz
Route de Narbonne-Plage
11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 24 80
Fax 04 68 45 25 32
info@mas-du-soleilla.com
www.mas-du-soleilla.com

Vignobles Moujan

Patrick Mazzoleni
Chez Château Ricardelle
Route de Gruissan
11100 Narbonne
Tél. 06 70 32 52 65
patrickmazzoleni@yahoo.fr

NARBONNE - PLAGE

Château des Karantes

Jean-Jacques Fertal
11100 Narbonne-Plage
Tél. 04 68 43 61 70
Fax 04 68 32 14 58
nicolas.laverny@karantes.com
www.karantes.com

Château Rouquette sur Mer

Jacques Boscar
Route Bleue
11100 Narbonne-plage
Tél. 04 68 65 68 65
Fax 04 68 65 68 65
bureau@chateaurouquette.com
www.chateaurouquette.com

Château de Vires

Eric Lignères
Route de Narbonne-Plage
11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 30 80
Fax 04 68 45 25 22
chateaudevires@orange.fr

SALLES D'AUDE

Domaine Costeplane

Vincent Costeplane
2, Chemin de Lies
11110 Salles d'Aude
Tél. 04 68 33 38 27
vincent-costeplane@orange.fr

Domaine Maury

Paul Maury
62, Avenue de Fleury
11110 Salles d'Aude
Tél. 06 15 08 54 07
paul.maury@domaine-maury.fr

VINASSAN

Domaine Sarrat de Goundy

Olivier Calix
46, Avenue de Narbonne
11110 Vinassan
Tél. 04 68 45 30 68
Fax 04 68 45 21 11
oliviercalix@hotmail.com