



# UNE APPELLATION

engagée dans la qualité

Niché entre l'Orb et la verdoyante vallée du Vernazobre, le vignoble de Saint-Chinian s'enroule autour de vingt villages qui produisent, au nord-ouest de Béziers, le vin de Saint-Chinian, classé en A.O.C. depuis 1982. Cette terre à la géologie et au climat méditerranéen, plantée entre les monts Espinouse et Caroux, donne naissance à des vins rouges, rosés et, depuis 2005, à des vins blancs. Engagée dans une démarche qualité, l'A.O.C. Saint-Chinian, forte de ses 3 100 hectares déclarés et de ses 370 producteurs a entamé une identification de ses meilleurs terroirs.



# Histoire et tradition

## un savoir-faire ancestral

### Des vignes

introduites dès le VIII<sup>e</sup> siècle

Au VIII<sup>e</sup> siècle, les moines bénédictins défrichent les rives du Vernazobre et introduisent les premières vignes à l'emplacement actuel de Saint-Chinian. Saint Anian, disciple de Benoît d'Aniane, fonde une abbaye et donne son nom au village : Sanch Anian, qui deviendra au Moyen Âge Saint-Chinian. De 1351 à 1465, un conflit permanent oppose les fermiers aux abbés. L'abbé Renaud de Valon est alors chargé d'organiser la vie économique du saint-chinianais sur des bases plus démocratiques, ce qui n'empêchera pas les fermiers de se soulever au siècle suivant. Les guerres de religion menacent l'existence des abbayes. En 1536, le village de Saint-Chinian est détruit par le baron de Faugères, calviniste, puis en 1578 par l'un des chefs de la révolte paysanne. Malgré ces conflits intenses entre les religieux et la communauté, le village se développe. En 1752, la ville et ses hameaux sont dans une situation florissante.

### Un retour

à la viticulture

Cependant, la Révolution gronde, et l'industrie – principalement les manufactures de draps et de tanneries – décline, jusqu'à la terrible inondation de 1875 qui porte un coup d'arrêt définitif à ces activités. Le phylloxéra fait son apparition dans l'est du département. La région biterroise, atteinte plus tardivement, a su se prémunir par la plantation de porte-greffes américains résistants à l'insecte. Saint-Chinian tire profit de cette nouvelle méthode culturale, et les travailleurs de l'industrie se tournent alors vers la culture de la vigne.

### Une dénomination

VDQS voit le jour

En 1945, l'économiste Jules Milhau, maire de Causses-et-Veyran (petite commune dans l'est de la zone de l'actuelle appellation), prend conscience que l'avenir, des coteaux aux faibles rendements, est de produire des vins de qualité et qu'il faut laisser à la plaine la production de masse. Une dénomination VDQS (Vin Délémité de Qualité Supérieure) voit le jour. Elle s'étend rapidement aux communes voisines, sous le nom de « Côtes de l'Orb et du Vernazobre ».



### Les vins de Saint-Chinian reconnus en 1982

Dans les années 1950, la commune de Saint-Chinian, desservie par la voie de chemin de fer, constitue un carrefour économique incontournable. Connue et réputée comme étant un marché du vin prospère pour toute la région, les vigneronns des « Côtes de l'Orb et du Vernazobre » conscients de cette notoriété décide de modifier l'intitulé de leur dénomination pour la nommer Saint-Chinian.

## « Saint-Chinian doit son nom à Saint-Benoît d'Aniane.

Il fonda le monastère de Saint-Laurent en 794, autour duquel il développa la vigne.

### 1982 : Les vins de Saint-Chinian sont classés en A.O.C.

C'est en 1982 que Saint-Chinian obtient son classement en A.O.C., qui regroupe vingt communes : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue,

Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan et Villespassans.

L'année 2005 marque une nouvelle étape dans la hiérarchisation des vins A.O.C. Saint-Chinian et un engagement encore plus fort de l'appellation

vers une démarche qualité. Naissent en effet deux appellations communales : Saint-Chinian-Berlou et Saint-Chinian-Roquebrun, et la reconnaissance de l'appellation Saint-Chinian en blanc.



Les vignerons continuent de maintenir une discipline de production équivalente à celle d'une appellation d'origine contrôlée (A.O.C.). Et la consécration se fait naturellement : le 5 mai 1982, Saint-Chinian est classé en appellation d'origine contrôlée. La recherche de qualité qui a débuté après la dernière guerre mondiale s'accroît véritablement depuis les années 80. Elle porte aujourd'hui ses fruits avec une appellation dont la notoriété grandit de jour en jour.

## Grand Vin du Languedoc

Le Syndicat A.O.C. Saint-Chinian regroupe l'ensemble des producteurs des vingt communes de l'appellation. Son objectif est d'accroître la valeur ajoutée par la reconnaissance qualitative des vins et le développement de la notoriété de l'A.O.C. Saint-Chinian. Aujourd'hui, le Syndicat se veut un lieu d'échanges et de réflexions qui permet de faire vivre et évoluer l'appellation. Il œuvre, principalement par ses actions techniques, paysagères et promotionnelles, au renforcement de son statut de grand vin.

# Des terroirs et un climat méditerranéen

## Deux terroirs sensiblement différents

Le vignoble de Saint-Chinian est partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobre. Au nord, les schistes et les grès dominent et peuvent occuper 90 % du volume des sols. Acides, ceux-ci ont la particularité d'emmagasiner la chaleur de la journée pour la restituer la nuit venue. Un facteur qui génère, sur certaines parcelles, des microclimats. La vigne doit chercher en profondeur une eau relativement rare. Au sud, c'est le calcaire, déposé par la mer au Secondaire, qui se marie à la bauxite et à l'argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.

Le paysage vallonné, ponctué de collines plantées de pins et de chênes blancs, est souvent entaillé par de petits ruisseaux. Certains sous-sols conservent le souvenir de récifs coralliens qui constituent de véritables réserves d'eau naturelles, bien utiles en période de grande sécheresse. Le Quaternaire a laissé, lui aussi, ses alluvions sous forme de gros galets roulés.

## Un climat méditerranéen

L'appellation bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen avec des étés chauds et des averses peu fréquentes. On compte à peine quatre-vingts jours de pluie par an en moyenne. Habituellement, après un hiver qui permet de reconstituer les réserves hydriques (60 à 80 millimètres de pluie par mois, entre décembre et mars), les précipitations diminuent de manière régulière jusqu'en juillet, pour reprendre sous forme orageuse après le 15 août et culminer en octobre.

Ici, le vent et le soleil dominent. Le vent du nord-ouest, assez modéré, sèche les rosées matinales et concourt à un bon état sanitaire des vignes. Le vent marin venu du sud tempère les chaleurs du climat méditerranéen. Comme pour les sols, on note des différences sensibles entre les secteurs selon l'altitude, qui varie de 100 à 400 mètres, et la plus ou moins grande protection du vent du nord.

## Un encépagement méridional

Méridional, l'encépagement du vignoble de Saint-Chinian donne tous leurs caractères aux vins. Le décret d'appellation dresse une liste limitative de cépages :

Le Grenache noir donne des vins capiteux et chaleureux, d'une belle couleur rouge mordoré.

La Syrah apporte de la couleur, de la structure, des arômes qui

rappellent le poivre et la violette.

Le Mourvèdre, qui aime la chaleur, confère aux vins des tanins et développe en vieillissant des arômes épicés de sous-bois.

Le Carignan noir, issu de vieilles vignes aux rendements limités, donne au vin de Saint-Chinian son caractère traditionnel.

Le Cinsault noir permet d'arrondir les vins en leur apportant du fruité et de la délicatesse.

Le Lledoner Pelut produit des vins colorés, d'une qualité comparable à celle du Grenache noir, avec toutefois un degré alcoolique naturel légèrement inférieur.

« Bien protégée des pluies par le majestueux mont Caroux, l'appellation Saint-Chinian bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré avec des étés chauds et des averses peu fréquentes. »

## Une gamme de vins rouges fruités et corsés

Aujourd'hui, les vins rouges représentent à eux seuls 82 % des volumes déclarés dans l'appellation. Tantôt fruités, souples et généreux, tantôt corsés, longs en bouche et typés, certains Saint-Chinian trouvent leur plénitude dans la jeunesse quand d'autres devront patienter de trois à cinq ans. Les rouges de schistes arborent généralement des robes profondes. Le nez est fin, bien typé, variant de la note fumée jusqu'à l'expression franche de café torréfié, voire de cacao. On retrouve également la réglisse et les notes de garrigue. De faible acidité, leurs tanins mûrissent rapidement, donnant des vins au grain velouté, qui se conservent pendant plusieurs années. Les rouges argilo-calcaires présentent souvent des robes vives. Les profils sont élégants, avec des notes de fruits frais (cassis, framboise, cerise). Ces vins structurés ont un bon potentiel d'élevage.



## Saint-Chinian blanc : une reconnaissance depuis février 2005

C'est en 1993 que le Syndicat a formulé une première demande auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) pour obtenir la reconnaissance d'une appellation Saint-Chinian en blanc. En 2004, à la suite d'un long travail, les vignerons obtiennent gain de cause. Le décret est publié le 4 février 2005.

- Assemblage d'au moins deux cépages principaux choisis parmi le Grenache blanc, la Marsanne, la Roussanne, le Vermentino (Rolle). Le Grenache blanc doit représenter au moins 30 %. Aucun de ces cépages ne doit représenter plus de 70 %.
- Cépages complémentaires : Viognier, Clairette, Carignan blanc, Bourboulenc, Maccabeu.
- Titre alcoométrique minimum : 12 % vol.
- Rendement de base : 45 hectolitres par hectare.
- Densité : 4 000 pieds par hectare pour les nouvelles plantations (après 1990).
- Typicité : un blanc structuré et d'une grande finesse. Issu d'une maturité élevée, il se distingue par une complexité aromatique où se superposent arômes fruités (agrumes, abricot), fruits mûrs et notes de grillé, d'épices douces, et, sur les schistes, des pointes minérales et mentholées.



# Hiérarchisation :

## une démarche qui porte ses fruits

### Hiérarchiser pour tendre vers l'excellence

Depuis 20 ans, les vignerons de Saint-Chinian ont entamé une identification de leurs meilleurs terroirs. Il s'agit de distinguer certaines zones pour leur excellence et leur typicité. Deux d'entre elles sont ainsi entrées dans une démarche dite « de hiérarchisation ». Il s'agit des terroirs de Berlou et de Roquebrun, dont les vins rouges ont été reconnus en appellations communales par l'INAO le 4 février 2005. À cette même date, les vignerons ont également obtenu l'A.O.C. Saint-Chinian pour leurs vins blancs (lire l'encadré p 5).



### Saint-Chinian-Berlou

- Une aire délimitée sur cinq communes : Berlou, Cessenon-sur-Orb, Roquebrun, Prades-sur-Vernazobre et Viessant.
- Aire de production : 250 hectares.
- Des sols schisteux, exposés au sud, dans des altitudes comprises entre 150 et 400 mètres.
- Des vignes de plus de dix ans et un encépagement avec au minimum 30 % de Carignan noir, 20 % de Grenache noir (ou Lledoner Pelut), 20 % de Syrah et/ou Mourvèdre. L'ensemble de ces 4 cépages (Grenache noir, Lledoner Pelut, Syrah, Mourvèdre) doit représenter 60 % minimum.
- Récolte manuelle obligatoire.
- Taille courte en gobelet ou cordon de Royat, rendement maximal de 40 hectolitres par hectare.
- Élevage jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre suivant l'année de récolte.
- Typicité : attaque en bouche souple, notes de grillé de torréfaction avec des tanins soyeux de très bonne finesse.

### Saint-Chinian-Roquebrun

- Une aire délimitée sur quatre communes : Cessenon-sur-Orb, Roquebrun, Saint-Nazaire-de-Ladarez et Viessant.
- Aire de production : environ 400 hectares.
- Des sols schisteux.
- Des vignes de cinq ans au minimum (dix ans pour le Carignan noir), taille courte obligatoire (gobelet ou cordon de Royat), rendement de 40 hectolitres par hectare au maximum.
- Récolte manuelle obligatoire.
- Assemblage de trois cépages au minimum avec Syrah, Grenache noir et Mourvèdre représentant au moins 70 %, le Carignan noir inférieur à 30 % ainsi que le Mourvèdre, le Grenache noir supérieur à 20 % et la Syrah supérieure à 25 %. Le Cinsault est exclu.
- Élevage jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre suivant l'année de récolte.
- Typicité : puissance aromatique complexe (fruits rouges), rondeur en bouche avec des notes d'épices et des tanins très fins.

# « Nous travaillons sur l'intégration de nouveaux cépages »

## 3 questions, à Henri Miquel, président de l'appellation Saint-Chinian

Comment se porte l'appellation Saint-Chinian?

L'appellation Saint-Chinian se porte bien avec 75 % du volume mis en bouteilles à la propriété. 25% des entreprises sont en bio et la majeure partie des autres domaines est en culture raisonnée. L'appellation a la chance d'être composée de deux terroirs différents : schiste au nord et argilo calcaire au sud donnant aux vins des arômes et des goûts bien typiques.

Quels sont les objectifs  
de la nouvelle segmentation de vos vins ?

L'idée est de pouvoir répondre aux différents modes de dégustation des consommateurs avec une offre adaptée à leurs attentes.

- Les vins Créatifs se dégustent dès à présent. Ils sont formidables en apéritif ou tout au long d'un repas savoureux
- Les vins artistes se dégustent dans les moments magiques de la vie. Prestigieux, ils expriment la quintessence de nos terroirs de schistes et de calcaire.
- Les vins Virtuoses sont certainement les plus grands vins de Saint-Chinian (voir ci-contre et interview page 8).

Quels sont les chantiers prioritaires côté vignoble ?

Nous travaillons sur l'intégration de **nouveaux cépages**. Le Riveyrenc et le Grenache gris ont pu être isolés et déclarés aptes à répondre à deux critères essentiels : résister aux conditions extrêmes de chaleur et de sécheresse, tout en proposant des vins fins et élégants. Ils feront très rapidement l'objet d'une demande d'intégration dans le cahier des charges de l'Appellation.

Parallèlement, nous sommes engagés avec la Chambre d'Agriculture dans la **préservation de l'environnement**. Nous expérimentons la confusion sexuelle sur plus de 500ha du vignoble afin de lutter contre le ver de la grappe sans utiliser de traitements. Des Groupements de défense contre les organismes nuisibles (GDON) se sont également créés pour suivre l'évolution de la Flavescence dorée avec comme objectif, de passer de trois à deux, puis un, voire à terme, aucun traitement insecticide obligatoire.

D'autres projets sont dans les tuyaux comme le travail du sol pour répondre aux problématiques de la qualité de l'eau et la mise en place de démarches environnementales chez les vigneron (haute valeur environnementale (HVE), certification Bio...).



« Avec les Virtuoses,  
nous cassons  
les idées reçues »

Les vins Virtuoses sont nés de l'envie de mieux comprendre les terroirs de l'appellation Saint-Chinian et de les hiérarchiser. « Nous avons réfléchi à contresens. Nous sommes partis du vin pour remonter jusqu'à la parcelle en intégrant le geste et les choix des vignerons plutôt que d'initier une approche classique » explique Henri Miquel, président de l'AOC Saint-Chinian. Chaque vigneron a pu présenter sa meilleure cuvée accompagnée d'un cahier technique complet (parcelle d'origine, type de vinification...) « Une fois la sélection Virtuose des meilleurs vins dégustés établie, nous avons compilé les informations d'origine des parcelles, de techniques, de pratiques, de géologie... de chaque cuvée. Aujourd'hui, nous avons une vision claire de ce qui fait la force et l'origine des vins de l'Appellation ». Une banque de données continuera à s'enrichir chaque année. « Les Virtuoses cassent les idées reçues et démontrent que les grands terroirs de notre appellation rivalisent avec les meilleurs terroirs du monde entier. « Aujourd'hui, nous travaillons en priorité au développement export de ces vins premiums » précise le président.

**Pour en savoir plus :**  
voir interview page 8.

# De Saint-Chinian à Saint-Chinian Absolument Grand



*4 questions, à Elisabeth Poux,  
Présidente de la commission communication  
de l'AOC Saint-Chinian*

**Vous avez segmenté  
votre appellation.  
Pourquoi ?**

La segmentation « Virtuose, Artiste, Créatif » est issue d'un travail en profondeur réalisé par un groupe de vignerons impliqués qui a porté sur la recherche de l'identité de notre appellation, riche en diversités. Concrètement, nous avons cherché à définir la mission de la marque collective Saint-Chinian en terme d'identité, de leadership et d'AOC de premier plan. On comprend donc que cette démarche s'inscrit dans un programme plus large où la notoriété/identité de l'AOC Saint-Chinian est la clef de voute.

**Quels sont les objectifs  
de cette segmentation ?**

Nous avons trois objectifs :

- Rendre l'AOC Saint-Chinian plus lisible auprès de l'acheteur d'où une segmentation plurielle basée sur la dégustation, les terroirs, le travail du vigneron, la mise en œuvre de valeurs, d'éthique...
- Marquer et imprimer de façon durable, élégante et originale l'image de notre appellation.
- Propulser notre forte identité ancrée dans le terroir, les paysages, les hommes dans le monde contemporain.

**Comment?**

Au fil de notre recherche, il est donc apparu que notre AOC peut prétendre à une segmentation originale, adhérent parfaitement à la réalité des vins, à la diversité des terroirs où chaque cuvée trouve sa place.

- Saint-Chinian Créatif
- Saint-Chinian Artiste
- Saint-Chinian Virtuose

La communication écrite et visuelle sur la toile, les réseaux sociaux, les salons, les expos, les dégustations, les réceptions, la Maison des Vins ...

nous offre un champ ouvert.

Nous pouvons ainsi donner une identité visuelle cohérente, reconnaissable, prégnante, originale à l'AOC Saint-Chinian par la mise en place d'une charte graphique, d'une palette de couleurs, de mots-clé, de formats, de visuels, de supports divers. Nous pouvons également parler du talent de chaque vigneron à reconnaître son ou ses terroirs, à mettre en œuvre les valeurs qui guident ses choix, à donner une vocation à chacune de ses cuvées : « créative », « artiste « virtuose ». La création de notre devise « Saint-Chinian Absolument Grand » vient étayer notre ambition.

**Pouvez-vous revenir sur  
les « Vignerons Virtuoses » ?**

Les « Vignerons Virtuoses » sont ceux qui osent dire qu'ils font de « Grands Vins » et ils le prouvent. Chaque année, les domaines s'engagent de façon volontaire pour une dégustation à l'aveugle dont les critères nous sont propres. Un jury international composé de Masters of Wine, de journalistes internationaux, de sommeliers, de professionnels du monde de la gastronomie se réunissent, présidé par un professionnel prestigieux qui donne sa signature (2013 : Andrew Jefford/Decanter; 2014 : Bernard Burstchly /Figaro ; 2015 : Tim Atkin/Decanter).

Cet automne, nous partons à New York à la Maison de la Région Occitanie où se tiendra la dégustation sous la présidence de Lauren Buzzeo avec le Wine Enthusiast.

L'obligation de soumettre à la dégustation trois millésimes différents pour chaque cuvée est un des critères majeurs. Il ne suffit pas de réaliser un bon millésime. Au fil des années, il faut retrouver la signature d'un grand vin. Aujourd'hui, 45% des vignerons de l'appellation Saint-Chinian sont des « Vignerons Virtuoses » dans leur vignoble, leur chai et leurs choix.



# La Maison des Vins

## de Saint-Chinian

### La vitrine de l'appellation

Le père de Charles Trenet exerça sa charge de notaire pendant dix ans dans cette maison. Aujourd'hui, elle est devenue la propriété du Syndicat A.O.C. Saint-Chinian, qui l'a transformée en Maison des Vins. Elle propose au visiteur, outre une palette de services (fiches « mets et vins », cartes de l'appellation, produits du terroir, accessoires vin, etc.), la découverte de 300 références en A.O.C. Saint-Chinian rouge, rosé et blanc.



« Depuis 1988,  
le Syndicat A.O.C.  
Saint-Chinian

*occupe l'ancienne maison  
du père de Charles Trenet,  
qui y exerça comme notaire  
pendant près de dix ans.  
Le dernier des troubadours,  
mort en 2001, a passé ici  
toute son enfance. »*

En savoir plus :  
Maison des Vins  
Syndicat A.O.C. Saint-Chinian  
1 avenue Charles Trenet  
34360 Saint-Chinian  
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69  
Fax : + 33 (0)4 67 38 16 33  
E-mail : [direction@saint-chinian.com](mailto:direction@saint-chinian.com)  
[www.saint-chinian.com](http://www.saint-chinian.com)  
Directrice : Nelly Belot

Ouvert 7/7 d'avril à septembre  
Fermé le dimanche d'octobre à mars  
Horaires 9h -12h et 14h-19h

Contacts presse :  
AOC Saint-Chinian - Gaylord Burguière  
Tél. : + 33 (0)4 67 38 11 69  
CIVL  
Tél. : + 33 (0)4 68 90 38 30