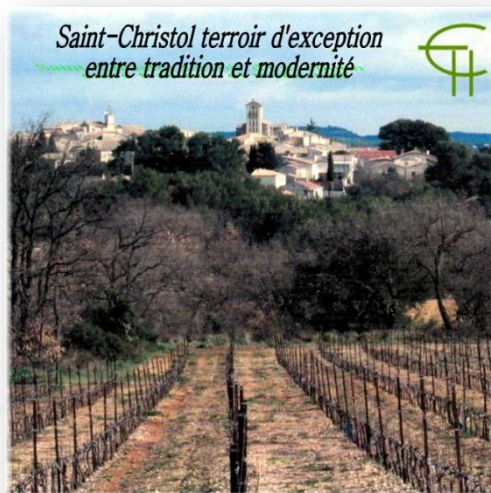


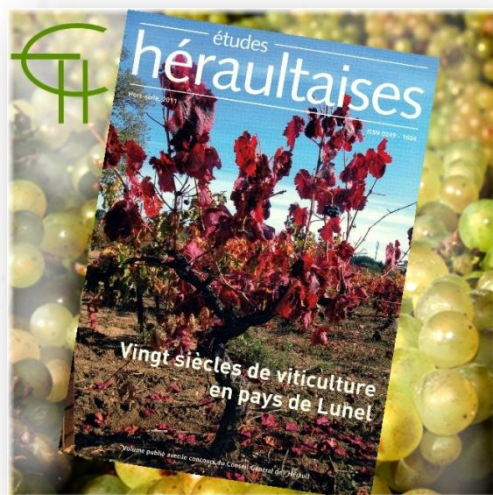
**Article : *Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité***



Auteur (s) : ..... *Jacques SAUVAIRE*

Nombre de pages : ..... 9

Année de parution : 2011



## Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité

Jacques Sauvaire

*Languedoc, terre de contraste, d'un côté on survit dans la tradition, l'archaïsme, la pléthore ; d'un autre on vit de mieux en mieux de la transgression, de l'innovation, de la sélection, de l'audace.*

*(B. Pivot, Dictionnaire amoureux du vin, Plon, 2006, p. 258)*

**S**itué entre Montpellier et Nîmes, dans le département de l'Hérault mais en limite du département du Gard, le village de Saint-Christol, « village vigneron » par excellence, s'identifie depuis des siècles par la notoriété de ses vins (fig. 1). Comment expliquer ce phénomène ? Comment comprendre la pérennité de ce cru dans un ensemble géographique en mutation ? Depuis la fin du XX<sup>e</sup> siècle, la région Languedoc-Roussillon perd 10 à 15 000 hectares de vignes par an. De 2000 à 2007, la superficie viticole de

cette région a baissé de 10%. Tout en réduisant son emprise, le vignoble languedocien a amorcé une restructuration en profondeur. Deux stratégies émergent : la première repose sur le regroupement de caves coopératives permettant à des vins de consommation courante des gains de productivité avec une orientation vers l'agro-alimentaire et la grande distribution ; la seconde, fortement identifiée à un territoire, vise à produire des vins à valeur ajoutée, ceux que l'on va choisir au caveau ou déguster dans les bars à vins. Le vignoble de Saint-Christol fort de son histoire, de son terroir et de ses traditions a opté pour cette seconde approche. Comment cette option y est-elle mise en oeuvre et vécue ? La tradition survit-elle à la modernité ? Les valeurs portées par des générations de vignerons sont-elles toujours



**Fig. 1.** *Vue aérienne de Saint-Christol, au contact de la plaine et de la garrigue (SCoT).*



Fig. 2. Le village au cœur du vignoble, avec pour toile de fond le Pic Saint-Loup (cliché J. Sauvaire).

d'actualité ? La dimension patrimoniale culturelle de ce vignoble est-elle suffisamment médiatisée (fig. 2) ?

À travers ces questions et par-delà l'exemple singulier du terroir local, se pose toute la problématique de la mutation du vignoble languedocien dont cette étude entend éclairer les aspects les plus concrets.

### 1. LE LANGAGE DU TERROIR

« Peu de mots évoquent autant d'images que celui de terroir. Pour chacun, il est synonyme d'art de vivre, de qualité et d'authenticité, avec un désir en matière de typicité de plus en plus impérieux de la part des consommateurs. » (Christian Asselin) <sup>1</sup>.

Ne dit-on pas qu'il faut « faire parler le terroir » ? Le terroir de Saint-Christol s'exprime depuis des siècles, surtout sur les coteaux au Nord, à l'Est et à l'Ouest du village, occupant les deux tiers de son territoire. Là, hissé sur l'une des premières marches des garrigues, avec les Cévennes en ligne de mire, le vignoble surplombe le golfe du Lion. Ce fut jadis la partie la plus pauvre du territoire. On y a longtemps côtoyé les moutons venus paître sur les garrigues.

En 1776, *l'Histoire naturelle de la province de Languedoc* de Gensanne donne une image des conditions agricoles sous l'ancien régime : « la plaine qui est comprise entre cette dernière ville (Montpellier) Mauguio et Lunel, forme un pays admirable : elle consiste en excellentes terres labourables entremêlées de vignobles plus ou moins garnis d'oliviers,

*de quelques mûriers et autres arbres fruitiers. En remontant depuis Lunel vers Saint-Christol et Restinclières, on est tout étonné d'y trouver un terroir totalement différent. On ne voit plus dans les cantons que les cailloutages, quelques mauvaises terres labourables et des vignobles passables, mais beaucoup de garrigues... »*

C'est là que les Hospitaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, devenus plus tard Chevaliers de Malte, s'implantèrent au Moyen Âge. Ils y établirent au XII<sup>e</sup> siècle un *hospital* pour accueillir pèlerins et autres voyageurs. Comme tous les ordres monastiques, les frères hospitaliers bénéficièrent de dons pieux et de legs, principalement des biens fonciers parmi lesquels figuraient... des vignes. L'existence de la vigne est mentionnée dans la paroisse Saint-Michel-de-Bruguère, actuel Mas de la Bruyère sur la commune de Saint-Christol, en octobre 1195 dans un acte de vente passé entre les Bonnafous de Castries et le commandeur de la Maison du Temple de Montpellier (Nourrit 1987, 423).

Les Hospitaliers connaissaient-ils avant de s'implanter les qualités de leur terroir d'accueil ? Cela reste inconnu, de même que l'on ignore le détail de leur gestion domaniale. Toujours est-il que les Chevaliers voient se développer, au XIII<sup>e</sup> siècle, un village autour de leur château de Saint-Christol, siège de la commanderie. Bénéficiant d'un vaste réseau international et de bases orientales propices aux échanges de denrées précieuses : épices, étoffes et vins, les chevaliers purent-ils développer et valoriser leur vignoble dès cette période ? Aucune source ne l'atteste mais on

1. Expert Terroirs à l'Office International de la Vigne et du Vin, cité par Pierre Torrès in : *vigneron, sois fier de l'être, Avenir oenologie*, 2004.

Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité

peut noter leur action en faveur de l'ouverture régionale lorsqu'ils facilitèrent l'aménagement du port d'Aigues-Mortes en vendant à Louis IX un vaste territoire lagunaire situé à l'ouest de la ville. Côtayant les grands de leur monde, les chevaliers pouvaient assurer la promotion des vins issus de leur vignoble. On ne saura lesquels de ces princes dont la tradition dit qu'ils goûtèrent à ces vins: Alphonse de Poitiers, le duc d'Anjou, le roi Louis IX, les apprécièrent le plus !

Ce fut pourtant la production vivrière qui domina longtemps le terroir, la superficie du vignoble s'étendant seulement entre les XVI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. La vigne reste rare dans la plaine réservée aux céréales mais se déploie sur les coteaux ; les pentes boisées sont défrichées. On relate que pendant les années difficiles de 1726 à 1785 où ont été interdites de nouvelles plantations par l'édit de 1731, les vignes plantées à Saint-Christol donnant de bons résultats contribuèrent à la levée de l'interdiction dans ce secteur, à l'instigation des Chevaliers de Malte (Nourrit 1987, 423-425).

Plusieurs témoignages au XVIII<sup>e</sup> siècle évoquent les qualités des vins de ce terroir. En 1750 les registres d'embarquement du port de Lunel révèlent que seul ce vin « *est apte à vieillir et à voyager par mer* » et ces voyages sont au long cours : Amériques, Hollande, Russie, Scandinavie (Galaud 1960). En 1768, un manuscrit anonyme précise que « *les villages de Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges et Assas produisent des vins qui, gardés quelques années peuvent être au niveau des bons vins du Rhône, de Bordeaux, de Jurançon, de Roussillon et même avec celui de Bourgogne* » (Archives de la ville de Montpellier, IV). En juin 1771, sur l'ordre de l'intendant du Languedoc, un rapport est établi pour le diocèse de Montpellier sous le titre « *éclaircissement pour servir à l'histoire de la vigne et des crus* ». Ce mémoire relate que « *la qualité des vins varie suivant que les vignes sont plantées sur terrain montagneux, couvert de cailloux, ou sur terrain gras ; les premiers produisent des vins de première qualité, supérieurs à tous autres par leur couleur brillante et leur goût délicat, et en même temps pleins de force... Ceux provenant des terroirs de Saint-Christol, Saint-Drézéry, Assas... sont extrêmement recherchés. Ce sont les vins bourgeois par excellence suivis des vins 'bons vigneron'. Ils soutiennent le transport par mer. Les meilleurs se chargent pour Paris et en grande quantité pour l'Italie... Les vins en provenance des terrains gras ont moins de force que les vins de première qualité et sont pour l'usage du peuple* » (A.D.H., C5442, C2684, 211).

Avec Saint-Georges d'Orques, Saint-Drezéry et Assas, Saint-Christol formait alors le club très fermé des grands crus du Languedoc, de ces vins rares dont la réputation dépasse les limites de la province et parvient parfois jusqu'à la capitale.

Mais se posait un problème que connaît toute production de qualité, à forte valeur ajoutée: comment identifier ces vins pour éviter de les confondre avec d'autres et en maintenir l'image de marque ? C'est la question que se posaient les vigneron de Saint-Christol, confrontés à des contrefaçons. Ils y répondirent en créant une marque apposée au fer sur les tonneaux. On trouve mention dans les archives départementales de l'Hérault de la délibération expliquant les motifs et les modalités de la création de cette marque :

« *Le 10 janvier 1788 par-devant le sieur MAUBON, 1<sup>er</sup> consul... les crus du terroir et taillables de Saint-Christol étant d'une qualité supérieure et réputés bons dans l'étranger, il convient de prendre des moyens sûrs pour garantir l'atteinte portée à leur bonté et en empêcher la falsification, que d'ailleurs le vin étant la seule denrée du terroir, il est important d'en tirer le meilleur parti possible. Pour faire face aux cultures et soins qu'exige cette denrée et aux charges dont cette Communauté est énormément grevée, que pour remplir ces deux objets, la Communauté n'a qu'un seul moyen, celui de rendre inaltérable la marque que l'on grave sur les tonneaux du vin cru et récolté sur le terroir de Saint-Christol.* »

Cette appellation est l'une des premières de l'histoire de la viticulture languedocienne et le label « cru Saint-Christol » a donc largement précédé les labels modernes, VDQS et AOC obtenus au cours de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. La *Topographie de tous les vignobles connus*, publiée en 1816 par A. Julien, classe le cru de Saint-Christol parmi la première catégorie ; ses vins sont qualifiés de « *très bons pour l'exportation en ce qu'ils ne craignent ni les voyages ni la chaleur* ». La notoriété exerce un effet positif sur l'activité vitivinicole qui réclame des bras.

La qualité de ce terroir est donc reconnue au cours des siècles alors que les modes de culture changent ainsi que les cépages. On ne trouve plus aujourd'hui les cépages qui composaient le cru aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : terret, œillade, picardan, aspiran... remplacés au XIX<sup>e</sup> siècle par les aramon, alicante-bouschet... supplantés à leur tour à la fin du XX<sup>e</sup> siècle par les grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre...

## **2. SI L'EXCELLENCE NE DÉPEND PAS SEULEMENT DES CÉPAGES, QUELLE EST DONC SA SOURCE ?**

Il faut la chercher dans les éléments naturels intimement liés à l'intervention humaine, aux savoir-faire des générations qui se sont succédées. Les six unités de vinification existant à Saint-Christol (situation en 2008) sont regroupées au sein d'un syndicat *du*

*cru Saint-Christol*<sup>2</sup> : la cave coopérative et les cinq domaines particuliers (La Coste-Moynier, Guinand, Ocelle, Château des Hospitaliers) auxquels s'associe le Mas de Theyron sur la commune voisine de Boisseron. Ces vigneron produisent des vins exprimant la typicité du terroir à laquelle chacun apporte sa note particulière, où se décline la personnalité du vigneron. L'art du vigneron consiste à obtenir de ses terres l'expression la plus qualitative en recherchant la meilleure adéquation entre les ressources minérales et ses plantations. Dès lors le vigneron doit posséder une connaissance quasi charnelle des parcelles dont il a la charge.

Plusieurs éléments naturels interférant les uns sur les autres contribuent à l'excellence. C'est tout d'abord une géologie offrant des sols et sous-sols dont l'hétérogénéité explique la complexité des vins. Ces différentes unités de sols résultent de plusieurs formations géologiques : conglomérats oligocènes, colluvions, alluvions rhodaniennes, l'ensemble produisant une mosaïque de sols alternativement de teinte blanchâtre, beige, saumonée, rouge... Si l'on peut dégager une dominante dans ce terroir, c'est l'omniprésence des galets roulés. Certains de ces galets proviennent de roches calcaires des contreforts cévenols, d'autres, d'horizon villafranchien, sont formés de quartzite et de roches siliceuses d'origine alpine. Ces galets présentent le double avantage de faciliter d'une part le drainage en cas de pluies abondantes et d'autre part de permettre aux sols de se réchauffer rapidement, emmagasinant la chaleur le jour, et restituant la nuit à la vigne l'énergie calorifique dont elle a besoin pour porter à maturité les meilleures récoltes. En profondeur, les argiles forment une couche relativement imperméable qui maintient des nappes d'eau dans lesquelles les racines vont puiser par temps sec les éléments nutritifs qui leur sont nécessaires. C'est un phénomène hautement qualitatif. De même la dominante argilo-calcaire du sol est-elle bénéfique : tandis que l'argile donne aux vins des qualités de longévité, le calcaire contribue à leur finesse.

Le climat apporte lui aussi sa contribution : ce territoire dispose d'un microclimat sous influence maritime. Les vents humides du mois d'août, porteurs des embruns iodés de la Méditerranée, favorisent la lente maturité de la récolte. Ce climat permet une forte adaptabilité de la plupart des cépages, notamment les plus exigeants en température.

---

2. créé en 1952, le syndicat du cru Saint-Christol coordonne les actions visant à garantir l'authenticité des vins de ce terroir et à en assurer la promotion. Il engage des recherches destinées à une meilleure connaissance du milieu et à la protection raisonnée du vignoble.

Le relief contrasté, étagé de 26 à 95 mètres, favorise dans ses parties les plus élevées, sur les coteaux, les vins les plus aromatiques et tanniques. Ainsi en est-il du Bois de Lérins et des coteaux surplombés par le domaine Lacoste-Moynier, offrant une vision à 360 degrés, des phares de la Méditerranée jusqu'aux Monts Aigoual, Lozère, Ventoux. Cette topographie met le vignoble à l'abri du risque d'inondation et des gels sévères qui restent exceptionnels. Quant au mistral qui vient caresser les coteaux, il a perdu de sa puissance en s'éloignant de la vallée du Rhône. De manière plus générale, l'orientation au sud du territoire favorise l'ensoleillement. Tandis que les vignes situées à l'ouest bénéficient de températures élevées l'après-midi, permettant aux raisins rouges d'obtenir une excellente maturité, les raisins blancs trouvent à l'est leur territoire de prédilection, plus frais et humide, en accord avec leur délicatesse (fig. 3).

### 3. UNE MODERNITÉ EMPREINTE DE TRADITION ET ORIENTÉE VERS LA QUALITÉ

« *Au départ matière première agricole, le vin est devenu par la force des vignerons au travers des générations, un élément essentiel des cultures régionales, des identités locales, des usages et des traditions, de l'histoire en majuscule... en un mot une part de rêve* » (R. Renou<sup>3</sup>).

La tradition viticole est faite d'attachement au terroir, de respect de la nature, d'entraide et de solidarité, de fierté des produits du terroir, de joie à les partager et à les faire apprécier. Ces traditions transmises de génération en génération ont profondément marqué les esprits. Elles ont aussi contribué à modeler les paysages en connivence avec les éléments naturels. Les vignerons savaient faire face aux intempéries, par exemple en canalisant les eaux de ruissellement, en plantant des haies de protection, en enrichissant leurs terres de produits naturels...

À partir des années 1960, un vent de modernité d'inspiration productiviste a soufflé en sens inverse. Ce fut l'époque des remembrements, du sulfatage par hélicoptère, de l'arrosage intensif, de la mécanisation du travail agricole. Saint-Christol n'y a pas échappé bien que la topographie du territoire et le morcellement des propriétés en aient atténué les effets néfastes. Les préoccupations économiques à court terme, au demeurant bien légitimes, avaient tendance à occulter les impératifs environnementaux et qualitatifs, ce que l'on appelle actuellement le développement durable. L'enjeu se posait de retrouver l'essentiel des valeurs de la tra-

---

3. Ancien président du comité national des vins (INAO) cité par Pierre Torrès.



**Fig. 3.** *Le vignoble en hiver avec son environnement de haies végétales préservées (cliché J. Sauvaire).*

dition tout en bénéficiant des avancées de la modernité. C'est au sein de la cave coopérative, construite à partir de 1941, que se concentrèrent ces contradictions. Les forces vives du village surent mettre en place les solidarités nécessaires dans le cadre de la coopération et mobiliser les adhérents, plus de 200 dans les années 1960, sur des objectifs à long terme. Les vignerons du village avaient pu observer la montée du mouvement coopératif chez leurs proches voisins.

Dans le Lunellois, les caves des villages de plaine avaient donné l'exemple dans le premier quart du XX<sup>e</sup> siècle d'une production massive. Plus tard venues, les caves des coteaux, Beaulieu, Saint-Drezéry, Boisseron, Saussines et Saint-Christol émergèrent seulement après la Seconde Guerre Mondiale, avec des problématiques plus contrastées liées à un territoire plus morcelé et à des rendements plus faibles. Mais l'enjeu de la coopération était le même pour tous : les 16 2000 coopérateurs regroupés en 560 caves en Languedoc-Roussillon dans les années 1960 mirent de côté leur individualisme pour s'inscrire dans une démarche démocratique. L'enjeu économique doublé d'un enjeu social et d'une manière originale du vivre ensemble, marqua plusieurs générations.

Le reflux de la viticulture de masse à partir des années 80, en Pays de Lunel comme ailleurs dans la région, marque le déclin des caves coopératives. Des neuf caves coopératives que possédait le canton, on n'en compte désormais que deux en exercice : Vérargues, pour le muscat de Lunel, et Saint-

Christol. Seules subsistent celles qui ont su très tôt privilégier une production qualitative. Ce fut le cas à Saint-Christol ou progressivement, mais non sans efforts, les apôtres du qualitatif prirent le pas sur les tenants du productivisme. Le combat fut mené à tous les niveaux de la chaîne de production. On s'attacha tout d'abord au renouvellement du vignoble. Ce fut, dès les années 1960, l'époque des cépages améliorateurs ou cépages nobles, destinés à remplacer les hybrides et les aramons à l'origine d'une production massive de faible qualité. La cave coopérative de Saint-Christol sut alors adopter des mesures incitatives : prise en charge des intérêts d'emprunts, primes de plantation... Il s'agissait d'encourager les producteurs à atteindre d'ambitieux objectifs. Progressivement, côtoyant quelques anciens cépages comme l'alicante-bouschet conservé pour son apport en couleur, apparurent de nouveaux cépages à faible rendement mais à forte expression aromatique et gustative, répondant aux critères de sélection des vignes classées en AOC (désormais AOP : appellation d'origine protégée). La conjugaison entre ces cépages et la sélection de leurs lieux de plantation, les terroirs de haute personnalité, permit d'orienter la production vers des vins haut de gamme, très qualitatifs.

Fruit de cette patiente entreprise, en 2009 l'encépagement en zone AOC est composé dans un ordre décroissant de cépages syrah, grenache, carignan, cinsault et mourvèdre. Chacun de ces cépages apporte sa contribution au bouquet aromati-

que final. Le carignan, coloré et charpenté, exprime bien à flancs de coteaux l'originalité de ce terroir « *le carignan à petit rendement sur vignes âgées, dans un climat chaud permettant une bonne maturité avec une pluviométrie de l'ordre de 500 mm par an, possède des qualités organoleptiques remarquables* » (Clavel 1999). La syrah avec ses notes de violette, de réglisse, d'épices et le mourvèdre avec ses notes de confiture brûlée, offrent aux vins la puissance, la complexité des arômes ainsi que leur structure. Le grenache contribue à la rondeur et au fruité avec des arômes de cacao, café, cassis... Le cinsault, réservé aux vins rosés, apporte finesse aromatique (fleur de tilleul, amande) et élégance des tanins.

À l'incitation d'une stratégie régionale de diversification de l'offre, dans les années 1990 furent introduits des cépages destinés aux vins classés en *Vin De Pays* (désormais vin de cépage Pays d'Oc ; IGP : indication géographique protégée) : le merlot qui exprime bien les valeurs spécifiques du terroir, le cabernet-sauvignon et cabernet-franc, plus récemment le pinot noir.

Dans la gamme des blancs de plus en plus prisés on trouve le sauvignon, le chardonnay très fruité, le roussanne avec sa complexité aromatique, l'ugni-blanc et sa nervosité, le grenache blanc qui apporte sa chaleur, le viognier aromatique. Aux marges du terroir, on trouve aussi le muscat petits grains, célèbre pour ses muscats de Lunel, vinifié à la coopérative de Vérargues et en cave particulière.

Il résulte de ce ré-encépagement une évolution sensible du degré alcoolique : d'une moyenne de 9 à 10 dans les années 50, on est passé à 13/14° dans les années 1990. Parallèlement, les rendements qui atteignaient au cours de la période « productiviste » une moyenne de 70 à 80 hectolitres à l'hectare, ont chuté jusqu'au niveau actuel qui, toutes productions confondues, ne dépasse pas 50 hectolitres à l'hectare et 40 hectolitres à l'hectare pour les vignes classées en AOC. Rappelons que le rendement résulte de plusieurs facteurs : la nature du sol, le cépage, la densité de plantation et la manière de conduire la vigne, particulièrement la manière de la tailler.

Dans le même temps, la surface du vignoble a régressé pour se concentrer sur les parties du territoire les plus aptes à produire du bon vin, c'est-à-dire sur les meilleurs coteaux, là où sol, exposition et chaleur offrent les conditions optimales. Dans les années 1975, la vigne couvrait 70% des 1 128 ha du territoire du village. En moins de cinquante ans, cette couverture s'est trouvée réduite de moitié pour atteindre en 2009 398 hectares, soit 36% du territoire. La production en 2009 s'élevait à 18 860 hectolitres dont 35% en provenance des domaines particuliers et 65% de la cave coopérative, des propor-

tions qui traduisent la situation générale du vignoble languedocien.

Progressivement les apports de récolte en cave coopérative furent identifiés en fonction du cépage, du degré et des vignes préalablement sélectionnées pour leurs potentialités. Cette politique de sélection complexifie la vinification mais permet d'élargir considérablement la palette des assemblages. Ces efforts constants dans le but de proposer des vins de haute qualité furent couronnés de succès avec l'obtention, en 1951, du label *Vin Délimité de Qualité Supérieure coteaux de Saint-Christol*. Trente ans plus tard, en 1985 fut attribuée l'appellation d'origine contrôlée *Coteaux du Languedoc Saint-Christol*. Désormais le terroir bénéficie de trois appellations : AOC Languedoc, AOC Languedoc Saint-Christol et AOC Grès de Montpellier. Près de la moitié du territoire est désormais classée en zone AOC : 552 hectares dont près de la moitié est exploitée en 2010, à raison de 119 hectares pour les viticulteurs coopérateurs et 126 hectares pour les domaines particuliers.

Évidemment, l'entreprise ne pouvait s'arrêter en si bon chemin : quand le vin est tiré il faut le... vendre ! Pour ce faire, il s'imposait d'élaborer une stratégie de mise en marché. Dès 1965, la cave coopérative des vigneron de Saint-Christol innove en procédant à des ventes en bouteilles puis en ouvrant un caveau de vente avec ses crus emblématiques : le rosé Feu du Diable, le rouge léger Péché de Bacchus, le rouge puissant des Noces de Cana et le blanc de blanc la Clauzade. C'était une entreprise pionnière en Languedoc, où jusqu'alors dominait la vente en vrac aux négociants. Parallèlement, une certaine réputation s'établit sur les vins rosés, « vins de café » particulièrement prisés dans la région de Saint-Étienne.

Près de 70 ans après sa création, l'aventure de la cave coopérative se poursuit. Les objectifs visent à l'excellence au moyen d'un engagement collectif sans faille. La production, qui a fortement baissé en volume, passant de 67 000 hectolitres en 1973 à 18 000 hectolitres en 2008 puis 12 000 hectolitres en 2009, est désormais comparable à celle d'un grand domaine. Le bâtiment de la cave, à présent surdimensionné par rapport à la production, fait figure de patrimoine historique du village, dont il symbolise les valeurs de solidarité et de démocratie au quotidien. La baisse de la production a donné l'occasion d'améliorer l'efficacité de la gestion, d'assurer une meilleure maîtrise des modes de conduite des vignes. S'impose aujourd'hui un strict respect du cahier des charges ainsi que des modalités de vinification de plus en plus fines. Il en découle également la possibilité de vendre les trois-quarts de la production en direct auprès des consommateurs, sans passer par des circuits intermé-

diaires. Produire peu mais bien et le vendre en direct : tel est le nouveau credo de la cave coopérative, que partagent de nombreuses unités de production de taille analogue.

Dans le contexte difficile de resserrement des marchés, de mondialisation et de concurrence accrue, les valeurs ancestrales de solidarité s'imposent plus que jamais au sein de la cave coopérative pour assurer la cohésion de l'entreprise. La cohésion ne se limite pas aux modes de gestion, elle forme aussi le fondement d'une vision commune s'inscrivant dans une démarche environnementale. Cette démarche exigeante n'est pas simplement promue par la demande des consommateurs ou par un effet de mode mais elle trouve ses racines dans les valeurs que se transmettent les vigneronnes de génération en génération.

#### 4. LA VITICULTURE AU NATUREL

Tant la cave coopérative que les domaines particuliers mettent le naturel au centre de leurs préoccupations. Cela concerne d'abord les méthodes culturales. Selon les exploitations, diverses techniques permettant de supprimer les désherbants ou de les limiter au minimum sont utilisées : maintien du couvert végétal pour protéger les sols et contribuer à la biodiversité, soit enherbement, soit labour traditionnel, soit encore une formule mixte. Certains, comme le Mas de Theyron, ont même réintroduit le labour au cheval, une méthode dont l'efficacité économique reste à établir...

Les traitements phytosanitaires à base de produits strictement sélectionnés doivent être justifiés et en adéquation avec les risques encourus. Ces méthodes se réfèrent aux critères de l'agriculture raisonnée dont les labels et certifications ont été attribués à certaines exploitations. Ainsi par exemple le Château des Hospitaliers est un partenaire actif du réseau FARRE (forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement) ; le domaine Guinand est labellisé *Terra Vitis* ; la cave coopérative est accompagnée par un organisme conseil, le CICOVI... Le niveau d'exigence progresse d'année en année et le souci de mettre en œuvre les pratiques favorables à la biodiversité en agriculture rejoint les objectifs fixés par le réseau Natura-2000 pour l'étang de l'Or, qui reçoit, via l'écoulement pluvial et le ruisseau du Dardailhon, les eaux provenant du territoire de Saint-Christol.

Le respect de méthodes naturelles concerne aussi la manière de vendanger ; ramassage à la main et en cagettes, pour certaines exploitations sur l'intégralité de la récolte, pour d'autres sur une partie des apports, environ le tiers pour la cave coopérative. Cela concerne enfin les méthodes de vinification : macération naturelle excluant certains procédés artificiels comme la thermovinification, le

flash-détente..., utilisation du SO<sup>2</sup> en doses minimales contrôlées par un laboratoire accrédité, fermentation très longue permettant d'extraire les tanins et pigments naturels... De la même façon, des méthodes susceptibles d'améliorer le « bilan carbone » ont été introduites : conditionnement sur place des produits, utilisation de bouteilles allégées (réduction du poids en verre, etc.). Au fil des ans, l'impératif environnemental est devenu règle de conduite sur toute la chaîne de production, depuis la plantation de la vigne jusqu'au verre de vin. La traçabilité du produit, reposant sur le suivi du processus de production des raisins et de leur vinification, est une démarche bien maîtrisée.

#### 5. UNE CULTURE À PARTAGER

*« Bibliothèques et églises veillent sur des trésors associant vigne, vigneron et vin. Cette culture nourricière du corps et de l'esprit, commune aux familles et bourgs du Languedoc-Roussillon, continue à rayonner, elle doit perdurer »* (Gavignaud-Fontaine 2005).

Le vin, loin d'être un simple breuvage, est porteur d'une ample culture empreinte d'imaginaire collectif. À travers lui se lisent des paysages, des modes de vie, des savoir-faire, des rencontres. Il exprime les richesses du terroir ainsi que la sensibilité des vigneronnes. En soi, il personnalise un territoire en restituant ses caractères. Sa typicité n'est pas seulement l'expression d'un bouquet d'arômes, elle traduit toute la profondeur de l'expérience humaine. Cette culture gagne à être partagée. Chacun y trouvera l'élément qui lui correspond le mieux, bien sûr au travers d'une dégustation, mais aussi lors d'une promenade dans les vignes ou d'une rencontre avec un vigneron (fig. 4).

Le vigneron d'aujourd'hui a conscience qu'il est devenu minoritaire dans son village : de trente-six exploitations agricoles recensées à Saint-Christol en 1988, vingt et une subsistent en 2000. Jardinier des paysages naturels et comptable de la préservation du terroir, le vigneron est en outre de plus en plus sollicité par ceux qui veulent comprendre son savoir-faire et pénétrer les secrets d'un bon vin. La charge est lourde : le vigneron est un incontournable acteur local, une fonction de plus en plus exigeante. Aussi, dans ses nouvelles fonctions de médiateur du terroir et de porteur de culture, le vigneron doit être accompagné, son action de médiation doit être coordonnée et amplifiée par la collectivité, dans ses diverses représentations. C'est dans cet esprit que se comprennent les initiatives locales ayant pour objectif de qualifier et faire connaître le terroir et ses produits. En Pays de Lunel, comme ailleurs en Languedoc et en Roussillon, de multiples manifestations sont désormais organisées par la Communauté de Communes et l'office



**Fig. 4.** Pérenniser le terroir, valoriser la viticulture, développer le tourisme vert (cliché Cl. Raynaud).



**Fig. 5.** Passé, présent, avenir : tout conjuguer au pôle œnotouristique de Saint-Christol (architecte Ph. Madec) (cliché Cl. Raynaud).

de Tourisme, par les communes, par le syndicat du cru Saint-Christol ainsi que par la coopérative et les domaines particuliers : fête des « *Perles du Terroir* », vendanges à l'ancienne, ballades vigneronnes, journées découverte d'un caveau et d'un domaine, journées d'initiation à la culture de la vigne pour les adultes ou avec les écoles, initiation à la dégustation... Mieux comprendre et partager la culture de la vigne et du vin, tant dans le passé que de nos jours, tel est l'objet de cet effort de valorisation dans une société où les valeurs rurales se trouvent marginalisées ou incomprises. Cette entreprise s'est particulièrement développée au cours des dernières années au moyen d'ex-

positions impliquant géographes, sociologues, anthropologues, historiens, plasticiens, manifestations soutenues par la Communauté de Communes du Pays de Lunel, le Ministère de la Culture et le Conseil Général de l'Hérault.

Mais il faut aller plus loin. Le public citadin ou néo-rural susceptible d'être touché par cette culture et par le mieux vivre qu'elle peut procurer, ne cesse de croître dans la région. En effet, le Languedoc-Roussillon connaît un fort taux d'augmentation de sa population (progression dans l'Hérault de 1,4% l'an de 1999 à 2006). Si le solde migratoire explique principalement cette progression, les flux touristiques y sont également de plus

en plus importants en période estivale. L'offre culturelle en direction de ces nouveaux habitants, permanents ou passagers, serait incomplète si elle ne prenait en compte la connaissance en profondeur des paysages viticoles et des produits de la vigne. Pour répondre à cet enjeu un équipement à vocation régionale doit ouvrir en 2011, au pied du village de Saint-Christol. Il s'agit d'un pôle oeno-

touristique financé par la Communauté de Communes du Pays de Lunel avec le soutien du Conseil Général et de l'État. Cet équipement offrira des outils d'information et d'initiation tant sur la vigne et le vin que sur la culture régionale, les activités de pleine nature et les éléments patrimoniaux remarquables (fig. 5).

## BIBLIOGRAPHIE

---

**Clavel 1999** : J. Clavel, *Le 21<sup>e</sup> siècle des vins du Languedoc*, 1999, Causse éditeur, Saint-Georges-d'Orques.

**Deschamp et al. 2000** : A. Deschamp, N. Maillard, J. Meffre, F.-X. de Vasselot, *Caractéristiques de terroirs sur parcelles de grenache autour de Saint-Christol*, École Nationale d'agronomie de Montpellier, 1999-2000.

**Galaud 1960** : M. Galaud, *Le commerce à Lunel au XVIII<sup>e</sup> siècle*, mémoire de DES, Université Montpellier III, A.D. Hérault, inédit TAR 15.

**Gavignaud-Fontaine 2005** : G. Geneviève *Vignerons, histoire languedocienne et roussillonnaise*, recueil

d'articles II, Montpellier, 2005, Université Paul Valéry, Montpellier.

**Jammes 1999** : M. Jammes, *L'AOC Saint-Christol, un pari vers l'avenir ?*, École Supérieure d'Agriculture, Purpan, 1999.

**Nourrit 1987** : L. Nourrit, *Mille ans d'histoire en bas-Languedoc*. Saint-Christol, 1987.

**Sauvaire 2007** : J. Sauvaire, *Saint-Christol village vigneron, les viticulteurs et leur cave depuis 1940, un exemple en Languedoc*, mémoire d'Oc, Aubais, 2007.

Année de parution : 2011



AU SOMMAIRE DU VOLUME 2011 : « Vingt siècles de viticulture en pays de Lunel »

*Geneviève GAVIGNAUD-FONTAINE* : Préface ;

*Claude RAYNAUD* : Introduction ;

*Claude RAYNAUD* : Le vin des Gaulois, archéologie du vignoble languedocien (Antiquité et Haut-Moyen-âge) ;

*Claude RAYNAUD* : Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel ;

*Claude RAYNAUD* : Maisons et villages viticoles en Lunellois (XVII<sup>e</sup> -XX<sup>e</sup> siècles) ;

*Jean ANCETTE, Claude RAYNAUD* : Saint-Nazaire-de-Pézan : l'histoire viticole au miroir municipal ;

*Claude RAYNAUD, Isabelle CELLIER* : Le château de Lunel-Viel, domaine viticole. Histoire, cadre de vie et gestion (1846-1987) ;

*Jean-Marc TOUZARD* : Les caves coopératives dans la transformation du vignoble languedocien ;

*Isabelle CELLIER, Claude RAYNAUD* : Images de vendanges, vendanges d'images. Un siècle de photographies, lecture anthropologique ;

*Jacques SAUVAIRE* : Saint-Christol, terroir d'exception entre tradition et modernité ;

*Michel PERIER* : Louis FEUILLADE et Georges ROUQUIER, Filmer les vendanges en pays de Lunel ;

*Camille CLÉMENT* : Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois ;

*Extraits d'entretiens par Isabelle CELLIER, Vincent MILET et Jacques SAUVAIRE* : Mémoire et avenir de la viticulture. Enfants et viticulteurs : regards croisés sur la viticulture.

<http://www.etudesheraultaises.fr/>

