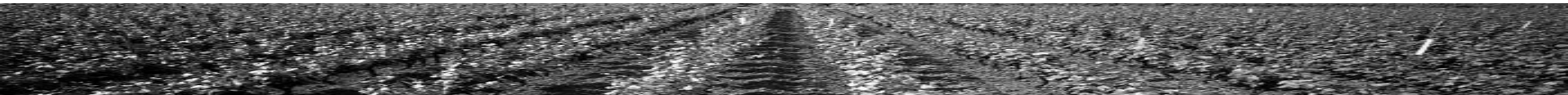
La Clape
Languedoc ~ Roussillon

(Œnologie 29)

Eric Ovyn

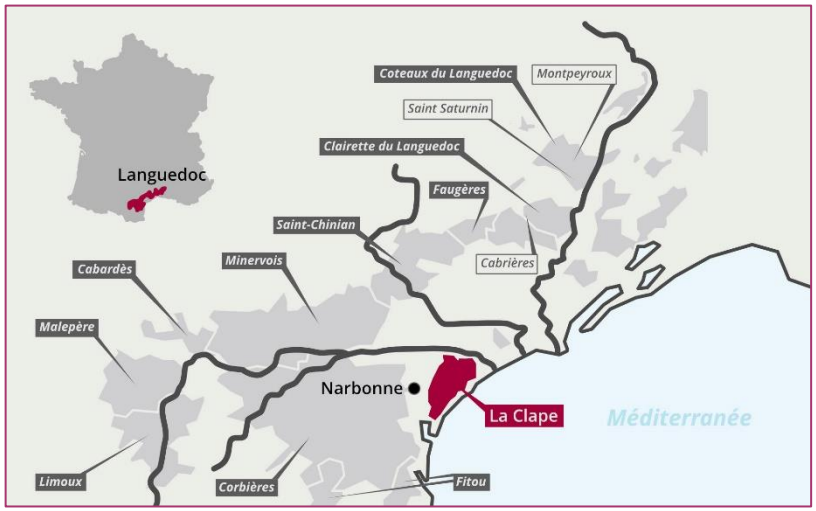
9 mars 2020



La Clape

Plan de l'Exposé

1. Historique
2. Situation géographique
3. Climat
4. Géologie / pédologie
5. Vignoble
6. Cépages
7. Appellations
8. Principaux domaines
9. Références de quelques millésimes

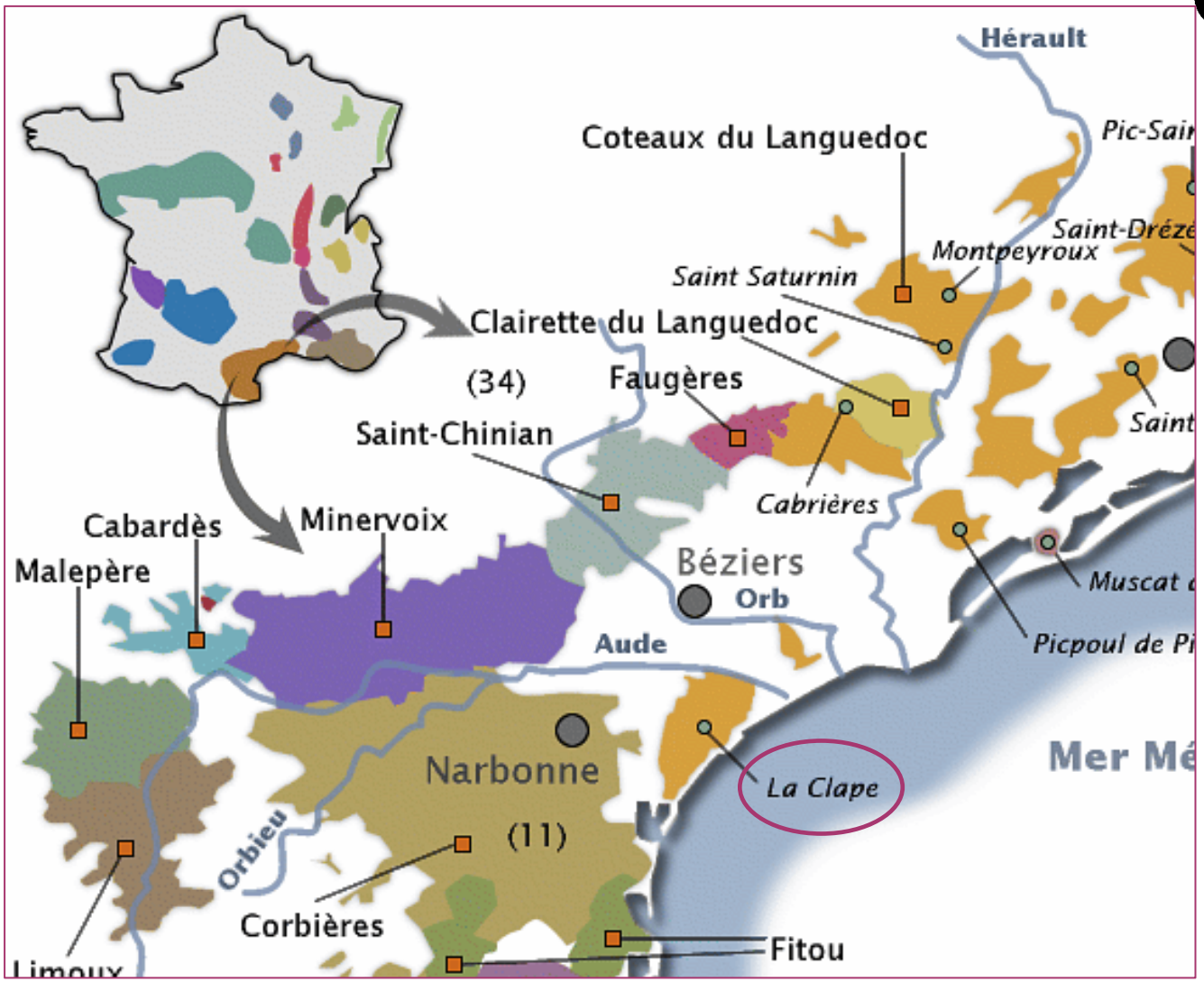


La Clape

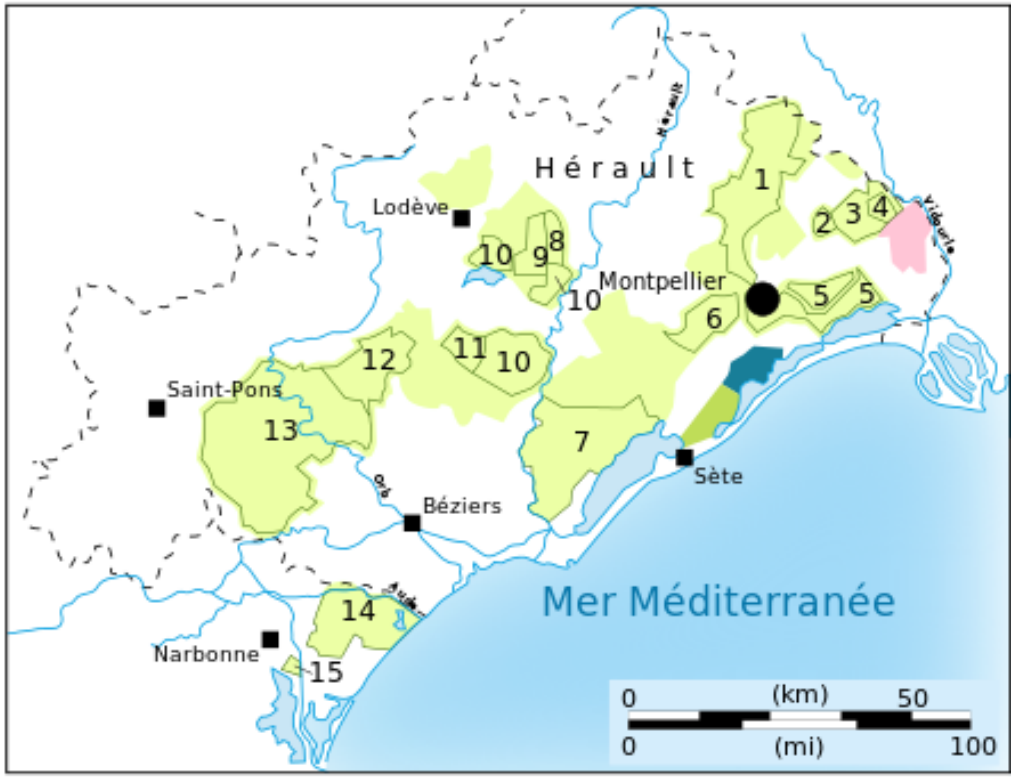
1. Historique

"Phéniciens"	▪ Île escarpée "Lyria" ou Lyrie
"Romains" (- 2e s.)	▪ Insula Laci
"Moyen Âge"	▪ Île d'Ellec cernée par les alluvions de l'Aude → Déboisement intensif ! → Érosion
16e siècle	▪ Presqu'île reliée au continent "Insula Laci" (nombreux lacs → cuvettes) ("Gouffre de l'Œil Doux")
	▪ Sol calcaire "fissuré" → Tas de cailloux → "Lou Clapas"
1960	▪ INAO → Coteaux du Languedoc VDQS (13 VDQS)
1985	▪ VDQS → AOC Languedoc
2015	▪ Languedoc - La Clape → AOC

La Clape


Hérault
Coteaux du Languedoc
Pic-Sain
Saint-Dréze
Montpeyroux
Saint Saturnin
Clairette du Languedoc
(34)
Faugères
Saint-Chinian
Saint
Cabrières
Cabardès
Minervoix
Malepère
Béziers
Orb
Muscat
Aude
Picpoul de Pi
Mer Mé
Narbonne
La Clape
(11)
Orbieu
Corbières
Fitou
Limoux

La Clape



1 Pic-Saint-Loup
2 Saint-Drézéry
3 Coteaux de Vérargues
4 Saint-Christol
5 Coteaux de la Méjanelle
6 Saint-Georges d'Orques
7 Picpoul-de-Pinet
8 Montpeyroux
9 Saint-Saturnin
10 Clairette du Languedoc
11 Cabrières
12 Faugères
13 Saint-Chinian
14 La Clape
15 Quatourze

La Clape

2. Situation géographique

- Est de Narbonne
- Bordé
  - à l'est → la mer
  - à l'ouest → plaines alluviales
  - au sud → étangs (Gruissan)
- Point culminant
  - → Pech-Redon (214 m)
- ± 1 000 ha dont 735 ha en AOC "La Clape"
  - 17 km long
  - 7 km large
- "6" communes

La Clape

3. Climat

- Type méditerranéen
- Hivers doux (- 8 à 15 °C)
- Étés chauds et secs (15 à 38 °C)
- Ensoleillement moyen : 300 jours
- ± Pluie : 133 jours
- ± Orages : 26 jours
- ± Neige : 5 jours
- Vents (13 !) violents
  - Du nord : le cers, très sec
  - Du sud : chaud, humide, embruns salés
  - Tramontane (nord)
  - Ponant (ouest)
  - Labech (sud-ouest)
  - Grégou (nord-est)
  - …

La Clape

4. Géologie / Pédologie

- Alluvions / érosion de l'Aude

  (224 km / source "Roc d'Aude" : 2 185 m
  Angles (Pyrénées-Orientales)

- Sols calcaires durs du crétacé inférieur
- Argiles rouges
- Banc de "molasse" (argiles, sables, grès poreux, marnes) → marnes grises ou jaunes
- Éboulis sur le piémont des falaises
- Grès rouge ou vert

La Clape

5. Vignoble

- Succession de plateaux rocheux séparés par d'étroits ravins
- Répartition sur "6" communes
  - Armissan
  - Fleury
  - Salles d'Aude
  - Vinassan
  - Narbonne
  - (Gruissan → "Corbières")

- Vins
  - Blancs (± 20 %)
  - Rouges (± 80 %)
  - (Rosés)

La Clape

5. Vignoble (suite)

- **Production**

  ± 40 000 hl
  dont + de 25 000 hl en appellation

- **Plantation**

  ± 4 000 pieds/ha

- **Rendement**

  60-70 hl/ha
  MAIS
  AOC ± 40 hl/ha

La Clape

6. Cépages

6.1. Blancs

Principaux

- Bourboulenc (Malvoisie)
- Clairette
- Grenache
- Picpoul
- Marsanne
- Roussanne
- Rolle

Rolle

Complémentaires

- Carignan
- Macabeu
- Terret
- Ugni

Terret

Accessoire

- Viognier

Viognier

La Clape

6. Cépages

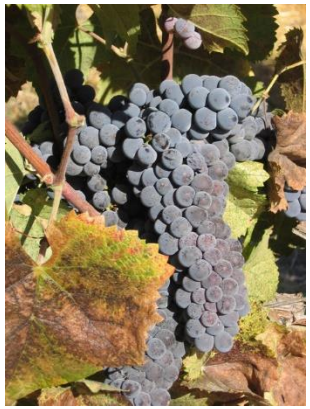
6.2. Rouges

Principaux

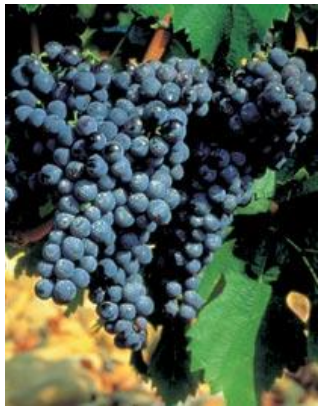
- Grenache
- Mourvèdre
- Syrah

Complémentaires

- Carignan
- Cinsault



Mourvèdre



Carignan

7. Appellations (AOC)

7.1. Blancs

- Au moins 40 % Bourboulenc
- Au moins 20 % Grenache

7.2. Rouges

- Au moins 20 % Grenache
- Au moins 70 % des 3 cépages principaux

La Clape

8. Principaux domaines

- 25 caves particulières
- 3 caves coopératives

8.1. Armissan

- Domaine l'Angel
- Château Camplazens

8. Principaux domaines

8.2. Fleury d'Aude

- Château d'Anglès
- Domaine Ferri Arnaud
- Château Laquirou
- Château Mire l'Étang
- Château Moyau
- Château La Négly
- Domaine Combe des Ducs
- La Vendémiaire

8. Principaux domaines

8.3. Gruissan

- **Caves de Gruissan**

8. Principaux domaines

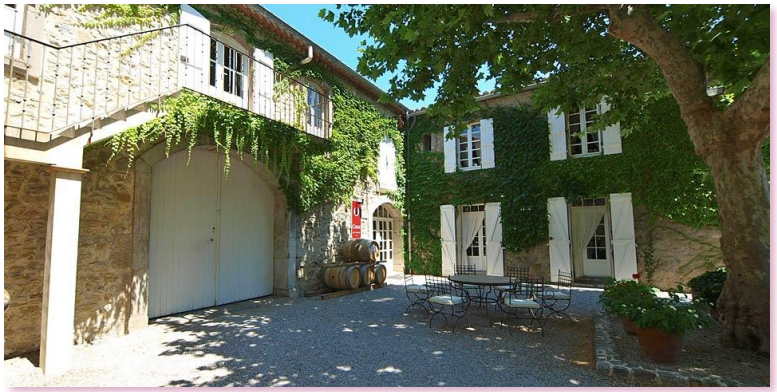
8.4. Narbonne

- Château Abbaye des Monges
- Château Capitoul
- Domaine de la Fée Bistande
- Château de Figuières
- Château l'Hospitalet
- Vignoble Moujan
- Château Pech Redon
- Château Ricardelle
- Château de Vires
- Domaine des Mongettes
- Mas du Soleilla

8. Principaux domaines

8.5. Narbonne - Plage

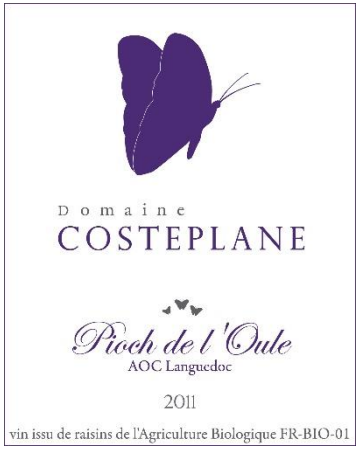
- Château des Karantes
- Château Rouquette sur Mer



8. Principaux domaines

8.6. Salles d'Aude

- Domaine Costeplane
- **Domaine La Combe Saint-Paul**



La Clape

8. Principaux domaines

8.7. Vinassan

- Domaine Sarrat de Goundy

9. Références de quelques millésimes (Blancs !)

Millésime	Caractéristique	Millésime	Caractéristique	Millésime	Caractéristique
2013	Bon millésime	2003	Grand millésime	1993	Bon millésime
2012	Très bon millésime	2002	Millésime médiocre	1992	Millésime moyen
2011	Bon millésime	2001	Très grand millésime	1991	Millésime moyen
2010	Très bon millésime	2000	Très bon millésime	1990	Grand millésime
2009	Bon millésime	1999	Bon millésime	1989	Grand millésime
2008	Bon millésime	1998	Excellent millésime	1988	Excellent millésime
2007	Grand millésime	1997	Millésime moyen	1987	Grand millésime
2006	Grand millésime	1996	Millésime moyen	1986	Grand millésime
2005	Très grand millésime	1995	Grand millésime	1985	Très grand millésime
2004	Grand millésime	1994	Bon millésime	1984	Bon millésime

Merci de votre attention et bonne dégustation !

La Clape

Vins en dégustation

1. Château Pech Redon - "L'Épervier" Blanc - 2018
2. Sarrat de Goundy - "Le Planteur" Blanc - 2018
3. Sarrat de Goundy - "Le Planteur" Rouge - 2017
4. Sarrat de Goundy - "Combe aux Louves" Rouge - 2017

Vins au repas

Entrée : Ravioles de scampis sauce cardinale
Vin : Château Pech Redon - "La Centaurée" - 2017

Plat : Filet de canette jus au miel et romarin - Gratin dauphinois
Vin : Château Pech Redon - "L'Épervier" Rouge - 2016

La Clape

Château Pech Redon "L'Épervier" Blanc - 2018

- AOC La Clape
- Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Viognier
- Alcool : 13 %, 13 % vol pH 3,2
- Vendanges : manuelles en cagettes
- Vinification : pressurage, débourbage à froid
- Fermentation : naturelle sous SO_2
- Élevage : sur lies fines durant 3 mois
- Dégustation : Nez : très aromatique de fruit exotique
  Bouche : fraîche et vive d'amande, d'abricot et saline
  Finale : fraîche et ronde
- Garde : 7 à 8 ans
- Suggestions : Coquillages cuits, grillés, apéritif

La Clape

Sarrat de Goundy "Le Planteur" Blanc – 2018

- **Appellation :** La Clape
- **Cépages :** Bourboulenc 70 %, Roussanne 20 %, Grenache blanc 5 %, Macabeu 5 %
- **Terroir :** Argilo-calcaire, terroir de garrigue à 2 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée
- **Vendanges :** manuelles non sulfitées
- **Vinification :** traditionnelle à basse t°, sans levure aromatique
- **Élevage :** en fût de chêne français pendant 9 mois
- **Bâtonnage :** sur lies fines
- **Dégustation :** **Robe :** dorée intense avec des reflets verts
  Nez : expressif de poire et de badiane
  Bouche : très ronde avec une sensation de douceur et d'onctuosité
  Finale : longue sur des arômes de beurre, miel et noix fraîches
- **Suggestion :** Huîtres de l'île Saint Martin, salins de Gruissan et citron du jardin

La Clape

Sarrat de Goundy "Le Planteur" Rouge - 2017

- Appellation : La Clape
- Cépages : Syrah 50 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 20 %
- Terroir : Argilo-calcaire, terroir de garrigue à 2 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée
- Vendanges : manuelles
- Rendement : 28 hl/ha
- Vinification : traditionnelle sous 28 jours sous marc après fermentation
- Élevage : en fût de chêne français pendant 13 mois, 15 % de fûts neufs
- Assemblage des cépages après élevage
- Dégustation : Robe : soutenue aux reflets grenat
  Nez : élégant de petits fruits rouges confiturés et de garrigue
  Bouche : ample et généreuse ouvrant sur des notes de laurier, cassis et vanille
  Finale : longue mais fraîche, soutenue par des tanins soyeux
- Suggestion : Agneau du pays Cathare à la braise de sarments et thym de la garrigue

La Clape

Sarrat de Goundy "Combe aux Louves" Rouge – 2017

- **Appellation :** La Clape
- **Cépages :** Mourvèdre 50 %, Syrah 20 %, Carignan 10 %, Grenache noir 20 %
- **Terroir :** Argilo-calcaire
- **Vinification :** Issu de baies cultivées en BIO sans labellisation
  Sans soufre ni levures aromatiques, avec un tri minutieux de la vendange manuelle et pigeage au corps dans une cuve de 40 hl
- **Élevage :** en barriques de 300 l de 2 vins, pendant 14 mois, complété d'un élevage en cuve pendant 6 mois
- **Dégustation :** **Robe :** cerise noire
  Nez : très largement dominé par les arômes d'un Mourvèdre bien mûr : cassis, mûres et menthol
  Bouche : pleine et ronde
  Finale : augure de belles années de garde ouvrant sur les épices et la garrigue
- **Suggestion :** Côte à l'os maturée au grill de souquets

La Clape

Château Pech Redon "La Centaurée" - 2017

- AOC La Clape
- Cépages : Bourboulenc 80 % - Clairette 20 %
- Alcool : 14,5 %
- Vendanges : manuelles en cagettes
- Vinification : en fût de 500 l
- Fermentation : naturelle, sans SO_2
- Élevage : 12 mois
- Dégustation : vin vif avec une belle fraîcheur aromatique et un côté floral et agrumes
  Finale : minérale et saline
- Garde : 5 à 7 ans
- Suggestions : Crustacés, poissons grillés et fromage
  T° de service : 13 °C

La Clape

Château Pech Redon "L'Épervier" Rouge - 2016

- AOC La Clape
- Cépages : Syrah 60 % - Grenache 40 %
- Alcool : 14,5 %
- Vendanges : manuelles en cagettes
  triées sur table, ensuite égrappées, puis foulées
- Vinification : traditionnelle avec macération de 5 semaines
- Fermentation : spontanée
- Élevage : 24 mois - Syrah : en foudre sur lies
  - Grenache : en cuve inox
- Dégustation : Dense et épicé, avec des arômes de fruits rouges et de garrigue
- Garde : jusqu'à 10 ans
- Suggestions : Tous les plats en sauce de type gibiers, viandes rouges, carré d'agneau persillé, cuisse de canette et pintade aux pruneaux
  T° de service : 16 °C/18 °C