

LA RUÉE VERS L'ORB

Des vins d'altitude qui signent leur différence



LES CUVÉES PARTICIPATIVES
DE NOTRE DAME DE NIZE



Plantés en altitude, ces vignobles de montagne donnent des rouges, des blancs et des rosés que les vignerons ne manquent pas d'élever avec passion et fierté. Voilà pourquoi ces vins qui prennent leur source dans ce terroir ont tout pour séduire.

S'étalant au nord-ouest du département de l'Hérault, la Haute Vallée de l'Orb est entièrement située en Cévennes méridionales et incluse dans le Parc Régional du Haut Languedoc. L'Orb est un fleuve de 135 km qui prend sa source dans l'Aveyron et se jette dans la Méditerranée à Valras.



SON CLIMAT, SES SOLS



Le climat "méditerranéen tempéré" est certainement le facteur déterminant de ce terroir puisqu'il bénéficie d'une double influence méditerranéenne et atlantique.

Les vignes sont plantées sur des coteaux entre 200 et 650 mètres d'altitude, ce qui accentue le phénomène climatique. Ce vignoble de montagne, agrémenté de nuits d'été fraîches, permet une maturité complète mais néanmoins plus étalée des raisins. Ce mésoclimat offre aux raisins la douce chaleur du soleil méditerranéen, l'humidité des hauteurs montagneuses, permettant un allongement du cycle végétatif de la vigne pour des vins de caractère.



Installée sur les contreforts du Massif Central, la Haute Vallée de l'Orb est la seule région viticole où, dans un rayon de 10 kilomètres, on rencontre presque tous les types de sols viticoles français (du primaire au quaternaire) : sols de schistes, de gneiss, de granite, basaltiques, moraines gréseuses, argilo-calcaires, graves alluvionnaires, ... La diversité des sols de la vallée permet aux vignerons de planter les cépages sur les sols qui leur conviennent le mieux.

La diversité des sols et des situations climatiques (altitude, pente, orientation) permet d'optimiser l'implantation des différents cépages en fonction de leurs caractéristiques. Dans toutes les combinaisons existantes, il existe une corrélation entre le climat de type méditerranéen tempéré à frais et humide avec des amplitudes thermiques diurnes/nocturnes notables, et la qualité intrinsèque des raisins à maturité : acides organiques, composés polyphénoliques et précurseurs d'arômes moins dégradés que dans des situations où règnent de fortes températures estivales, de jour comme de nuit.



*Les vins de la Haute Vallée de l'Orb
présentent ainsi un beau potentiel de
structures équilibrées.*



UNE HISTOIRE

Les Cévennes méridionales ont une histoire très riche. Dès l'antiquité, la vigne fut introduite dans le Languedoc. Au Moyen Âge, les moines de Joncels et de Villemagne surent développer la culture de la vigne sur les coteaux de la vallée.

L'agriculture des Hauts Cantons restera très longtemps une agriculture vivrière basée sur l'élevage, un peu de céréales, la vigne et la châtaigne.

Le pays, bien que rude, possède un sous-sol aux ressources importantes : bauxite, mines de plomb argentifère, charbon, magnésium, aluminium et sources thermales.

La mutation de l'ère industrielle au 19^e siècle amènera des grands changements dans l'économie de la vallée par l'exploitation de ces ressources géologiques. Les mineurs vont cultiver leur lopin de vigne, et contribuer ainsi au développement de la viticulture locale. Les années 1950 à 1970 verront se développer l'arboriculture fruitière, pomme et cerise. Durant tout ce temps, la viticulture reste une production traditionnelle pour la consommation familiale, les plus grandes exploitations vendant leurs surplus au négoce. Les vignes produisaient essentiellement en ce temps-là des vins légers de petit degré.

Mais le monde évolue et le mode de consommation aussi. Les consommateurs modernes se tournent vers des vins de qualité et d'une grande expression aromatique. Soucieux de la qualité de leur vin, les producteurs ont, depuis une vingtaine d'années, entamé une démarche de réencépagement de leur vignoble.



Aujourd'hui, près de la moitié des vignes est replantée avec les cépages syrah, chardonnay, merlot, permettant ainsi aux vignerons d'élaborer de nouveaux types de vins. Les cépages traditionnels sont carignan, cinsault, grenache.

La vallée produit à peu près 70 000 hectolitres de vin. Seuls 5 000 à 7 000 hectolitres sont labellisés chaque année en Haute Vallée de l'Orb. Le reste est vendu en Vin de Pays d'Oc, Vin de Pays de l'Hérault, ou vin de table.



L'ORIGINALITÉ DES VINS

"La Haute Vallée de l'Orb est cernée par des collines et montagnes jusqu'à plus de 700 mètres d'altitude. Sa géographie, la diversité de ses sols et son climat tempéré lui donnent une typicité réellement particulière. Les vignerons sont tout aussi singuliers dans leurs personnalités que dans leurs manières de travailler la vigne et d'élever leurs vins... c'est une richesse que nous retrouvons dans la subtilité de leurs cuvées. La viticulture a fait ici, bien avant l'élevage, partie intégrante du paysage. Aujourd'hui nous sommes dans un tournant où les vignerons doivent, encore davantage, prendre conscience de la richesse de cette magnifique vallée et croire dans un avenir tout ouvert sur le meilleur. Leur vin en est la promesse. "

EMERIC MAS, PRÉSIDENT DU SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS IGP
DE LA HAUTE VALLÉE DE L'ORB, ET VITICULTEUR



"Le Languedoc Roussillon est très grand. Cela fait plus de 30 ans que je visite régulièrement cette mer de vignes. J'allais chez quelques vignerons qui ont écrit l'ADN de ce vignoble déjà dans les années 1992. Les années 2000 voient monter les prémices de la nouvelle génération sur ces AOC. Depuis 2016, avec l'évolution du temps, de l'analyse, il est important de se projeter sur les terroirs de demain. L'IGP de la Haute Vallée de l'Orb est en pole position. Son terroir est comme un grand jardin, dispersé, morcelé avec des parcelles isolées. Ils ont une chance incroyable d'avoir le vignoble en altitude, un point fort pour amener de l'équilibre dans les vins. Aujourd'hui, je peux vous dire que cette IGP devrait être reconnue pour une AOC."

CHRISTOPHE MENOZZI, MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE UDSF

"L'IGP Haute Vallée de l'Orb devient au fil des années un territoire remarqué pour des vins de qualité. Cette appellation permet de valoriser le potentiel qualitatif des cépages - si et seulement si - porte-greffe, cépages, conduite culturale, sont raisonnés à la parcelle avec des vinifications et des élevages adaptés. Elle permet également de cibler une segmentation qualitative des vins, avec des cuvées traditionnelles, des cuvées milieu de gamme, et des cuvées haut de gamme. Le tout, toujours avec une trame marquée sur la fraîcheur et les équilibres aromatiques."

MICHEL SALETES, ARTISAN DÉGUSTATEUR, ŒNOLOGUE DE L'IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB





LES CUVÉES PARTICIPATIVES

De la culture de la terre à celle de l'esprit et du partage

A l'origine des cuvées de Notre Dame de Nize : Paix - Joie - Espérance

Pendant 30 ans, Frère Marie Pâques a été moine à l'abbaye de Lérins, sur l'île St Honorat au large de Cannes, et a occupé la fonction de cellérier pendant de nombreuses années. Ce qui lui a permis, entre autres, de fortement développer la notoriété et la commercialisation des vins de l'abbaye, et de mettre en place une économie vertueuse. *"Plus il y a de richesses créées, plus nous pouvons en redistribuer".*

Depuis son retour dans la Haute Vallée de l'Orb en 2016, il a fondé l'association "Les Compagnons du Sens", à travers laquelle il souhaite développer le "bien vivre ensemble" : respect de la personne individuelle et sociale, sauvegarde du patrimoine et de l'environnement, entraide et partage de valeurs. Le principal projet actuel des Compagnons du Sens est la restauration et l'animation de Notre Dame de Nize - près du village de Lunas - qui englobe chapelle, clocher, ermitage, esplanade et source dite de la "Fontaine des Yeux".

Convaincu par la nécessité du développement économique du territoire, Frère Marie Pâques tisse des liens avec les acteurs locaux pour mettre en avant les singularités et les atouts de la région. Car pour faire vivre un lieu, il faut aussi le faire connaître. C'est ainsi qu'il s'est rapproché du milieu viticole pour proposer des cuvées participatives, à l'effigie de Notre Dame de Nize. L'idée : permettre de sauver le patrimoine rural tout en dégustant un délicieux vin !



"J'aime le bon vin, même si ce n'est pas une raison suffisante. Mais plus sérieusement, la Haute Vallée de l'Orb constitue un terroir avec un fort potentiel encore bien trop méconnu ! On y rencontre des hommes et femmes remarquables, qui, chacun à leur mesure, effectuent un vrai beau travail qui mérite d'être mis en valeur. L'avenir est dans les terroirs d'altitude, la fraîcheur des montagnes et de la rivière Orb".

FRÈRE MARIE PÂQUES



En s'associant avec les vignerons de la Haute Vallée de l'Orb, les visiteurs, pèlerins, touristes, festivaliers venant à Notre Dame de Nize savourent le fruit du travail des producteurs locaux. Et grâce aux cuvées Paix, Joie & Espérance, un peu de l'esprit de Notre Dame de Nize s'invite à la table des clients des caves partenaires. Espérons qu'en dégustant, chacun puisse s'approcher du calme, du bien être et de la détente que procure une visite du site de Nize. Ce lieu en bord de rivière, dans une nature encore sauvage et préservée, est inscrit aux Monuments Historiques pour son intérêt historique et patrimonial. Il est ouvert à tous, tout au long de l'année !

Pour chaque bouteille vendue, 2€ sont reversés pour la restauration de la chapelle et du clocher de Notre Dame de Nize, datant du XI^e siècle.

Association Les Compagnons du Sens

Chapelle Notre Dame de Nize - 34650 Lunas
compagnons.sens.nize@gmail.com - 06 72 99 89 90
www.notredamedenize.fr - www.compagnons-sens.fr

CUVÉE PAIX

Rouge

IGP Haute Vallée de l'Orb

35% grenache, 30% carignan, 35% syrah - 13°

Sols argilo calcaires avec un rendement de 35hl/ha.

Vendange manuelle égrappée. Vinification traditionnelle languedocienne dite "en couche" : la même cuve reçoit les différents cépages au fur et à mesure de leur maturité pour une fermentation commune.

Cuvaison de 7 jours et élevage en cuve pendant 10 mois.

Ce vin se caractérise par une robe grenat. Le nez se compose de fruits rouges tels que la framboise, la cerise, le cassis et des épices. En bouche, il est ample, équilibré, godeloyant avec des tanins élégants.

Il sublime les charcuteries, les viandes rouges ainsi que les fromages.

Servir entre 16 et 18° - Capacité de vieillissement de 3 à 5 ans.



Le vigneron a dessiné cette cuvée à l'image de la paix et de l'harmonie des éléments. Un rouge à la force tranquille, aux qualificatifs de sagesse, raffinement, et au patchwork de séduction.

Christophe Menozzi, Maître Sommelier de France

DOMAINE JOUVET



Gaël Juvet s'imprègne du terroir au cours de 10 années comme conseiller viticole mais aussi comme cornemuseux.

C'est en 2009 que le rêve se réalise avec la reprise d'une exploitation de 4 ha de vigne. Après 8 années de double activité, le vigneron se consacre à sa passion. La cornemuse devient l'emblème du domaine et La Boudègue (cornemuse du Haut Languedoc), la cuvée d'excellence.

La philosophie du vigneron, à la vigne comme au chai, est la recherche de l'expression de ce terroir d'exception en maintenant le lien entre l'Homme et la nature. L'année 2019 marque une nouvelle étape avec la conversion à l'agriculture biologique. Cet équilibre permet la réalisation de vins généreux, aux arômes harmonieux destinés aux plaisirs.

Les vignes du domaine, situées sur les communes de Villemagne l'Argentière, du Pradal, d'Hérépian et de La Tour-sur-Orb, entre 300 et 400 mètres d'altitude, sont implantées sur des sols caillouteux argilo calcaire où les vieux carignan et grenache côtoient la syrah et le chardonnay. La production moyenne est de 30hl/ha.



Domaine Juvet

Montée des tilleuls - Clairac - 34 260 La Tour sur Orb
domaine.juvet@gmail.com - 06 49 76 02 03
www.domainejuvet.com



CUVÉE JOIE

Blanc

IGP Haute Vallée de l'Orb

100 % chardonnay - 13°

Sol : argile ferreuse sur socle de glaci calcaire. Age des vignes : 20 ans.

Vendanges manuelles. Vinification : pressurage pneumatique à basse pression, macération active de bourbe suivie d'un débouillage statique à froid.

Elevage de 8 à 10 mois pour moitié en cuves et moitié en fûts.

Vivacité, fraîcheur et puissance en fil conducteur, cette cuvée est la concrétisation de tous les espoirs placés dans le terroir de Joncels et ses vignes d'altitude.

Notes d'agrumes, fruits secs et fleurs blanches relevées par de fines notes boisées.

Il sublime les tartares et carpaccio de poissons et les viandes blanches.

Servir entre 8 et 10° - Capacité de vieillissement de 2 à 3 ans.



L'empreinte de la Haute Vallée de l'Orb donne naissance à des signatures uniques. Une invitation à partager dans la joie et l'émotion. Ses épithètes sont lumineuses, minérales, charmeuses et sages.

Christophe Menozzi, Maître Sommelier de France

DOMAINE DE BON AUGURE



Créé en 2013, le Domaine de Bon Augure compte aujourd'hui près de 9 hectares de vignes, plantées sur des coteaux fortement pentus, à 600 mètres d'altitude. Il y en a 6 en chardonnay, un cépage rare à une latitude si basse mais parfaitement adapté au terroir de la Haute Vallée de l'Orb, les autres étant petit manseng, pinot noir, grenache gris, sauvignon blanc, chenin blanc et petite arvine. Ici les règles sont celles de la nature : viticulture biologique, travail manuel, biodynamie, traitements naturels des vignes et des sols, agro-écologie (enherbement, haies, présence animale, etc...)

Fils et petit-fils de vignerons, Cédric Guy a grandi au milieu des vignes de l'AOC Faugères où il a été co-proprétaire durant de nombreux millésimes de l'Abbaye Sylva Plana. Depuis 2018, il se consacre uniquement au Domaine de Bon Augure. Créer un domaine ex nihilo sur un vignoble de montagne, qui plus est méconnu, est un rêve un peu fou qu'il mène avec courage et passion aux côtés de son épouse Alice. Un projet qui exige de l'homme le tempérament adéquat, celui qui va vous pousser à laisser vos certitudes de côté pour partir à la découverte d'un terroir qui vous est inconnu et vous laisser surprendre par lui. Aux confins de l'Hérault et de l'Aveyron, ce domaine est en quelque sorte le Far West du Languedoc...



Domaine de Bon Augure

34650 Joncels

domainedebonaugure@gmail.com - 06 63 56 01 35

www.domainedebonaugure.fr



CUVÉE ESPÉRANCE

Rosé

IGP Haute Vallée de l'Orb

Cinsault - Grenache

Sol : argilo calcaire

Pressurage direct tôt le matin sous gaz inerte. Macération sur bourbes pendant 8 jours sur le grenache. Vinification à basse température. Mise au propre, assemblage des deux cépages avant élevage en cuve et mise en bouteille.

Élégance et finesse sont les maîtres mots de cette nouvelle cuvée. Habillée de son écrin de verre, elle séduira l'œil par sa robe rose pâle aux reflets argent. Le nez est délicatement fruité sur des arômes de groseille et de fraise des bois. La bouche se distingue par sa belle expression aromatique et sa finale minérale.

Servir entre 8 et 10° à l'apéritif ou tout au long des repas estivaux.

Capacité de vieillissement 18 mois.



La nouvelle vague de fraîcheur arrive aérienne comme les fleurs du printemps. Elle sera également au rendez-vous de tous vos instants de l'été.

Christophe Menozzi, Maître Sommelier de France

LES COTEAUX DE CAPIMONT



La cave d'Hérépian "Les Coteaux de Capimont" fut créée en 1939. Elle regroupe aujourd'hui 70 vignerons qui cultivent 280 hectares de vignes réparties sur 25 communes. Au fil des années, la cave s'est spécialisée dans la vinification des vins blancs et rosés qui représentent aujourd'hui 90% de la production. Sur 17 000 hectolitres produits par an, 85% sont vendus en vrac et 15% en vente directe.

Les coteaux aménagés en terrasses ont été façonnés avec le temps par la main de l'homme, transformant ce lieu en un paysage unique. Conscients de l'enjeu d'avoir une certification environnementale, la cave et ses vignerons œuvrent avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Chaque année, des vins sont médaillés et récompensés.

"La conduite du vignoble est aussi un enjeu. Il faut s'améliorer dans les vignes pour augmenter la qualité de nos vins en bouteille et en bib. L'appellation Haute Vallée de l'Orb étant déjà très confidentielle et peu connue, sa reconnaissance passe par la qualité et l'accessibilité/ prix pour le consommateur."

BRICE LALANNE, DIRECTEUR



Les Coteaux de Capimont

11 Avenue des treize vents - 34600 Hérépian
cave.coop.herepian@orange.fr - 04 67 95 03 53
www.coteaux-capimont.fr





Dossier de réalisé par

LES COMPAGNONS DU SENS
ROUTE DE NIZE - 34650 LUNAS
compagnons-sens.fr | 06 72 99 89 90
compagnons.sens.nize@gmail.com

