St DréZéry



DOSSIER DE PRESSE
SAINT-DRÉZÉRY
AOC LANGUEDOC

ÉDITION 2017

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

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

Contacts Presse :
Clair de Lune - Amélie Bluma & Laura Pillot
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. +33 (0)4 72 07 31 90 - amelie.bluma@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

SAINT DRÉZÉRY
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

St DréZéry

Environnement et cartographie

Un terroir adossé à Montpellier

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, Saint-Drézéry est adossé à la ville de Montpellier grâce au LIEN (Liaison intercommunale d'évitement Nord de Montpellier) qui favorise son accès. Le vignoble qui s'étend entre 50 et 150 mètres d'altitude marque les premiers reliefs entre la mer et la ville. Ce terroir est aujourd'hui considéré comme l'une des plus anciennes appellations de l'AOC Languedoc *(voir page 3).*



En chiffres

- Superficie en production : **120 ha** en production AOC dont 40% en AOC Languedoc Saint-Drézéry
- Aire de production : 1 commune (Saint-Drézéry).
- Nombre de producteurs : **8 caves particulières** **1 cave coopèrative**

Production

- Production annuelle : **1600 hl en AOC**
- Couleur produite : rouge

L'appellation en fête

Le Salon des Vins de Saint-Drézéry

Chaque année depuis 2008, le Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry organise, en juillet, le Salon des Vins de Saint-Drézéry. Niché au cœur du parc municipal du village, cet événement est l'occasion pour le grand public de rencontrer les vignerons dans un site nature, de découvrir leurs cuvées autour d'un moment convivial et de participer au "Concours Populaire des Vins". Objectif : élire lors d'une dégustation à l'aveugle, le vin qui offre à vos papilles, la plus belle expression du terroir de Saint-Drézéry. À bon entendeur.
Tous les 14 juillet – De 10 h à 13 h – Parc municipal de Saint-Drézéry

Les Théâtrales Vigneronnes

Au mois de juillet, les vignerons vous proposent une dégustation des vins de l'AOC Languedoc-Saint-Drézéry et un buffet dinatoire pour accompagner deux représentations exceptionnelles en plein air.

St DréZéry

Histoire



Un terroir fondateur

Saint-Drézéry est un village dont l'histoire et le développement sont intimement liés à la viticulture. Sur 1 047 ha, plus de 800 étaient consacrés à la culture de la vigne avant la crise du phylloxera. VDQS en 1951, terroir fondateur des Coteaux du Languedoc, Saint-Drézéry est en 2014 une dénomination qui vise la reconnaissance en cru communal.

Au Moyen-Âge, Saint-Drézéry est un ancien prieuré propriété de l'évêché de Maguelone. En 1520, les compoix* estiment que les surfaces cultivées représentent 13,9 ha pour 28 producteurs. En 1688, elles progressent et passent à 35,2 ha pour 92 producteurs puis 171 ha en 1789. Dès le milieu du XVIIIe siècle, les vins de Saint-Drézéry sont reconnus et réputés. En 1748, Jean Benoît Grangent, inspecteur des spiritueux à Sète souligne dans son rapport*, *"que les vins de Saint-Christol Saint-Drézéry et Assas sont extrêmement recherchés"*.

La marque Saint-Drézéry

Fort de sa réputation, les consuls de Saint-Drézéry déposent en 1762 auprès des états du Languedoc, une demande de marque afin de "distinguer les vins de ce cru de tout autre vin étranger". Une requête qui aboutira avec la création de la marque Saint-Drézéry et qui deviendra le signe distinctif de l'appellation.
En 1770, un rapport d'enquête du diocèse de Montpellier indique d'ailleurs *"qu'il ne faut pas confondre les vins ordinaires, celui de quelques communautés privilégiées par la nature de leur terroir. Les vins de Saint-Drézéry se vendent jusqu'à 250 livres le muid, celui de Saint-Georges jusqu'à 200 livres…"*

Le label VDQS

Sur 1 047 ha de territoire, plus de 800 seront consacrés à la culture de la vigne avant la crise du phylloxera. Les vins de Saint-Drézéry poursuivent leur essor et s'exportent, dès le XIXe siècle. Le 27 juin 1945 signe la création du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry, C'est le 17 mai 1951 que le terroir accède à la mention de VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure). Fort de son statut et de sa notoriété, il joue en 1960 un rôle essentiel en participant à la création du VDQS Coteaux du Languedoc.

La famille des Coteaux du Languedoc

A son apogée dans les années 1970, le syndicat compte alors 70 membres et produit plus de 3 000 hectolitres. En 1985, Saint-Drézéry intègre la famille des Coteaux du Languedoc et obtient l'appellation Coteaux du Languedoc-Saint-Drézéry. À cette époque, la cave produit 4 000 hectolitres dont une partie est commercialisée en bouteilles (entre 150 000 et 200 000 cols). Mais 1992 est une période de crise et l'arrachage fait rage dans la région. Après 53 ans d'existence, la cave coopérative de Saint-Drézéry ferme ses portes. Il ne reste alors que 4 caves particulières. 2009 signe la renaissance du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry avec en parallèle, la redynamisation ou la création de nouveaux domaines (château Montel, domaine de Saint Jean de l'Arbousier, domaine de Valinières, Mas de Carrat…) et l'arrivée, en 1990 d'une locomotive, Château Puech Haut.

SAINT DRÉZÉRY
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

St DréZéry

En route pour le cru communal

Fort de sa nouvelle dynamique, le syndicat est aujourd'hui composé de 7 caves particulières. Ses membres 100 % actifs et mobilisés souhaitent voir l'élargissement de leur aire et l'obtention pour leurs vins rouges, de la reconnaissance en cru communal (voir interview page 5).

Dates clés

1945 : création du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry.
1951 : obtention du label VDQS (Vin délimité de Qualité Supérieure) de Saint-Drézéry.
1985 : le VDQS Saint-Drézéry obtient l'appellation Coteaux du Languedoc-Saint-Drézéry aujourd'hui devenu « AOC Languedoc–Saint-Drézéry ».
1992 : fermeture de la cave coopérative et mise en sommeil du syndicat suite à une importante politique d'arrachage dans la région.
2009 : relance active du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry présidé par Jean Lacauste qui regroupe désormais 7 caves et domaines.
2011 : Mise en place des conditions spécifiques de production en Saint-Drézéry rouge.
Fin 2012 : dépôt d'un dossier relatif à l'aire géographique Saint-Drézéry auprès de l'INAO.

SAINT DRÉZÉRY
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

“Nous visons la reconnaissance en cru communal”

2 questions à Jean Lacauste,
président du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry depuis 2009.

2009 signe la relance active du Syndicat de Défense des Vins de Saint-Drézéry. Où en êtes-vous aujourd’hui ?
Jean Lacauste - Nous souhaitons élargir sensiblement notre aire d’appellation afin d’intégrer sur notre territoire, les communes de Sussargues et de Castries dont les terroirs sont très proches géologiquement du nôtre. En 1973, il y avait eu un précédent. Les vignerons de Sussargues et de Castries avaient fait une demande pour intégrer notre appellation. À l’époque, le conseil d’administration du syndicat avait donné son accord, mais cette extension n’avait pas pu avoir lieu, les communes de Castries et de Sussargues n’étant pas classées en VDQS.

Quels sont vos objectifs à moyen terme ?
Jean Lacauste – A moyen terme, nous visons la reconnaissance en cru communal de Saint Drézéry. À nous de prouver aux membres de l’Inao que nos vins sont à la hauteur. C’est une priorité pour l’ensemble des vignerons qui œuvrent tous dans le même sens. Dans la pratique, nous nous fixons des règles de production plus strictes que le cahier des charges visant à produire des vins ultra-qualitatifs. Exemples avec nos rendements (30 au lieu de 40), l’élevage de nos vins sur 18 mois au lieu de 12 ou encore la hauteur du palissage…

St DréZéry

Vignoble



Un terroir naturellement qualitatif

A 20 kilomètres au nord-est de Montpellier, le terroir de Saint-Drézéry s'étend entre 50 et 150 mètres d'altitude avec des zones de semi-coteaux et coteaux. Les galets roulés sont une des caractéristiques majeures de cette dénomination garantissant une maturité optimale aux raisins et conférant à ces vins puissance et raffinement.

Un climat maritime

Le climat est ici, marqué par une pluviométrie sensiblement plus faible que la moyenne des autres secteurs de l'AOC Languedoc (100 millimètres de moins par an) et des nuits relativement fraîches (indice de fraîcheur estimé à 13,3°). Ces conditions thermiques nocturnes favorisent lors de la maturation, la coloration et l'expression des arômes fins du raisin. La température moyenne annuelle est de 14,2°, témoignant d'une influence maritime prédominante.

Des galets roulés garantissant une maturité optimale

La nature des sols varie entre les grès, les marnes gravelo-caillouteuses, les conglomérats et les terrasses caillouteuses. On les trouve plutôt en sommet ou à flanc de coteaux. L'origine de ces sols s'étale du secondaire (Jurassique) jusqu'au quaternaire. Mais la caractéristique majeure du terroir de Saint-Drézéry est liée aux galets roulés qui garantissent une maturité optimale aux raisins.

Un terroir vallonné

Le paysage est ici vallonné. L'altitude du vignoble relativement homogène s'étend entre 50 m et 150 m d'altitude. Si la garrigue est bien présente, les bosquets de pins d'Alep nichés sur les hauts des coteaux sont prédominants. Les bois de chênes verts, parfois parsemés d'arbousiers cohabitent en harmonie.

St DréZéry

De la vigne au vin



Des vins puissants et raffinés

Les rouges de l'AOC Languedoc-Saint-Drézéry sont réputés pour leur puissance et leur raffinement. Autre caractéristique : leur fraîcheur et leur aptitude à bien vieillir. À bon entendeur.

L'encépagement

Pour avoir droit à l'AOC Languedoc-Saint-Drézéry, les vins rouges doivent provenir des cépages principaux (syrah, grenache et mourvèdre) qui doivent représenter au moins 70 % de la surface revendiquée. La syrah et le mourvèdre doivent, ensemble ou séparément, représenter 40 % de l'encépagement. Le Grenache, quant à lui, doit représenter 10 %, et 20 % si le carignan est présent. Autres cépages complémentaires envisageables : le cinsault et le carignan.

Dans le verre

Ils nous séduisent avec leur robe d'un rouge soutenu et intense avec un bel éclat. Au nez, ils se révèlent expressifs, complexes, intenses avec des notes sur les fruits très mûrs, nous rappelant avec gourmandise, le cassis et la cerise noire. Ils dévoilent également des parfums de garrigue, tapenade et des notes florales. En bouche, on aime leur fraîcheur, leur équilibre, leur texture généreuse et charnue. Leurs tanins mûrs aux grains fins et soyeux, voir veloutés apportent élégance et sensualité.

SAINT DRÉZÉRY
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

St DréZéry

Carnet d'adresses vignerons

Celliers du Val des Pins
Brice Marquet
Route de Beaulieu
34160 Sussargues
Tél. 04 67 86 50 34
valdespins@wanadoo.fr
www.valdespins.com

Château Montel
Frédéric Montel
1 rue du Deves
34820 Teyran
Tél. 04 67 70 20 32
contact@chateau-montel.com
www.chateau-montel.com

Château Puech Haut
Gérard Bru
2250 route de Teyran
34160 Saint-Drézéry
Tél. 04 67 86 93 70
mathieu.ciampi@puech-haut.com
chateau.puech-haut@wanadoo.fr

Domaine Valinières
Nicolas Vellas
BP 8
34820 Teyran
Tél. 04 67 40 21 25
Port. 06 12 04 02 29
vellas.nicolas@orange.fr

Domaine Ellul Ferrières*
Sylvie et Gilles Ellul
RD 610 - Fontmagne
34160 Castries
Tél. 06 15 38 45 01
contact@domaine-ellul.com
*produit de l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier

Domaine St Jean de l'Arbousier
Catherine et Jean Luc Viguier
34160 Castries
Tél. 04 67 87 04 13
viguiercatherine@gmail.com

Le Chai d'Emilien
Emilien Fournel
6 route de Montpellier
34160 Sussargues
Port. 06 99 50 45 38
et 06 30 21 43 07
contact@lechaidemilien.com
www.lechaidemilien.com

Mas d'Arcaÿ
Jean Lacauste
1080 route de Beaulieu
34160 Saint-Drézéry
Tél. 04 67 29 75 93
Port. 06 76 04 21 11
lacaustej@yahoo.fr

Mas de Carrat
Sandrine Mialanes
34160 Saint-Drézéry
Port. 06 20 48 26 62
sandrine@mialanes.fr
www.mas-de-carrat.fr

SAINT DRÉZÉRY
EN GRÉS DE MONTPELLIER
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France