



Pensez au Languedoc pour votre apéritif



Publié le vendredi 29 juin 2018

Pensez au Languedoc pour votre apéritif

Partager cet article

Si les vins de Provence ont tendance à dominer l'apéritif en terrasse une fois l'été arrivé, il y a un autre vignoble longeant la Méditerranée qui s'accorde parfaitement avec ces moments de convivialité.

Le Languedoc, c'est 40 000 hectares de vignes réparties entre 23 appellations d'origine contrôlée et 22 indications géographiques protégées. Ici, une grande diversité de terroirs s'étend sur des paysages magnifiques, entre les Pyrénées, les contreforts des Cévennes, le Massif des Cordières, et le littoral ensoleillé. Premier vignoble bio de France, il a connu ces trente dernières années une profonde restructuration récompensée par l'obtention de l'AOC régionale en 2007.

Du fruit et de la fraîcheur

Grâce au travail et à la créativité de viticulteurs passionnés, le Languedoc offre aux amoureux du vin un éventail extrêmement large de crus qui conviendra à tous les palais. Caractérisé par sa modernité, le vignoble ne perd également jamais une occasion de rendre hommage aux cépages méditerranéens. En rouge, le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault, ou encore le Carignan séduisent par leurs notes d'épices douces et fortes, de poivre, de fruits rouges acidulés et noirs, de cacao ou de réglisse. En blanc, on retrouve



[Visualiser l'article](#)

des variétés comme le Bourboulenc, la Clairette, le Maccabeu ou le Muscat qui apportent des fragrances de fleurs de garrigue, fruits exotiques, agrumes, mais aussi des notes anisées et parfois une touche de minéralité.

En rosé, laissez-vous tenter par un Ormes de Cambras Cinsault et Syrah . La maison propose une gamme de vins du pays d'Oc qui fait honneur à la pluralité de ce vignoble. Entre arômes de petits fruits rouges et agrumes, ce rosé délivre une belle vivacité en bouche.

Accompagné de bouchées apéritives corsées, le Prestige Rose du Château Puech-Haut, rosé phare du Languedoc grâce à sa bouteille emblématique, constitue aussi une alliance agréable. Un rosé de gastronomie aux notes acidulées de litchi et pêche blanche, avec une jolie fraîcheur en fin de bouche.

Côté blanc, le Jardin des Charmes Viognier et Grenache d'Alma Cercius séduit par sa gourmandise. Derrière sa robe dorée se cachent des fragrances de pêche de vigne et d'abricot, pour un résultat tout en finesse.

Enfin, en rouge, Le Loup dans la Bergerie des Vignobles Orliac est un apéritif gouleyant. La famille propriétaire du Domaine de l'Hortus signe ici un joli vin de plaisir, entre fruits rouges, épices douces et souplesse en bouche.

Les vins doux naturels, une spécialité régionale

Le vignoble du Languedoc est particulièrement réputé pour ses vins doux naturels, des vins mutés. Cela que l'on démarre la production par une vinification traditionnelle et que l'on stoppe la fermentation par ajout d'alcool. Une partie du sucre n'est pas transformée en alcool et apporte cette agréable douceur en bouche. On en trouve 4 en Languedoc : Muscat de Lunel, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Son voisin, le Roussillon, en abrite également, parmi lesquels les célèbres Maury, Rivesaltes et Banyuls.

Parmi ces breuvages onctueux autour des fleurs blanches et des agrumes, pourquoi ne pas surprendre vos invités avec la cuvée La Frivole du Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot ? Ce Muscat de Saint-Jean-de-Minervois issu de Muscat à petits grains impressionne par sa grande légèreté. Presque aérien, il se révèle expressif et joliment acidulé.