

Sud  
de  
France



# SOMMIÈRES LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

LA PÉPITE DU LANGUEDOC



## DOSSIER DE PRESSE



Syndicat du Terroir Sommières  
Syndicat AOC Languedoc  
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex  
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44

[www.languedoc-sommieres-aoc.com](http://www.languedoc-sommieres-aoc.com)  
[www.languedoc-aoc.com](http://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](http://www.languedoc-wines.com)

Contacts Presse :  
Clair de Lune - Anaïs Marchand  
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon  
Tél. +33 (0)4 72 07 31 90  
[anais.marchand@clairdelune.fr](mailto:anais.marchand@clairdelune.fr)

# SOMMIÈRES

## Environnement et cartographie

Niché à l'ouest du département du Gard, le terroir Sommières a été reconnu par l'INAO en novembre 2011 comme dénomination de l'AOC Languedoc. Avec près de 950 ha, le terroir Sommières qui s'étend sur 18 communes produit environ 8 000 hectolitres en AOC par an. Le vignoble côtoie partout les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers. Ici, les vins rouges se caractérisent par une robe sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs, épices et garrigue, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

### Le vignoble le plus oriental de l'appellation

Implanté à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, le terroir "Sommières" est la seule zone de l'AOC Languedoc entièrement située dans le département du Gard. Il forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de Nîmes, et est traversé par le fleuve Vidourle.



### → En chiffres

- Superficie en production :  
950 ha plantés dans l'aire délimitée  
dont 295 ha identifiés en  
AOC Languedoc-Sommières
  - Aire de production : 18 communes situées  
dans le Gard (Aspères, Brouzet les Quissac,  
Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès,  
Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat,  
Nîmes, Salinelles, Saint-Clément, Sardan,  
Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq).
  - Nombre de producteurs :  
**17 caves particulières**  
**3 caves coopératives**
- Production**
- Production annuelle : **1 023 hectolitres  
en AOC Languedoc-Sommières en 2018**
  - Rendement maximum :  
45 hectolitres par hectare
  - Couleur produite : rouge

### LES RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ

En mai **ESCAPADE GOURMANDE DE SOMMIÈRES**  
Balade vigneronne, vins et gastronomie  
au cœur du vignoble.

### LES ESTIVALES DE SOMMIÈRES

Marché vigneron installé au cœur de la cité  
médiévale tous les lundis soir de l'été avec  
dégustations de vins et de produits régionaux.

En juillet, les vignerons du terroir Sommières sont  
partenaires du festival de musique **JAZZ A JUNAS**.

**VINUM** les 14 et 15 août, les vignerons vous  
accueilleront dans le cadre prestigieux du parc du  
Château de Pondres à Villevieille. Repas  
gastronomique, dégustations et master-class pour  
découvrir et acheter les vins du terroir Sommières.



**SOMMIÈRES**  
**LANGUEDOC**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

# SOMMIÈRES



## La vigne et le vin : une tradition depuis l'Antiquité

*Depuis l'Antiquité, la viticulture occupe une place prépondérante autour de la ville de Sommières et les villages voisins. Reconnu par l'INAO en 2011, le terroir Sommières regroupe aujourd'hui 18 communes. Il participe à la nouvelle segmentation "Sommières" des vins au sein de l'AOC Languedoc.*

### Une activité viticole majeure

La vigne a toujours occupé une place importante sur l'aire de Sommières, et ce, depuis la plus haute Antiquité. Les premiers ceps ont été plantés au 6<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ par les colons grecs et étrusques. Les Romains participent à l'extension du vignoble dont les productions s'exportent vers la Grèce, les côtes Turques et l'Égypte. C'est indirectement la grande peste du 14<sup>ème</sup> siècle et ses conséquences qui auront raison d'une grande partie du vignoble et de l'agriculture en Languedoc.

### Le succès des vins du terroir Sommières

À partir du XV<sup>ème</sup> siècle, la vigne s'étend à nouveau. L'ouverture du port de Sète en 1670 accentue son développement. La vigne est alors considérée comme une culture concurrente à celle des céréales. La qualité des vins du secteur de Sommières est largement reconnue, notamment celle des vignobles de Calvisson et de Langlade qui sont comparés aux crus des Côtes-du-rhône (voir page 4). À l'époque, Calvisson fait partie des grands vignobles locaux voués à l'export. Sa réputation est suffisante pour attirer les compliments de l'écrivain Jean-Jacques Rousseau. De son côté, la ville de Sommières - carrefour entre plaine et montagne - est un lieu de transactions importantes. Depuis Louis XIV, la gastronomie a généré la déclinaison d'une "industrie" du service de table. Les verriers du Languedoc - dont le siège du syndicat se trouve à Sommières - se sont fait une spécialité de l'embouteillage et du verre de table. On trouve alors de nombreux professionnels liés au secteur du vin (tonneliers, négociants, vendeurs de matériel de vinification, etc). La ville devient un pôle d'influence économique local qui développe des marchés de renommée régionale, notamment dans le domaine de la production viticole. Très réputé, le marché aux vins de Sommières attire de nombreux vendeurs de la filière qui accèdent ici, à une plateforme commerciale extrêmement dynamique.

### Des crises au renouveau

Si l'apparition de l'oïdium affecte gravement la production viticole au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, les traitements au soufre permettent dès 1862 un redémarrage de la production avec un essor lié au développement du chemin de fer. Toutefois dès 1873 le phylloxéra décime le vignoble. La superficie passe de 562 hectares à 15 hectares. Il ne subsiste plus qu'un hectare de vigne à Langlade. La reconstitution du vignoble se fait progressivement. En 1896, les vignes s'étendent sur 300 hectares. En 1907, le Sommiérois - comme toute la région - traverse une nouvelle crise viticole qui sera réglée grâce à l'adoption par le parlement de la Loi sur la répression des fraudes. La seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle consacre, avec la reconnaissance en AOC et celle de la dénomination "Sommières", la qualité et la typicité des vins.

# SOMMIÈRES

## “La priorité : travailler la notoriété de notre terroir”



*Nouveau président du Syndicat du Terroir Sommières, Gilbert Robert soutient l'intégration de nouvelles communes limitrophes et imbriquées au sein de l'aire géographique AOC Languedoc-Sommières. L'appellation en sera renforcée dans son identité, humainement, géographiquement et économiquement dans la perspective d'une reconnaissance en AOC.*

### **Quels sont vos axes de travail ?**

**Gilbert Robert** – *La perspective, c'est la reconnaissance en AOC spécifique avec l'objectif de soumettre d'ici trois à cinq ans un dossier auprès de l'INAO. Chaque année nous progressons au niveau de la régularité des volumes de vins mis sur le marché. Les dégustations mises en place en interne au sein du Syndicat permettent d'affiner la qualité des vins et de mettre en avant la typicité du terroir Sommières. Les vigneronns ont pris en compte les enjeux environnementaux avec plus de 85 % d'entre eux certifiés en agriculture biologique ou en biodynamie. En revanche, nous devons travailler en notoriété pour faire connaître les vins et le terroir de l'AOC Languedoc-Sommières en touchant un public plus large, notamment au-delà de notre région.*

### **Quelles sont les actions engagées en matière de notoriété ?**

**Gilbert Robert** – *Nous avons par exemple renouvelé notre présence au salon Wine Paris qui avait généré de belles retombées l'an passé et poursuivrons cette action. Nous avons également fait le choix de faire évoluer le Salon Vinum ; il se tient pour la première fois en 2020 sur le site du Château de Pondres (hôtel 4 étoiles et restaurant gastronomique). Les Estivales de Sommières sont ancrées dans les étés Sommiérois, elles ont permis de toucher 15 000 visiteurs en 2019. L'Escapade Gourmande de Sommières, reconduite en 2020, sur un parcours différent afin de valoriser la diversité de notre terroir va devenir un rendez-vous incontournable.*

### **Et sur les autres sujets ?**

**Gilbert Robert** – *En début d'année 2020, avec le soutien du syndicat de l'AOC Languedoc, nous allons présenter un projet d'extension de notre aire géographique afin d'intégrer dix nouvelles communes, il concernera cinq vigneronns en cave particulière et une cave coopérative. Les objectifs : renforcer la cohérence de l'identité de notre terroir et asseoir plus fortement notre capacité commerciale.*

# SOMMIÈRES

## La hiérarchisation en marche

Les vigneron accèdent en 1985 à l'AOC Coteaux du Languedoc aujourd'hui devenue l'AOC Languedoc. Ils travaillent en parallèle à mettre en place des règles de production plus restrictives que le décret. En 1991, ils créent l'association pour la reconnaissance du cru "Langlade" qui en 1997 devient l'association "pour la reconnaissance du terroir des Terres de Sommières" devenue en 2010 le Syndicat du Terroir Sommières.

Leur terroir a été reconnu par l'INAO au sein du décret de l'AOC Languedoc sous la dénomination géographique "Sommières" (cf. décret n° 2011-1508 du 10 novembre 2011- JORF 15 novembre 2011) et figure depuis lors dans le cahier des charges AOC Languedoc. (version en vigueur arrêté du 6 décembre 2019-JORF du 8 décembre 2019 sur <https://www.inalco.gouv.fr> ou au BO Agri sur [https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0b3e8099-c716-4fba-aa3a-bf1572cf9fab](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0b3e8099-c716-4fba-aa3a-bf1572cf9fab))

*"Depuis l'époque romaine jusqu'à nos jours, la culture de la vigne a toujours occupé une place prépondérante dans le paysage du Sommiérois. Les vigneron se sont depuis longtemps impliqués dans la production de vins de qualité".*

## → Les vins du terroir Sommières reconnus

Par les vins du terroir Sommières, les vins de Langlade connaissent leur apogée en 1870 et sont, à cette époque, unanimement réputés. Ils sont servis sur les tables des papes d'Avignon, princes et seigneurs du Languedoc, de la Provence, et des rois de France et d'Aragon. Le vignoble s'étend sur 625 hectares et compte 165 exploitations entre 5 et 20 hectares. Certains auteurs du XIX<sup>ème</sup> siècle n'hésitent pas à considérer la commune de Langlade comme l'égale de Tavel, Chusclan, Mercurey ou encore Julienas...

# SOMMIÈRES

## Un terroir homogène



*Implanté à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, le terroir "Sommières" est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. C'est aujourd'hui le vignoble le plus oriental de l'AOC Languedoc. Il porte l'empreinte du mistral d'où il tire un ensoleillement exceptionnel.*

### Le climat

Le terroir Sommières bénéficie d'un climat méditerranéen à amplitude thermique marquée portant l'empreinte du mistral d'où il tire la luminosité de son ciel et un ensoleillement exceptionnel. Il peut subir, notamment à l'automne des remontées maritimes qui butent sur les Cévennes.

### Les types de sols

Les parcelles identifiées en terroir Sommières sont situées quasi-exclusivement sur des formations géologiques d'origine secondaire et tertiaire. On trouve des cailloutis sur calcaires durs le plus souvent rubéfiés, des sols marno-calcaires caillouteux, des éboulis, des sols limono-sableux sur poudingues ou conglomérats, et des argiles à silex.

### L'environnement

D'altitude modérée, la majorité du vignoble se situe entre 50 et 150 mètres d'altitude sur des terrasses ou reliefs vallonnés à pentes douces au sud, quelques petites falaises se surplombent parfois au nord. L'association des températures et des précipitations influe sur la végétation naturelle du terroir "Sommières". Cette terre est marquée de pin d'Alep, de chêne vert et chêne blanc, présents notamment sur les terrains marno-calcaires.

La culture du chêne truffier et de l'olivier marque également le territoire : sur toutes les communes du terroir Sommières, les vigneronnes peuvent aussi produire de l'AOC Huile d'Olive de Nîmes notamment avec la Picholine.

Les paysages sont donc structurés par une trilogie de garrigue ou bosquets, vignes et oliveraies.

# SOMMIÈRES

## De la vigne au vin



*Terroir réputé pour son homogénéité, l'encépagement s'organise autour de la syrah et du grenache qui représentent ensemble 50 % minimum de l'encépagement. Les vins se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.*

### L'encépagement et le rendement

Les vins rouges peuvent provenir des cinq cépages suivants : syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault. Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus d'au moins deux des cépages : syrah, grenache, mourvèdre qui représentent ensemble au minimum 70 % de l'encépagement.

La syrah, incontournable, est présente au minimum à 20 %. La syrah et le grenache représentent ensemble au minimum à 50 % et chaque cépage est plafonné à 75 %.

Le rendement maximum est fixé à 45 hl/ha.

### La vinification et le vieillissement en cave

Elle est la plupart du temps traditionnelle. La vendange est égrappée ou foulée et encuvée pendant 24 jours en moyenne (de 15 à 45 jours). Pendant la cuvaison, les vignerons utilisent les méthodes de remontages, pigeages et délestages, les mieux adaptées à chaque caractéristique du millésime. Les vins AOC Languedoc-Sommières sont élevés plus de 15 mois. Ils présentent un titre alcoométrique de minimum 12 % vol. La durée d'élevage prend fin au 15 novembre de l'année suivant la récolte. Aussi, le consommateur trouvera les vins à partir du 1<sup>er</sup> décembre.

### Dans le verre

Les vins AOC Languedoc-Sommières présentent une belle couleur pourpre à grenat foncé. Leur nez est complexe. On retrouve souvent des arômes dominants de fruits rouges (cerise, fraise, mûre, prune...) associés à des notes de garrigue, d'épices, de réglisse et de vanille. En bouche, ces vins sont concentrés avec des tanins bien enrobés. Ils possèdent beaucoup de gras et de rondeur tout en conservant une certaine souplesse.

*"88 % des caves et domaines possèdent un caveau. La vente directe est un circuit incontournable de la commercialisation."*

# SOMMIÈRES

## Carnet d'adresses vignerons

### 1 - Château l'Argentier

Elisabeth et François Jourdan  
Route du Petit Galargues  
30250 Sommières  
Tél. 04 66 80 98 66  
contact@chateauargentier.fr

### 2 - Château La Clotte Fontane

Maryline Pagès  
Route de Lecques  
30250 Salinelles  
Tél. 04 66 80 06 09  
clotte@club-internet.fr

### 3 - Domaine Bos de Canna

Aurore Baniol  
La Nouvelle  
30260 Vic-Le-Fesq  
Tél. 06 61 92 76 25  
baniolaurora@yahoo.fr

### 4 - Domaine Costes-Cirgues

David Altoff  
1531 route d'Aubais  
30250 Sommières  
Tél. 04 66 71 83 85  
info@costes-cirgues.com

### 5 - Domaine de Coursac

David Codomié  
Chemin du Château d'eau  
30260 Carnas  
Tél. 06 26 82 29 98  
domainedecoursac@orange.fr

### 6 - Domaine de l'Escattes

Dominique et François Robelin  
2300 route de St Etienne d'Escattes  
30420 Calvisson  
Tél. 04 66 01 40 58  
snc.robelin@wanadoo.fr

### 7 - Domaine de Massereau

Arnaud Freychet  
1990 route d'Aubais  
30250 Sommières  
Tél. 06 62 25 82 50  
vin@massereau.com

### 8 - Domaine de Trépaloup

Rémi Vandôme  
Rue du Moulin d'huile  
30260 Saint-Clément  
Tél. 04 66 77 48 39  
trepaloup@gmail.com

### 9 - Domaine des Sauvaire

Arnaud, Sylvie et Hervé Sauvaire  
165, chemin du Mas de Reilhe  
30260 Crespian  
Tél. 04 66 77 89 71  
earl@domaine-sauvaire.fr

### 10 - Domaine Fortuné

Valérie et Gilbert Robert  
11, rue des Aires  
30250 Souvignargues  
Tél. 06 82 34 58 70  
domaine.fortune@gmail.com

### 11 - Domaine Guillaume Armand

Guillaume Armand  
Hameau de Robiac  
30730 Saint-Mamert-du-Gard  
Tél. 06 52 45 78 88  
domaineguillaumearmand@gmail.com

### 12 - Domaine Les Bruyères

Christelle et Christophe Combaluzier  
562 chemin du Château d'eau  
30260 Quissac  
Tél. 06 81 37 95 79  
c.combaluz@orange.fr

### 13 - Domaine Leyris-Mazière

Odile et Gilles Leyris  
20, route de Nîmes  
30260 Sérignac  
Tél. 06 11 35 74 21 / 04 66 77 10 78  
leyrismaziere@gmail.com

### 14 - Les Terrasses du Vidourle

Robert Grégoire, Président  
67, avenue de la Calmette  
30250 Villevieille  
Tél. 04 66 80 02 90  
vinvillevieille@wanadoo.fr

# SOMMIÈRES

## Carnet d'adresses vignerons

### **15 - Les Vignerons d'Eleins**

Frédéric Ortuno, Président  
RD 6110  
30260 Crespian  
Tél. 04 66 77 81 02  
lescoteauxdelacourme@wanadoo.fr

### **16 - Les Vignerons du Sommiérois**

Régis Combernoux, Président  
2 rue de l'Arnède  
30250 Sommières  
Tél. 04 66 80 03 31  
contact@vin-vds.com

### **17 - Mas de la Barben**

Damien Hermann  
Route de Sauve  
30900 Nîmes  
Tél. 04 66 81 15 88  
masdelabarben@wanadoo.fr

### **18 - Mas des Cabres**

Florent Boutin  
12, Le Plan  
30250 Aspères  
Tél. 06 23 68 14 24  
masdescabres@hotmail.fr

### **19 - Mas Granier - Mas Montel**

Dominique et Jean-Philippe Granier  
2, chemin du Mas Montel  
30250 Aspères  
Tél. 04 66 80 01 21  
contact@masmontel.fr

### **20 - Mas Mouriès**

Eric, Solange et Aurélie Bouet  
500 Chemin Mas Mouriès  
30260 Vic-Le-Fesq  
Tél. 04 66 77 87 13  
bouet.eric@wanadoo.fr