

Aux Grés des vignes

Le syndicat des Grés de Montpellier organise une balade gastronomique dimanche 12 mai pour faire découvrir les vins de l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier. Cette appellation a vu le jour en 2003 et perpétue la tradition viti-vinicole locale séculaire méditerranéenne. Le travail du raisin remonte en effet aux Étrusques qui cultivaient la vigne cinq siècles avant Jésus-Christ, notamment sur le site de Lattara.

Balade gastronomique et artistique

Les vigneron·nes de l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier organisent, **dimanche 12 mai**, la 7^e Balade Aux Grés de Montpellier **1**. Celle-ci est placée cette année sous le thème des découvertes insolites. Il s'agit d'un parcours gourmand, gastronomique et culturel au cœur de Montpellier qui rassemblera quelque 1 000 participants. La balade est accompagnée par un guide et comporte six étapes gourmandes. Des haltes qui permettront aux dégustateurs du jour de goûter un panel de grands vins en accord avec un menu pensé et réalisé par un chef dans des lieux emblématiques de la ville.

Tarifs de la balade aux Grés de Montpellier : 59€ et 20€ pour les enfants. gres-de-montpellier.com
Par ailleurs, des visites œnologiques ont lieu plusieurs fois par an au musée Fabre en partenariat avec un animateur de l'appellation. Une découverte du vin et de la vigne à travers des œuvres du musée et des vins des producteurs de l'AOC. Les prochaines ont lieu à 16h samedi 18 mai et jeudi 13 juin.

Tarifs : 8€ – Pass Métropole 7€ – réduit 5,50€. museefabre.fr

Un caractère spécial

La robe rubis profond des Grés de Montpellier démontre une structure puissante. Au nez, ils se montrent complexes et expriment des notes de fruits rouges, de griotte et de garrigue. La bouche est généralement ample et généreuse. Mais le plus étonnant avec les Grés de Montpellier, c'est l'équilibre entre puissance et élégance. Des tanins fins et soyeux qui suscitent la gourmandise.

Un rouge s'il vous plaît !

Les Grés de Montpellier sont exclusivement des vins rouges **5** issus des cépages que sont le grenache, le mourvèdre, la syrah, le carignan, le cinsault et le morrastel. Ce sont des vins qui titrent au moins 12° d'alcool et qui sont prêts à être consommés après un an d'élevage. Les bouteilles de Grés sont reconnaissables au premier coup d'œil. De format Bourgogne, elles sont gravées aux couleurs des Grés de Montpellier **3**, c'est-à-dire de la croix du Languedoc. Selon une des hypothèses avancées, ses quatre branches symboliseraient les quatre saisons de l'année.

Des producteurs et des vigneron·nes coopératives

L'aire de production des Grés de Montpellier est répartie sur 46 communes, 17 sont dans la métropole. Il s'agit de Beaulieu, Castelnau-le-Lez, Castries, Courmonsec, Courmonterral, Juvignac, Lavérune, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saint-Drézéry, Saint Geniès des Mourgues, Saint Georges d'Orques, Sussargues et Villeneuve-lès-Maguelone. L'appellation est produite par 60 vigneron·nes et trois caves coopératives, dont celles de Saint Georges d'Orques **4** et de Saint Geniès des Mourgues. À noter : le domaine Guizard à Lavérune fait partie des cinq domaines les plus vieux de France. Depuis le XVI^e siècle, 12 générations de viticulteurs s'y sont succédé.



1



2



3



4

5

Du bio à 58 %

Les vignobles des Grés de Montpellier s'étendent d'est en ouest sur une longueur de 60 km, du Vidourle à la moyenne vallée de l'Hérault. Du nord au sud, les vignes s'étendent du pic Saint-Loup à la mer Méditerranée. Sur 4 165 ha, 300 sont plantés en l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier dans une zone abritée des influences du nord. Ces vignes bénéficient d'un climat sec. L'été des brises thermiques en provenance de la mer Méditerranée favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif. Ce terroir de coteau est composé de terre caillouteuse et pauvre, d'où il tire d'ailleurs son nom de grés (cailloux) **2**. Les Grés de Montpellier sont l'une des 36 appellations qui composent l'AOC Languedoc. 72 % des producteurs sont engagés dans une démarche agro-environnementale et 58 % produisent des vins bio.

Découvertes touristiques

Certains vigneron·nes de l'appellation proposent des tables d'hôtes ou de la restauration, tandis que d'autres ont des hébergements dans le domaine. Une agréable manière pour les touristes de se plonger au cœur du terroir. Côté restauration, le château de Flaugergues à Montpellier possède un restaurant. Le domaine de l'Arbousier à Castries offre des hébergements insolites dans des cabanes perchées et des paniers terroir à ses hôtes pour le repas. Ou encore le Claud de Bellevue à Saint Jean de Védas qui dispose de chambres chez l'habitant avec petit déjeuner sur le domaine. Par ailleurs de nombreux domaines organisent des dégustations.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



YVON PELLET,
maire de Saint Geniès des Mourgues,
conseiller délégué de Montpellier
Méditerranée Métropole

Que représente la vigne à Saint Geniès des Mourgues ?

La vigne est très importante et s'inscrit dans la tradition millénaire de la commune. La cave coopérative est un fleuron du village. Elle compte 95 coopérateurs et fait vivre 24 familles saint-geniéroises. Saint-Geniès a la particularité de ne compter que des vigneron·nes coopérateurs. Avec 70 000 hectolitres par an, c'est l'une des plus importantes caves coopératives de l'est montpelliérain. La commune accompagne d'ailleurs son développement, nous avons signé un permis de construire pour la modernisation de l'équipement et des cuves. Nous avons aussi réalisé un hameau viticole, où des vigneron·nes ont pu construire un hangar agricole et leur habitation afin de pérenniser les exploitations familiales ou de favoriser l'implantation de nouveaux viticulteurs.

Est-ce important de proposer des vins de l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier ?

Oui, nous sommes rentrés dans l'appellation l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier dès sa naissance en 2003. Cela apporte de la notoriété et dynamise aussi l'économie locale. Les Grés conjuguent la qualité de nos vins, l'identité de la métropole autour de son phare Montpellier et son riche patrimoine historique.



Sur l'AOC Languedoc-Grés de Montpellier
gres-de-montpellier.com