AOC LA CLAPE

Quand une Ile ensablée se transforme en AOP de Cru du Languedoc

PAR BRUNO SCAVO

Entre Narbonne et la Méditerranée, La Clape est une ancienne île devenue un massif calcaire d'une beauté emblématique en Languedoc : un paysage spectaculaire mêlant falaises, pinèdes, garrigue et vignes. Elle lègue son nom à une appellation singulière : AOC La Clape, reconnue en 2015 pour ses vins rouges et blancs. Cette ancienne insula laci – iles aux lacs, il y a six cents ans encore, se pare de 778 ha de vignes.
Son nom vient encore du latin clapas, qui signifie « tas de pierres » – un clin d'œil à ses sols rocailleux et arides. Formée de calcaires durs à première vue mais pour le passionné qui ouvre les yeux et observe cet original terroir il y découvre aussi des argiles rouges et des mollasses, un entreposage de types et de variétés de sols nichés entre pinèdes et falaises à en perdre le souffle. Car l'appellation s'étale sur plusieurs territorialités : Armissan, Fleury-d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles-d'Aude et Vinassan.
Le massif de La Clape bénéficie d'un microclimat exceptionnel. Battu par la tramontane et bercé par les embruns marins, il jouit d'une luminosité intense avec 300 jours de soleil par an et d'une biodiversité remarquable. Les sols calcaires sont pauvres et bien drainés. Ce sont tout autant de conditions pour une excellente maturation des raisins, sans la menace des maladies fongiques tout en gardant une vibrance presque saline notamment pour les vins blancs.
En rouge : la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Carignan composent des vins solaires souvent marqués par des notes de garrigue, de fruits noirs et d'épices. En blanc le Bourboulenc (cépage emblématique de l'appellation) est complété par le Grenache blanc, la Roussanne, la Marsanne et le Rolle donnent des vins vibrants, floraux et salins, avec un ressenti de fraîcheur aromatique malgré le climat chaud. L'AOC La Clape est l'une des rares du Languedoc à produire des blancs de garde (20% de la production et en nette progression) en plus de ses rouges éminemment sudistes.
La Clape est également un territoire très engagé dans la viticulture durable. Plus de la moitié des surfaces sont conduites en bio ou HVE, dont environ 1/3 en biodynamie grâce en grande partie aux deux domaines de Gérard Bertrand. Conscients de la richesse de ce patrimoine naturel, les acteurs de la profession ont une forte sensibilité envers la préservation du paysage, de la biodiversité et de la ressource en eau. L'enjeu existant actuel est de préserver l'équilibre entre production viticole, écosystèmes méditerranéens et attractivité touristique, une forme de durabilité sur les axes technico-économiques, environnemental et socio-économique comme levier dans le changement climatique.

Tous incarnent la montée en gamme et la reconnaissance croissante des vins de La Clape, qui séduisent aujourd'hui les amateurs en quête d'authenticité et d'identité méditerranéenne. Après le Pic Saint Loup, La Clape est la deuxième appellation de Cru en volume du Languedoc, avec une production moyenne de 26000 hl/an. Ses opérateurs sont au nombre de 30 caves particulières et 3 caves coopératives, tous sous le patronage du président de l'appellation Christophe Bousquet du Château Pech-Redon. Les trois opérateurs les plus importants sont Gérard Bertrand, Château le Capitoul et Les Caves de l'Espérance, ils regroupent à eux trois presque moitié de la production commercialisée.

En plus de la durabilité du système, ces domaines et vignerons œuvrent aussi à la sauvegarde des paysages qui tranchent avec les plaines environnantes et qui se détachent de manière identitaire. C'est l'une des raisons pour laquelle le site a été classé par l'état depuis 1973, il bénéficie aujourd'hui du label Natura 2000 de l'Union Européenne.

Transition Agro-écologique

La transition agro-écologique par les vignerons, s'accompagne de la signature d'une charte commune dans le sens de ce label communautaire. Cela joue dans la gestion phytosanitaire, avec un engagement de réduction de son impact et de ses pratiques. Les opérateurs sont naturellement aidés dans leur démarche par le climat clément et ventilé, hostile aux maladies cryptogamiques, mais le bouleversement climatique peut engendrer des nouveaux défis : menaces fongiques revenues ou apparues récemment, voire des résistances. La vigne reste encore phytodépendante mais la profession exploite au mieux tous les leviers. En termes de fertilisation, autre pilier de la labellisation HVE, la zone pratique systématiquement l'éco pâturage avec 400 brebis, ce qui encourage de manières significatives une fertilité plus douce. Si les domaines ont un pied dans les logos environnementaux (moitié des acteurs de la profession comme sus-mentionné), plus d'un quart sont certifié Bio ou en cours de conversion.

Enfin, les vignerons de l'AOC La Clape ont créé un GIEE 2018 (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental) pour faciliter l'adaptation aux changements climatiques et pour mieux appréhender la préservation de la ressource en eau. Car bien que l'irrigation soit envisagée, sa durabilité est constamment remise en question. De nombreux leviers peuvent encore être activés avant de la diffuser systématiquement. Le président de l'appellation s'intéresse même aux cépages venus d'ailleurs, qui sont déjà en tests dans le Sud de la France : l'Assyrtiko (cépage blanc grec), ainsi que les Nero D'Avola ou Calabrese (cépages rouges) de la Sicile. Après consultation avec Jean-Pierre Venture du Mas de la Seranne en Terrasses du Larzac, le vigneron a entrepris un voyage en Sicile pour dénicher les sources de fraicheur aromatique de ce dernier. Il a déjà mis à l'épreuve une demi hectare pour chacun de ces cépages afin de les tester en micro-vinification.

Parmi les cépages déjà reconnus, le président parle d'un réel potentiel de la Roussanne, notamment sur les zones de grès. Quant aux Grenaches, le Grenache Gris lui semble aujourd'hui une bonne promesse pour l'avenir, par sa fraicheur et son aromatique. Le Bourboulenc reste

la signature de vibrance des blancs, Christophe Bousquet félicite la profession d'avoir tenu bon pour le maintenir à un minimum de 40%. La Clairette et le Picpoul peuvent aussi jouer de manière positive sur la structure. En ce qui concerne les rouges, l'on pourrait penser que la Syrah souffre davantage dans le Sud aujourd'hui. Sachant qu'elle est le seul cépage obligé au palissage, tout va se jouer sur la hauteur du palissage, les choix d'effeuillage ou de rognage. La majorité des acteurs vendangent mécaniquement (à plus de 80%), donc les parcelles sont aujourd'hui grandement palissées. Il serait intéressant de poser une réflexion plus profonde sur la conduite en gobelet, plus adaptée historiquement dans le Sud, mais incompatible avec la machine à vendanger.

AOC La Clape face au changement climatique

Les avantages face au changement climatique viennent du fait que La Clape a depuis longtemps connu une acclimatation naturelle et durable depuis. Elle s'est depuis toujours située dans l'une des zones les plus sèches de France (moins de 400 mm de pluviométrie à l'année). Elle a su adapter tout son système de production pour un maximum de résilience face à la chaleur et au stress hydrique. Son sol calcaire est à la fois drainant mais aussi un réservoir d'eau en profondeur. Entre effet tempérant de la mer, son altitude et ses décalages thermiques jour/nuit, le tout corrélé avec cette réserve précieuse, La Clape surprend par ses rouges charmeurs et digestes et ses blancs capables de fraicheur aromatique et de finesse.

Entre dynamiques de recherche et d'adaptation, les vignerons de La Clape se sont bien armés pour faire face au dérèglement climatique et continuer à proposer des canons de beauté dans l'air du temps par leur vins rouges et blancs. Engagés dans l'agro écologie, avec un regard futuriste vers les cépages ou pratiques d'antan – variétés patrimoniales, sélections massales – ou bien tournés vers l'innovation avec des cépages venus d'ailleurs, les pratiques expérimentales, ils et elles ont créé un modèle à part dans le Languedoc tourné vers l'avenir, vers le vin de demain, bien qu'ancré dans la pure tradition languedocienne et de Mare Nostrum.

L'originalité de La Clape réside aussi dans la montée de son blanc. Son cépage phare, le Bourboulenc tardif résiste assez bien au changement climatique. Il conserve fraicheur aromatique

et même son acidité et il offre un grand avantage dans la production de blancs à vocation qualitative et même de garde, par la possibilité d'un positionnement haut de gamme. Grâce à son implantation en terre calcaire et en altitude, il bénéficie des nuits fraiches ce qui lui préserve vibrance et arômes. Il s'assemble alors de manière harmonieuse avec les autres cépages, pour des vins qui apportent une réponse plus contemporaine au client. Selon Christophe Bousquet, les blancs de la Clape se veulent salins et vibrants, avec un développement autour de nuances résineuses et terpéniques avec le temps. La dégustation a bien montré cette allure séveuse et balsamique, entre sève de pin et garrigue, mais avec les deux dernières années chaudes et sèches, les salinités sont moins évidentes et la fraicheur aromatique plus fondue.

La dégustation nous a révélé que cette vibrance aromatique fait davantage partie de la signature des vins rouges qui proposent des styles digestes dans le contexte où le consommateur s'éloigne à grands pas de cette couleur, surtout en été. Ils sont portés par les aromates, le laurier surtout et les essences balsamiques, leur chair souple se teinte d'un fruit frais qui se retrouve préservé par l'influence des décalages thermiques du jour à la nuit, et ceci malgré un esprit généreux sous-jacent. En effet les vins cachent bien leurs degrés, au-delà des 14% vol, qui se tissent à la texture et enrobent délicieusement les tanins. L'attention se prête aujourd'hui à concilier bascule aromatique et maturité à la fois technologique et phénoliques. Dès le plus jeune âge, les vins offrent de faux airs de séduction mais la potentialité reste là pour 6 à 10 ans minimum selon les styles et les millésimes.

Le marché des vins

Sur le fond de crise latente qui menace le vin en France, l'appellation a plus d'un tour de cartes dans sa manche. Face à la surproduction, la baisse de consommation, la pression des prix, les taxes ou encore les menaces d'arrachages de vignes pour le rouge, la personnalité de La Clape dans le paysage Languedocien est un atout.

Prenons l'incriminée « surproduction » qui est déjà un problème dans le bordelais mais qui pourrait s'étendre à d'autres vignobles comme le Languedoc ou le Rhône. Par son optique de production maitrisée, orientée qualité, avec de petits

CHÂTEAU
LES BUGADELLES
TERROIR SAUVAGE

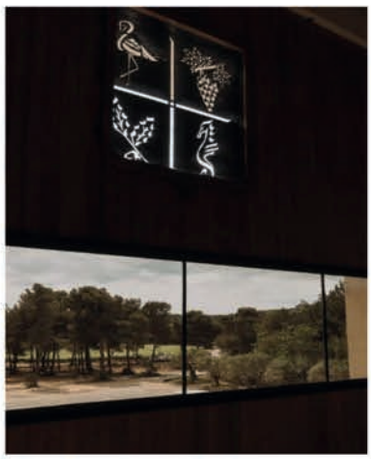
UN EDEN CONFIDENTIEL SUR LA CLAPE

Lorsqu'en 2005 Jean-Claude Albert fait l'acquisition du domaine Les Bugadelles, l'exploitation située sur quatre-cent-dix hectares dans le massif de La Clape est en ruine.

C'est avec l'énergie d'un passionné que cet entrepreneur visionnaire décide de défricher, replanter et rénover le domaine. Pour le bâti, il s'entoure de l'architecte Guy Vitrou. Millésime après millésime, Jean-Claude Albert veille à la réhabilitation de parcelles de vignes oubliées au cœur d'une vallée encaissée soumise aux vents et aux embruns marins.

Protégée par cet environnement et son écosystème, l'exploitation reprend de sa superbe tout en conservant le caractère de l'arrière-pays méditerranéen : petits parcellaires de vignes dont certains font 7 hectares, bosquets de chênes verts, vergers, oliveraies, murets en pierre sèche, garrigues, pinède maritime.

Aujourd'hui implanté sur les meilleures parcelles, le vignoble cultivé en partie en cordon de Royat se déploie en coteaux, en terrasses et en échalas. Mené en agriculture biologique et voué à la polyculture, Les Bugadelles comptent 51 hectares de vignes et une oliveraie de 30 hectares, bénéficiant du climat méditerranéen et sauvage qui caractérise ce site classé.



CHATEAU LES BUGADELLES

SA de Courtal Neuf
Route de Saint Pierre la mer
11560 FLEURY D'AUDE
www.les-bugadelles.com

Tél. 04.68.90.79.08

rendements ainsi qu'un positionnement haut de gamme, La Clape préserve un bon équilibre entre offre et demande. Elle a aussi l'avantage d'avoir positionné son blanc original en appellation. Cette couleur a la côte dans un grand nombre d'appellations vouées auparavant au rouge. De surcroit, tel mentionné, un grand nombre de domaines sont certifiés bio et par d'autres certifications ce qui renforce son image lui permettant de résister à la pression des prix.

Son potentiel oeno-touristique permet aux domaines de diversifier leurs revenus. Ainsi, ils ne sont pas uniquement dépendants du vin mais proposent des randonnées ou pique niques dans les vignes, des escapades dans ce cadre naturel spectaculaire, une offre de gite ou de table d'hôte (Sarrat de Goundy, le Steak House de Capitoul), des opérations pédagogiques en vendanges, des dégustations éducatives, des activités entre le massif montagneux et la mer, voire même des festivals de musique (Jazz à L'Hospitalet). Avec la menace des feux de forêts, certaines zones du site sont fermées en période de risque, la mise en place d'un responsable œnotourisme a déjà été acté.
Bien que dans un nombre de régions – Bordeaux, Toscane et même en Vallée du Rhône - il existe un réel questionnement inquiétant quant au rouge, nous remarquons une demande croissante pour des vins méditerranéens. Ils disposaient déjà d'une bonne côte à l'exportation mais la clientèle nationale se tourne aussi vers cet esprit sudiste, approchable en termes de goût par l'intensité, la signature solaire et la buvabilité plus immédiate. De surcroit, les rouges de La Clape bénéficient particulièrement d'un positionnement à part dans le schéma de changement climatique en préservant une grande digestibilité. Le président de l'appellation ne nie pas une baisse d'intérêt pour les rouges « entrée de gamme » mais ne se fait pas de soucis pour les trois appellations fer de lance : Pic saint Loup, Terrasses de Larzac, et La Clape. Selon Christophe Bousquet, ces dernières montrent 10-15% de hausse de consommation.

Parlant exportation, les vins quittent le marché national à la hauteur de 50 à 60%. Pour ce qui est consommé en France 30% restent sur un marché local et 20% sur l'ensemble du marché domestique en général.

Les derniers millésimes

2024 Le millésime 2024 se livre en blanc pour l'instant car les rouges doivent passer un an au domaine avant la mise sur le marché. Les vins révèlent une trame aromatique nuancée, souvent florale et légèrement méditerranéenne, par les notes anisées ou balsamiques (fenouil, romarin, camomille). Ils offrent des profils variés, allant du style souple et accessible à des expressions plus structurées et intenses. Les acidités sont fondues, mais le ressenti de fraîcheur est maintenu grâce aux amers (zeste, amande) et à la présence d'éléments salins ou pierreux. Style globalement accessible jeune, mais certains vins montrent une densité et une structure propices à une garde de 3 à 5 ans.
2023 Malgré une récolte globalement plus faible et quelques blocages de maturité avec des épisodes de canicule sévère (4 jours > 40 °C en août) et une pluviométrie historiquement basse (150mm pour l'année), les vins blancs de La Clape se défendent plutôt bien : parfois un peu opulents, mais équilibrés. Du côté des rouges, les vins sont concentrés, fruités, épicés, avec un certain degré d'alcool, mais souvent bien maîtrisé.
2022 Un millésime globalement très réussi pour l'appellation La Clape. Les vins affichent une belle maturité, de l'équilibre, une bonne tension et du potentiel de garde. L'équilibre entre concentration, acidité et fraîcheur en fait une année recommandée à la fois pour une consommation jeune ou pour une mise en cave.
2021 Un millésime solide, bien noté mais moins expressif que 2022. La situation « insulaire » de la Clape a beaucoup aidé en cette année de gel. Les vins sont structurés, concentrés, avec une certaine tension et une expression aromatique plus discrète — bons à boire dès maintenant et à conserver quelques années selon les cuvées.
2020 Fruits mûrs et charme immédiat aujourd'hui, malgré la générosité méditerranéenne. Les vins expriment la typicité sudiste sans virer à la plénitude excessive et proposent la richesse des fruits mûrs sur un fond de fraîcheur bienvenue. Les vins sont plaisants dès maintenant, mais avec une structure suffisamment soignée pour se conserver encore quelques années pour les rouges.

La degustation
Les vins blancs: Une fraicheur sous jacente, cachée dans un caractère sudiste affirmé

Château Mire L'Etang « Aimée de Coingy » 2024
Le nez est discret et nuancé d'amande, de poire et de notes de fenouil avec une certaine maturité, tout en gardant un tempo floral, suggéré par le genêt. Le palais est souple, d'acidité modérée mais de ressenti frais par les amers de zestes et d'amande. Une pointe de lait d'amande en finale, il reste sapide, tapissant, mais déjà évolutif avec une certaine générosité qui ressort dans le verre. **89**

Château Capitoul « Rocaille » 2024
Un nez qui parle de mellifère, entre le genêt et la touche herbale, il reflète la pêche et la nectarine sur un fond d'amande toastée. De texture satinée et d'acidité fondue, la structure phénolique est tenue par le zesté, les amers ainsi qu'une touche saline. Beaucoup d'intensité, de matière et de densité, qui soutiennent une finale généreuse. Rhodanien quelque part, mais plus ferme. Boire sur 3 – 4 ans. **90**

Château d'Anglès « Grand Vin Blanc » 2023
Un nez ouvert, avec une touche de développement, ambitieux et lifté, il se teinte d'une note d'amande amère, sur un fond de poire et de pêche jaune. A la fois fumé et très pâtissier, avec une pointe de résine. Le palais ample propose une structure qui suggère l'élevage par son grain phénolique. La fraicheur est portée par ses amers, il reste cependant riche. **86**

Domaine L'Angel 2024
Un nez léger entre l'amande, la tarte aux poires, le fenouil, le pomelo ainsi qu'une note poudrée réductrice qui arrive en fond. La texture lisse et légère se teinte de pamplemousse, de camomille et de notes de zestes avec une touche d'amertume, pour finir sur le pierreux dans un style réducteur et frais. Un vin vinifié pour être apprécié jeune, sur son caractère primesautier. **88**