

Pays d'Oc, les cépages restent son meilleur atout

Dans le Languedoc, certains parlent terroir, d'autres appellation. Les vins Pays d'Oc IGP préfèrent parler cépages. Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon... Leurs noms, en grand sur l'étiquette, constituent un choix stratégique et assumé pour répondre à la demande de leurs consommateurs.

Avec 58 cépages autorisés, l'IGP Pays d'Oc dispose d'une palette impressionnante. Ce large éventail de cépages offre aux vignerons une grande liberté d'expression qui leur permet de multiplier les styles de vin, de suivre l'évolution des goûts et, de plus en plus, de composer avec les nouvelles réalités climatiques.

Le modèle a fait ses preuves. Première IGP de France, Pays d'Oc représente environ la moitié de la production du vignoble du Languedoc Roussillon. Et son rayonnement dépasse largement les frontières françaises: 21 bouteilles sont vendues chaque seconde dans le monde.

Une réussite qui tient en partie à une idée toute simple: parler un langage que le consommateur comprend immédiatement. Sur une étiquette, «Chardonnay» ou «Syrah» donne déjà une indication sur ce que l'on peut attendre dans le verre. Pas besoin de réviser la carte des appellations françaises avant d'ouvrir une bouteille.

Cette lisibilité fonctionne aussi à table. Un Sauvignon avec des huîtres, un Chardonnay sur un poisson grillé, une Syrah avec une viande relevée, un Grenache sur une cuisine méditerranéenne: le cépage donne rapidement une direction. C'est simple, concret et plutôt rassurant pour qui veut choisir son vin sans prise de tête.

Mais derrière cette facilité d'accès se cache un enjeu bien plus sérieux. Les goûts changent. Les consommateurs recherchent aujourd'hui davantage de fraîcheur, moins d'alcool, moins de bois et des vins plus digestes. Dans le vignoble comme dans les chais, les producteurs ajustent donc leur copie: vendanges plus précoces, parcelles situées en altitude, exposition différente, extractions plus douces, élevages moins marqués.

C'est là que la diversité des cépages devient particulièrement précieuse. Face à la hausse des températures et aux épisodes de sécheresse, tous ne réagissent pas de la même manière. Certains conservent mieux leur acidité, d'autres résistent davantage à la

chaleur ou au manque d'eau. Dans une région aussi exposée que le Languedoc Roussillon, pouvoir changer de registre constitue un atout majeur.

La transformation est aussi environnementale. Le Languedoc Roussillon est devenu le premier bassin français de viticulture biologique, et Pays d'Oc s'inscrit pleinement dans ce mouvement. Gestion de l'eau, réduction des intrants, travail des sols, choix du matériel végétal: le vignoble cherche à produire autrement, autant par nécessité que pour répondre à une demande devenue plus attentive à ces questions.

La force de Pays d'Oc, sans doute l'IGP la plus décomplexée, tient précisément à cette absence de dogme. Cette absence de dogme qui permet de privilégier la qualité des vins. Les 58 cépages offrent une infinité de combinaisons qui servent autant à rassurer le consommateur qu'à offrir de la liberté au vigneron.

Le choix des lecteurs

Le jeudi 24 septembre, les lecteurs du Knack / Le Vif Week-end et de Vino.be étaient invités par les vins Pays d'Oc IGP à vivre une expérience exclusive de Food & Wine pairing au rooftop restaurant Albert, à Bruxelles. Pour l'occasion, le chef étoilé Mallory Gabsi, qui s'est fait connaître en atteignant la demi-finale de Top Chef Saison 11, a pris possession des fourneaux pour sublimer les vins Pays d'Oc IGP avec ses créations gastronomiques. En 2022, ce chef belge a ouvert son restaurant à Paris, couronné en 2023 d'une étoile au Guide Michelin. Pour cette soirée, il imagina un menu en cinq services. Christophe Felez, sommelier des vins Pays d'Oc IGP, y a aligné pas moins de 14 vins.

Sur chaque plat, les convives étaient invités à désigner leurs deux vins coups de cœur. Découvrez les choix des lecteurs.

ENTRÉE 1

Duo de sardines chaude et froide, huile d'olive et persil.



1 — Rolle

Domaine de Causse, Origines, 2025

Ce Rolle, connu également sous le nom de Vermentino, a été élevé en cuve pour préserver le fruit et la fraîcheur. Le nez frais évoque les agrumes et les fruits blancs, avec une touche florale et légèrement herbacée. La bouche est fraîche et souple, avec des accents de zestes de citron. Pour ce plat frais à l'accent méditerranéen, il faut un vin frais vif et légèrement salin pour rester dans la tonalité et accompagner la texture charnue de la sardine. Ce vin du Domaine de Causse répond parfaitement aux attentes.

steviwinehouse.com

2 — Viognier

Claude Vialade, Éléance Viognier, 2024

Claude Vialade appartient à une famille historiquement implantée dans le Languedoc viticole et engagée très tôt dans l'agriculture biologique. On est ici face à un viognier élevé quatre mois sur lies fines en fût de chêne, qui développe du volume, de la texture et de la complexité. Un vin généreux et expressif, dominé par la pêche blanche, des notes de litchi et d'ananas. Quelques nuances d'épices douces apportent de la complexité. Bref, un vin gourmand et charmeur. Pour cet accord, on va essayer d'amener des notes florales complémentaires pour accompagner le côté herbacé du persil, tout en gardant un joli gras et des amers élégants pour mettre en valeur à la fois l'huile d'olive et la sardine.

Biodyvino.be

ENTRÉE 2

Anguille au vert.



3 — Viognier

Calmel & Joseph, Ams Tram Gram, 2025

Un viognier élaboré par une maison de négoce artisanale du Languedoc-Roussillon fondée en 1995. Un nez expressif et très aromatique, mêlant pêche, melon et pomme verte à des notes de fleur d'oranger, de sureau et de zeste de citron vert. Une discrète touche végétale et épicée apporte de la complexité. La bouche est ample et généreuse, mais reste bien équilibrée par une acidité vive. Un Viognier expressif, gourmand mais suffisamment frais pour éviter toute lourdeur. Par rapport au Éléance Viognier de Claude Vialade, celui-ci paraît plus vif dans son expression, avec davantage de pomme verte, d'agrumes et de notes florales et herbacées. Ce vin tout en peps et très aromatique va accompagner le plat tout en lui apportant un certain relief complémentaire. L'ensemble se révèle harmonieux.

Colruyt.be

4 — Grenache gris, Roussanne, Rolle

Domaine Combe Blanche, Comba Negra, 2025

Le Domaine Combe Blanche se trouve à La Livinière, dans le Haut-Minervois. Il a été créé par Guy Vanlancker, ancien instituteur belge installé en 1981. L'élevage en barrique neuve explique le caractère assez ample, boisé et structuré du vin. On apprécie les notes de poire, de pêche de vigne et d'amande, auxquelles le Rolle apporte une dimension plus florale. Des notes fumées, épicées et légèrement vanillées apparaissent en milieu de bouche. Un blanc « bio » de gastronomie, structuré et généreux. Dans cet accord, le vin est là pour amener une assise et une puissance aromatique qui sera enrichie par les subtiles notes iodées de l'anguille.

Popsss.com

PLAT

Un terre-mer : côte de bœuf, homard au jus bisqué.



5 — Merlot, Syrah

La Villatade, V Rouge, 2023

Le domaine est situé à Sallèles-Cabardès, à une dizaine de minutes au nord de Carcassonne, sur les contreforts de la Montagne Noire, au cœur du Minervois. Le nez est généreux et immédiatement fruité, sur la cerise mûre, la prune, la mûre et les petits fruits noirs, complétés par une discrète touche poivrée. La bouche est ronde, charnue et souple, avec une matière généreuse portée par des tanins mûrs et soyeux. Le Merlot apporte le velouté et le fruit, tandis que la Syrah donne une légère tension épicée. Finale gourmande, fruitée et très accessible. Ce vin à la fois élégant, puissant et généreux accompagne à la perfection ce plat. Le fruité du Merlot amène le panache nécessaire pour sublimer le homard et la sauce tomate alors que les notes de poivre noir et de garrigue de la Syrah soulignent avec bonheur et subtilité la délicate viande de bœuf et le relevé de la bisque.

vinminervois.com

6 — Pinot Noir

Domaine Girard, Pech Calvel, 2023

Ce domaine familial, où la vigne est travaillée depuis quatre générations, se situe à Alaigne, à l'ouest de Carcassonne, sur le massif de la Malepère. Les lecteurs ont plébiscité la finesse de ce Pinot Noir. Le nez développe des notes de fraise séchée, de cerise confite et de pivoine. Le caractère aérien du vin, la finesse de ses tanins et son profil soyeux nous ont tous convaincus. Pour cet accord, ce vin subtil et délicat accompagne simplement les saveurs du plat sans jamais les dénaturer mais en leur apportant cette touche méditerranéenne de fruits mûrs et de gourmandise.

dulst.be

DESSERT

Mirabelle, brebis, safran.



7 — Muscat à petits grains

Richemer, Muscat Sec, 2025

Le muscat est un cépage naturellement très parfumé. Attention, il est vinifié en sec. Le nez, immédiatement expressif et typique du Muscat, mêle raisin frais, fleur blanche, agrumes et abricot, avec quelques nuances de fruits exotiques. La bouche est sèche malgré l'intensité aromatique, fraîche et souple, avec une belle vivacité qui équilibre le caractère généreusement parfumé du cépage. Finale fraîche, florale et citronnée, persistante sans lourdeur. Avec cet accord, on enrichit le fruité tout en gardant une belle tension pour souligner les notes salines du fromage de brebis. L'ensemble donne donc un résultat harmonieux avec un équilibre sur la tension et la fraîcheur.

shop.valchaineux.be

8 — Muscat

LYV, Moelleux, 2025

LYV est une marque de la Maison Jeanjean, acteur historique du Languedoc installé à Saint-Félix-de-Lodez. Le nez, très expressif et séducteur, est dominé par le litchi, la papaye, les fruits exotiques et la fleur de sureau. La bouche, tendre, reste parfumée et fraîche malgré la douceur, avec une vivacité qui évite toute lourdeur. Le fruit reste net et gourmand, avec une finale florale et exotique. Un Muscat moelleux très accessible, aromatique et équilibré. Ce dernier accord, est philosophiquement l'exact opposé du précédent. Certes on garde le fruité du cépage, mais on amène du moelleux pour contrebalancer la salinité du fromage et l'acidité du fruit. Le résultat est une rondeur et un équilibre des saveurs en bouche proches de la perfection.

delhaize.be