

Dossier de presse



LA LIVINIÈRE

LE 1^{ER} CRU DU LANGUEDOC





Singulier & Pluriel

Singulier, le cru La Livinière l'est naturellement. Situé dans l'arrière-pays du Languedoc, aux frontières de l'Hérault et de l'Aude, à mi-chemin entre Toulouse et Montpellier, son terroir, le "Petit Causse", est l'ultime front de côtes à l'extrême Sud du Massif Central. Son caractère solaire est ainsi tempéré par l'air frais venu des montagnes auxquelles il s'adosse. Les vignerons qui gravitent autour du clocher de La Livinière, véritable "phare du cru", offrent dans leurs vins, chacun à sa façon, une version particulière de ce terroir. Le cru La Livinière se conjugue alors au pluriel.



NATURALLY UNIQUE

Cru La Livinière is naturally unique. Located inland from the Mediterranean, on the border between Hérault and Aude in Languedoc, halfway between Toulouse and Montpellier, its vineyard sites extend across the Petit Causse, forming the last scarp at the far southern tip of the Massif Central. Here, cool air sweeps down off the mountains behind and moderates the heat of the sun. The bell tower in La Livinière stands as a beacon for the appellation's winegrowers, each of whom offer unique renditions of their terroir through their wines. Cru La Livinière therefore becomes not just one appellation, but myriad iterations.

La Livinière en Languedoc

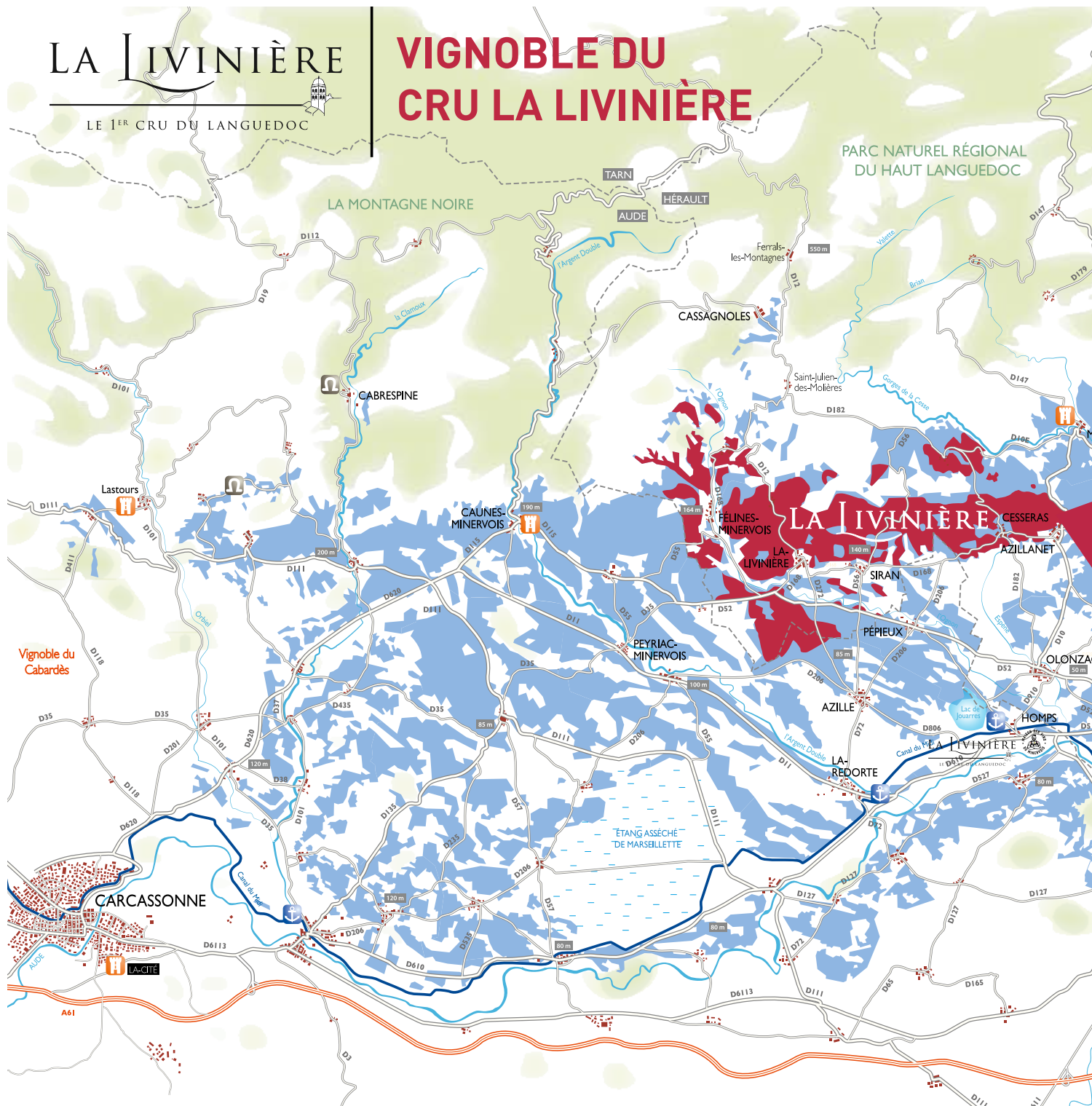




LA LIVINIÈRE

LE 1^{ER} CRU DU LANGUEDOC

VIGNOBLE DU CRU LA LIVINIÈRE



1^{er}

Cru du
Languedoc 1999

*1st Languedoc Cru
in 1999*



Une appellation
communale au cœur
du Minervois

*A village-designated
appellation in the
heart of the Minervois*



Une production
exclusive de
vins rouges

Red wines only

40 aine

Caves & domaines

Around forty wineries



Terroir de piémont

Le Cru La Livinière se situe au cœur de la zone géographique de l'Appellation d'Origine Protégée Minervois, dans le secteur du "Petit Causse", adossé à la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes. Au Sud, s'ouvre un vaste panorama, sur les terrasses du Minervois, qui se prolonge au loin, par une succession de reliefs, des Corbières à la chaîne des Pyrénées. Au Nord, se dessinent des petits vallons et des plateaux sur le causse avec pour ligne de crête, la Montagne Noire.

Son aire est limitée pour sa partie occidentale, par la rivière Ognon, affluent de l'Aude, et pour sa partie orientale, par le massif de la Serre d'Oupia et par la rivière Espène. La délimitation

de l'aire comprend 2700 ha classés, répartis sur 6 communes de l'Hérault (Félines Minervois, La Livinière, Siran, Cesseras, Azillanet) et de l'Aude (Azille). Le vignoble s'étend sur un terroir de piémont où diverses roches se confrontent, témoins de bouleversements géologiques, et créant un fabuleux melting-pot minéral : un mélange de cailloux, de sables et d'argiles, de grès, de calcaires et de schistes, où les alluvions et l'érosion ont patiemment fait leur œuvre. Creusant des gorges dans le causse, façonnant un peu plus bas la succession de collines gréseuses parsemées de bois, tapissant enfin les terrasses caillouteuses des rivières de l'Ognon et de l'Argent Double.



VINEYARDS IN THE MOUNTAIN FOOTHILLS

Cru La Livinière is located in the heart of the Minervois appellation area, in the Petit Causse region. Behind it stands the Montagne Noire, the most southerly part of the Cévennes Mountains. In the South, the countryside opens up to sweeping views out over the terraces of the Minervois, followed by a series of rolling hills and mountains, from the Corbières to the Pyrenees. In the North, small valleys and limestone plateaus across the Causse define the landscape, with the Montagne Noire forming the crest line.

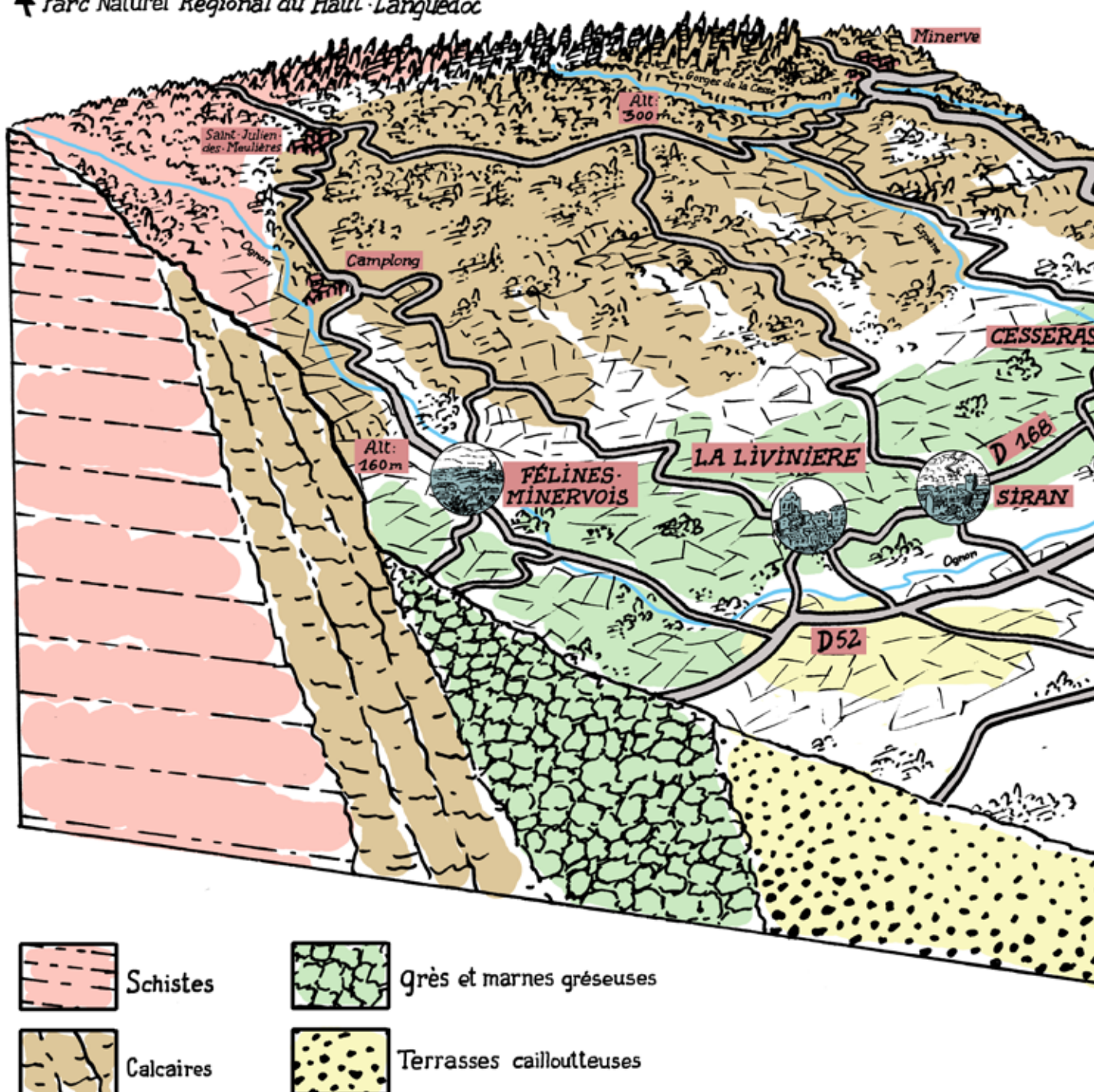
The western part of the appellation area is bordered by the river Ognon, a tributary of the Aude, whilst the Serre d'Oupia and river Espène

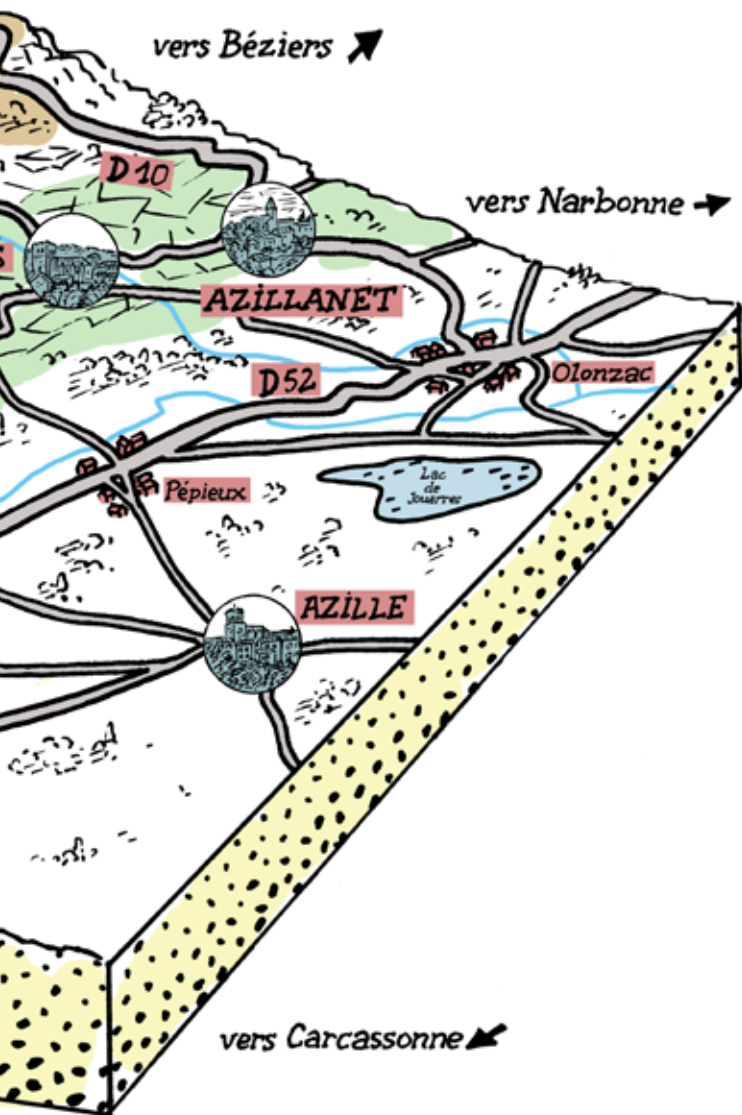
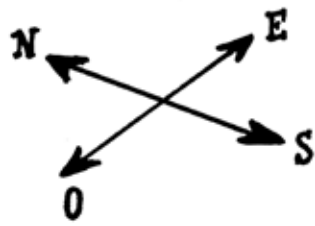
mark its eastern boundary. A total 2,700 ha are entitled to the appellation, spread across six villages in Hérault (Félines-Minervois, La Livinière, Siran, Cesseras and Azillanet) and Aude (Azille). The vineyards extend over mountain foothill sites where various rock formations converge, illustrating the different geological upheavals and creating a fabulous mineral melting pot – a mixture of stones, sand and clay, sandstone, limestone and schist where alluvium and erosion have worked their magic. Gorges have been hewn into the Causse, a series of woodland-clad, sandstone hills have been shaped lower down and the stony river terraces of the rivers Ognon and Argent Double have been strewn with these geological remnants.

Carte géologique

↖ Montagne Noire

↗ Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc







A L'ABRI DE LA

Montagne Noire

Le terroir du Cru La Livinière bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen. C'est l'une des zones les plus précoces et les plus chaudes du Minervois. Le vignoble est exposé sud/sud-est, à une altitude comprise entre 120 mètres et 400 mètres. Il est protégé des pluies venant de l'ouest par l'obstacle naturel que constituent les collines de Laure Minervois, tandis que la Serre d'Oupia bloque les entrées maritimes en provenance de la Méditerranée.

La pluviométrie y est comprise entre 400 et 800 millimètres. Avec une température moyenne annuelle supérieure à 14°C et plus de 2 400

heures d'ensoleillement par an, c'est une région chaude et sèche avec un déficit hydrique estival marqué. Elle bénéficie toutefois de courants frais nocturnes qui descendent des crêtes du causse. La présence d'oliviers centenaires, qui ont résistés aux gelées extrêmes des hivers 1956 et 1963 et aux terribles sécheresses des années 1950, témoigne de ce climat particulier.

Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et à l'équilibre des vins. Elles influencent véritablement le style des vins du Cru, en apportant aussi la fraîcheur qui assure la grande élégance des cuvées.



SHELTERED BY THE MONTAGNE NOIRE

Cru La Lavinière vineyards bask in a typical Mediterranean climate. It is one of the earliest-ripening and hottest parts of the Minervois. The vines face South/South-East at elevations ranging from 120 to 400 metres. They are sheltered from the rains that hail from the West by a natural barrier formed by the hills of Laure-Minervois, whilst the Serre d'Oupia blocks damp sea breezes rising off the Mediterranean. Rainfall ranges from 400 to 800 mm annually. With average annual temperatures in excess of 14°C and over 2,000 hours sunshine a year, this is a hot, dry region with a distinctive lack of

water in the summer. However, it benefits from cool night-time air currents which flow down from the ridges of the Causse. The area is home to hundred-year-old olive trees which withstood the extreme frosts in the winters of 1956 and 1963 and terrible drought in the 1950s, exemplifying the uniqueness of the climate.

These unique conditions allow the grapes to achieve ideal ripeness, and promote balance in the wines. They have an undeniable influence on the style of the wines in Cru La Lavinière, and also instil the freshness that ensures great elegance.



Puissance & velours

Le terroir donne le ton : des sols très caillouteux et un climat chaud et sec. Ici, sur ce terroir de piémont, s'exprime toute la symphonie riche et ensoleillée des cépages du Sud.

Les vins du Cru La Livinière sont des vins d'assemblage, représentant dignement le haut de la pyramide des AOP rouges du Languedoc et du Minervois. La colonne vertébrale de l'appellation se compose principalement du trio Syrah, Mourvèdre, Grenache, complété parfois par d'autres cépages plus anciens : Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul, Lledoner Pelut et Rivaïrenc. Issus de longues macérations traditionnelles ou en grains entiers, les vins

sont élevés en cuve, ou en fût, ou même en bouteille, à la propriété, au moins un an. Ils ne peuvent être commercialisés qu'à partir du 15 Octobre de l'année qui suit.

Dans le verre, toutes ces caractéristiques se révèlent dans un profil général de vins alliant la puissance, la complexité et l'élégance en bouche avec des notes d'épices, des parfums de fruits confits, des essences de garrigue, d'olive, ou de truffe, de fraîches nuances balsamiques ou mentholées. Avec une aptitude certaine pour la garde, les vins du Cru La Livinière conservent longtemps le velouté et le fruité particulier des grands vins du Sud de la France.



POWERFUL YET SILKY SOFT

The vineyard sites set the tone – the soils are laden with stones and the climate is hot and dry. Here, in these mountain foothills, the rich, sun-kissed symphony of Mediterranean grape varieties fully expresses itself. Cru La Livinière wines are blends, and warrant their position at the top of the red Languedoc and Minervois appellation quality pyramid. The backbone of the appellation is formed primarily by Syrah, Mourvèdre and Grenache, occasionally complemented by older grape varieties such as Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul, Lledoner Pelut and Rivairenc. The wines undergo traditional, lengthy macerations or

whole-cluster fermentation and are matured in tanks, barrels or even in the bottle, at the winery, for at least a year. They can only be released for sale on or after October 15 of the following year. In the glass, all of these characteristics are encapsulated in a style that can generally be defined as a fusion of powerfulness, complexity and elegance on the palate, with notes of spices, candied fruit aromas, essences of the garrigue, olives or truffles, and fresh balsamic or mentholated nuances. Boasting undeniable ageability, Cru La Livinière wines retain the unique fruitiness and silky soft characters that are typical of fine wines from the South of France.



Une aventure de pionniers

Le paysage a trempé les caractères et façonné le sens de l'effort collectif. Que de chemin parcouru depuis les premiers balbutiements de l'appellation jusqu'à l'obtention de l'AOP La Livinière publiée dans le Journal Officiel de l'Union Européenne le 26 Mars 2024 !

A l'origine, deux vignerons visionnaires : Maurice Piccinini et Roger Piquet. Alors qu'on venait de célébrer la reconnaissance de l'AOC Minervois en 1985, le premier, président de la cave coopérative de La Livinière, et le second, propriétaire du Château de Gourgazaud,

ont fixé ensemble le cadre de la première AOC communale en Languedoc. Dès 1987, convaincus de la distinction de leur terroir, ils entamèrent les démarches qui allaient aboutir, le 16 février 1999, au décret de reconnaissance de l'AOC Minervois-La Livinière. S'ensuit une grande période de développement portée par les présidentes et les présidents qui se sont succédé : Michel Escande (Borie de Maurel), Patricia Boyer Domergue (Clos Centeilles), Isabelle Coustal (Château Sainte Eulalie), Guy Sabarthès (Alliance Minervois).



AN EPIC STORY OF PIONEERS

The landscapes have forged characters and shaped the meaning of collective endeavour. So much has been achieved since those early stages of the appellation through to recognition of AOC La Livinière published in the Official Journal on 26 March 2024.

Two visionary winegrowers – Maurice Piccinini and Roger Piquet – were the original driving forces. AOC Minervois had only just been officially recognised, in 1985, when Maurice Piccinini, the chairman of the La Livinière co-operative winery, and Roger Piquet, the owner

of Château de Gourgazaud, jointly established a framework for the first village-designated AOC in Languedoc. By 1987, their conviction of the singular nature of these vineyard sites led them to start a process that would culminate in legal recognition for AOC Minervois-La Livinière on 16 February 1999. A significant period of growth ensued under the leadership of the men and women who chaired the appellation in succession: Michel Escande (Borie de Maurel), Patricia Boyer Domergue (Clos Centeilles), Isabelle Coustal (Château Sainte Eulalie) and Guy Sabarthès (Alliance Minervois).





Un cru du Languedoc

Hier comme aujourd'hui, les vigneron·nes de La Livinière sont toujours animés par une seule et même ambition : se hisser au sommet de la pyramide en valorisant leur terroir. C'est cet objectif qui les a d'ailleurs conduits à impulser une dynamique collective et à rejoindre le Cercle des Terroirs du Languedoc, composé historiquement des AOP Boutenac, Terrasses du Larzac, La Clape, Pic St Loup et La Livinière. Ensemble, ces appellations portent haut l'image

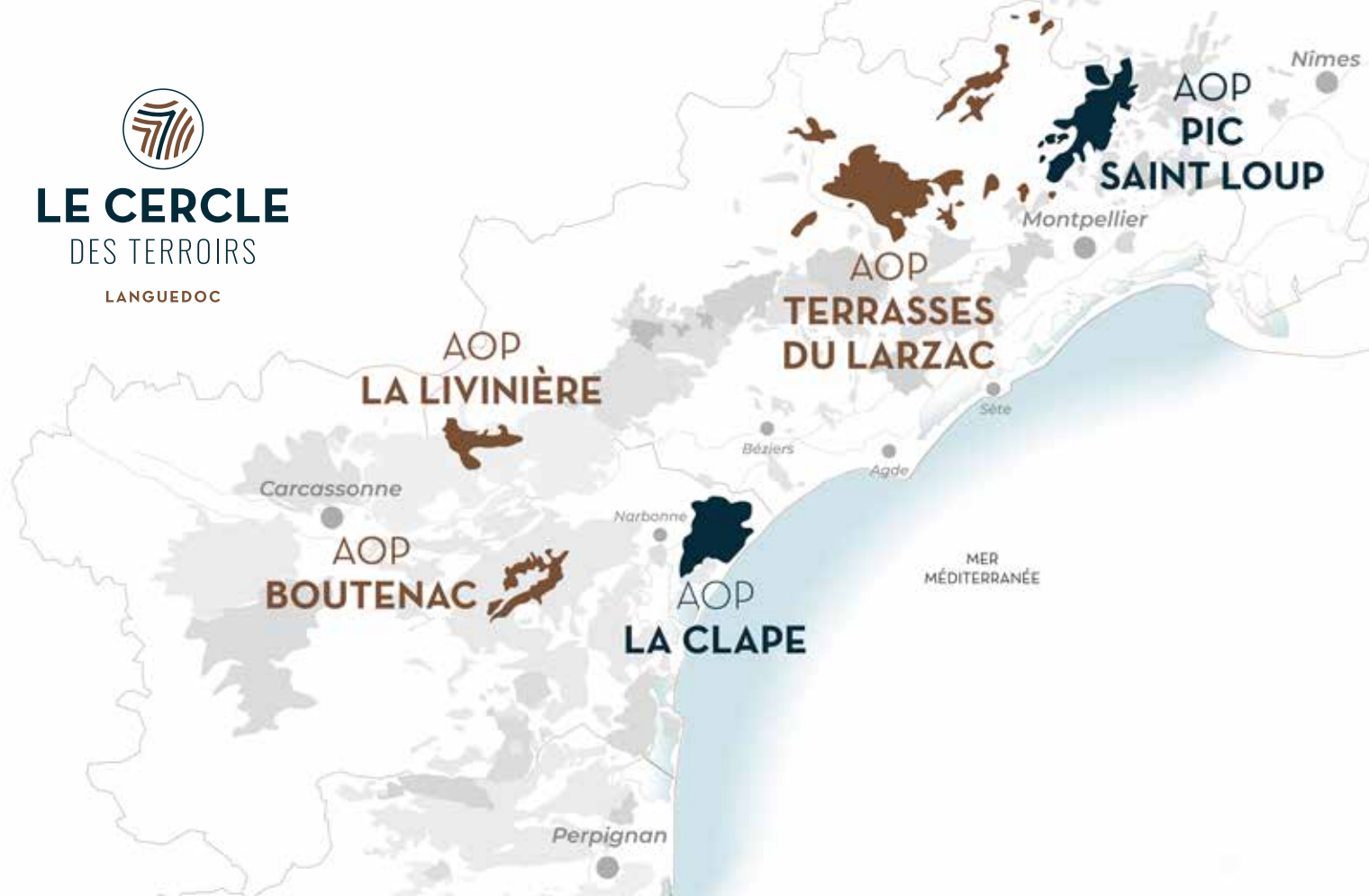
des AOP du Languedoc et des appellations communales sur diverses manifestations, en véhiculant des valeurs communes : l'attachement à la terre et à la nature sauvage aux quatre coins du Languedoc, le savoir-faire viticole qui se transmet de génération en génération, l'énergie ensoleillée portée par leurs vins, l'esprit de partage et de fraternité, la passion pour leur terroir et l'expression de leur identité.



LE CERCLE

DES TERROIRS

LANGUEDOC



A LANGUEDOC ‘CRU’

Today, as in the past, La Livinière winegrowers continue to be driven by a single-minded ambition to scale the heights of quality by promoting their vineyard sites. This same goal was the driving force behind their collaborative bid to join the select group of Languedoc wine regions, whose long-standing members are AOP Boutenac, Terrasses du Larzac, La Clape, Pic St Loup and La Livinière. Together, these appellations champion the image of Languedoc AOPs and village-designated appellations at a number of events, where they convey their shared values: their attachment to the land and unspoilt natural surroundings across the length and breadth of Languedoc, their winegrowing

expertise that is passed down through the generations, the sun-filled energy encapsulated in their wines, a spirit of sharing and fraternity, a passion for their vineyards and the desire to express their identity.





Biodiversité

Aux portes du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, le territoire du Cru La Livinière est riche d'une faune et d'une flore remarquables. Il n'est donc pas rare d'observer diverses espèces telles que le circaète Jean-le-Blanc (*Circaetus gallicus*) et la Fauvette pitchou (*Sylvia undata*) ou des orchidées en bordure des chemins comme l'Ophrys jaune (*Ophrys lutea*). Le paysage est aussi façonné d'éléments patrimoniaux qui contribuent à l'identité de ce territoire. Des kilomètres de murets en pierre sèche sillonnent le vignoble. Drainants et adaptés aux reliefs accidentés, ils contribuent à lutter contre le ruissellement et l'érosion. Ils préservent la biodiversité en abritant des espèces animales et végétales qui apprécient ces abris tempérés.

Forts de cette richesse environnementale, les vignerons du Cru La Livinière se mobilisent de plus en plus en faveur de ce patrimoine. Ils sont particulièrement engagés sur le plan agro-écologique par des actions individuelles ou collectives. Ils pratiquent ainsi la confusion sexuelle, méthode de lutte sans pesticide contre un ravageur de la vigne. Ils plantent des haies, enherbent leurs vignes et expérimentent l'agroforesterie. Aujourd'hui, plus de 80 % des surfaces exploitées sont engagées dans une certification environnementale, dont plus de 60 % des surfaces conduites à minima en agriculture biologique et près de 20 % de surfaces dans le référentiel HVE.



BIODIVERSITY

The Cru La Livinière area is located at the gateway to the Haut-Languedoc national park and abounds in remarkable fauna and flora. It is not uncommon to see a variety of species such as the short-toed snake eagle (Ciracetus gallicus) and the Dartford warbler (Sylvia undata), or orchids lining the paths like the yellow bee-orchid (Ophrys lutea). The landscape is also shaped by heritage features which contribute to the area's identity. Miles of dry-stone walls, for instance, criss-cross the vineyards. They offer drainage and are well-suited to uneven terrain, helping combat gullying and erosion. They also preserve biodiversity by providing a home for animal and plant species which thrive in

these temperate shelters. Building on their rich natural surroundings, the winegrowers of Cru La Livinière are ramping up their commitment to safeguard this heritage. They have made a wholehearted pledge to agro-ecology, on both a collective and individual basis. They use techniques like mating disruption, which allows them to combat vine pests without using pesticides. They plant hedges, use grass cover in their vineyards and experiment with agro-forestry. More than 80% of farmed areas are now committed to an environmental certification scheme, over 60% of which are at the very least farmed organically and nearly 20% of acreage comes under the HVE scheme.



Un Conservatoire de cépages

Les premières réflexions sont lancées dès la fin des années 90 par quelques vignerons du Cru La Livinière qui, voyant les plus vieilles parcelles du territoire s'arracher, s'inquiètent de voir également disparaître la diversité du patrimoine génétique viticole local. En collaboration avec la Chambre d'Agriculture de l'Aude et les instituts de recherche nationaux (INRAE, ENTAV), ils entament donc un travail de prospection et de collecte des "spécimens" d'intérêt. La mairie de Félines Minervois met à disposition 2 parcelles communales. Après divers tests, ce sont 745 souches, 42 cépages différents et 68 clones qui sont plantés le 21 mai 2004 au lieu-dit "les Gassottes" ; cette parcelle constituant le conservatoire génétique officiel. L'autre

parcelle située au pied du moulin de Félines Minervois, au lieu-dit "Puech de Marrassi", fait office de vitrine dédiée à la sensibilisation du public. Le Conservatoire de cépages en Minervois constitue aujourd'hui une collection ampélographique unique car parmi les cépages, il en est un non répertorié dans le monde...un inconnu ! Depuis 2019, les appellations La Livinière et Minervois, réunies en association, réalisent un certain nombre d'expérimentations (observations des comportements végétatifs des cépages, suivi des cépages anciens pouvant constituer des réservoirs de diversification mais aussi d'adaptation des encépagements aux problématiques actuelles comme le réchauffement climatique...).



THE GRAPE VARIETY CONSERVATION CENTRE

The conservation centre was established at the end of the 1990s due to concern voiced by winegrowers over the disappearance of genetic vine diversity caused by vine pulls in old vineyard blocks. In conjunction with the Aude chamber of agriculture and national research institutes (INRAE, ENTAV), they therefore began to survey vineyards and collect 'specimens' of interest. The Félines Minervois village council provided 2 village plots. After a number of tests, 745 vines, 42 different vine varieties and 68 clones were planted on 21 May 2004 in 'Les Gassottes'. The plot is the official genetic conservation centre. The other block is located at the foot of the Félines Minervois

windmill, at 'Puech de Marrassi' and is designed as a showcase to raise awareness among the general public. The Minervois grape variety conservation centre is now home to a unique ampelography collection because among the varieties is one that is not listed internationally – it remains unknown. Since 2019, the Minervois and La Livinière appellations have belonged to an association and have conducted a number of experiments including observations of varietal canopy performance, monitoring of heirloom grape varieties with the potential to form diversification reserves, along with adapting the varietal range to allow it to cope with present-day challenges such as climate change.



Lieux d'histoire

Dans ce coin de France où la présence de l'homme est attestée depuis 6000 ans, grâce aux fouilles de la grotte de la Coquille (ou de l'Aldène) à Cesseras, les monuments ne manquent pas : des dolmens tels ceux des Fades à Pépieux ou du plateau de la Planette à Félines, des anciens châteaux féodaux, de ravissantes chapelles telles celle de Centeilles à Siran avec ses fresques du XVe siècle, ou celle de Saint-Germain à Cesseras, avec ses bandes lombardes caractéristiques du premier art roman méridional. Sans oublier les villages eux-mêmes, au charme sans fard, avec des petites places, à l'habitat compact le long de ruelles étroites. La place du marché couvert

de La Livinière avec sa fontaine en marbre de Caunes-Minervois était un haut lieu de foire. Riches de ce patrimoine, les vignerons ont choisi alors pour emblème le clocher si singulier de l'église Saint-Etienne du village de La Livinière... village dont le nom, d'ailleurs, évoque l'histoire viticole de ce territoire et les nombreuses références à l'époque romaine : Cella Vinaria (cave à vins) pour La Livinière, Villa de Sirius pour Siran (du nom du premier légionnaire romain installé dans la région), ou Figulina pour Félines (un atelier de poterie). Bref, autant de lieux de mémoire et d'histoire pour celui qui s'aventure sur ce joli terroir.



HISTORIC LOCATIONS

In this corner of France, where the presence of mankind has been proven to date back 6,000 years, there is no lack of monuments, unearthed during digs in Coquille (or Aldène) cavern in Cesseroas. They include the Les Fades standing stones in Pèpieux and La Planette plateau in Félines, former feudal castles, and gorgeous chapels like the one in Centeilles in Siran with its 15th-century frescoes or Saint-Germain in Cesseroas with its pilaster strips typical of southern Romanesque art. A mention should also go to the villages themselves that boast unspoilt charm with their tiny squares and houses densely lining the narrow streets. The covered market square in La Livinière with its

fountain made from Caunes-Minervois marble was a mecca for fair-goers. The winegrowers have tapped into this rich heritage and chosen as their emblem the unique bell tower of Saint-Etienne church in La Livinière, the village whose name alone conjures up the area's winegrowing history and many references to Roman times. These include Cella Vinaria (wine cellar) for La Livinière, Sirius' Villa for Siran (named after the first Roman legionary who settled in the region), and Figulina for Félines (a pottery workshop). All of these offer historical locations and recollections of the past for all those who venture to this picture-postcard region.



L'Enorando[®] du Cru La Livinière

Créée par le Département de l'Hérault, l'Enorando[®] est un itinéraire de randonnée pédestre valorisant un terroir viticole. Au départ et à l'arrivée de la cave coopérative Cella Vinaria (Alliance Minervois), une des caves historiques de l'appellation, l'Enorando[®] du Cru La Livinière traverse un paysage typiquement méditerranéen où la garrigue, l'olivier et le pin se mêlent à la culture de la vigne.

Les vignerons du Cru La Livinière ont souhaité mettre en avant leur patrimoine à travers un sentier d'interprétation d'un peu plus de 12km dédié à leur appellation. Dans le réseau actuel des Enorando[®], celle-ci est la première interprétée avec une série

de panneaux d'information permettant une vraie découverte de l'appellation et de son territoire. Parmi les thématiques abordées : le village de La Livinière avec son histoire et son clocher emblématique, la culture de l'olivier, le pastoralisme, le patrimoine bâti en pierres sèches... ainsi que toutes les caractéristiques de l'appellation La Livinière. Le long de cette Enorando[®], c'est toute l'histoire du Cru La Livinière et de ce territoire qui se raconte. Elle a été conçue en partenariat avec : les communes de La Livinière et de Félines Minervois, la Communauté de Communes du Minervois au Caroux, le Parc Naturel Régional du Haut Languedoc et le Syndicat du Cru La Livinière.



THE CRU LA LIVINIÈRE OENORANDO®

Created by the Hérault departmental council, the Oenorando® or wine trail is a walk designed to showcase the wine region. Starting and ending with the Cella Vinaria co-operative (Alliance Minervois), one of Cru La Livinière's historic wineries, the Oenorando® cuts across typically Mediterranean landscapes where garrigue land, olive trees and pines are interspersed with vineyards.

The winegrowers of Cru La Livinière aimed to showcase their heritage by creating an interpretation nature trail focusing on their appellation over nearly 12 km. Among the trails endorsed as Oenorando®, this is the first

one where a series of information boards offers a genuine introduction to the appellation and its region. Themes featured include the village of La Livinière, with its history and iconic bell tower, olive farming, pastoralism and dry-stone wall heritage – all of which characterise the La Livinière appellation. Every stage of the Oenorando® recounts the full history of Cru La Livinière and the surrounding area. It was designed in conjunction with the villages of La Livinière and Félines-Minervois, the Minervois au Caroux local authorities, the Haut-Languedoc national park and the Cru La Livinière producers' organisation.



Syndicat du Cru La Livinière
35, quai des Tonnelliers - 11200 Homps
Tel : 33 (0)4 68 27 80 00
la-liviniere@cru-minervois.com
www.cru-la-liviniere.com

LA LIVINIÈRE
LE 1^{ER} CRU DU LANGUEDOC

