

À la découverte du terroir Saint-Georges-d'Orques à Vinisud



Du 24 au 26 février 2014, les vignerons du syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques, en AOC Languedoc, proposent aux professionnels une promenade gustative sur leur stand. **Le terroir historique des vins de Montpellier, à l'Ouest de l'agglomération, les invite notamment à découvrir le Millésime 2013, fruit de « 320 jours de soleil comme nulle part ailleurs » à Saint-Georges-d'Orques, Juvignac, Lavérune, Pignan et Murviel-lès-Montpellier !**

Les animations prévues Stand A31, Hall 6 :

- Invitation presse « Promenade dégustation dans le terroir Saint-Georges d'Orques » : sur inscription, du lundi au mercredi, découverte du Millésime 2013. Les vignerons font déguster leurs vins AOP rouges et rosés Saint-Georges-d'Orques.
- Mardi 25 février, « Les 12 à 12h »: apéritif vins et tapas pour célébrer avec les visiteurs le travail des 12 domaines et caves du terroir Saint-Georges-d'Orques présents sur Vinisud.

Et tout au long du Salon, à la rencontre des producteurs exposants :

Château Claud Bellevue • Château de Fourques • Château de l'Engarran • Domaine de la Marfée • Domaine de la Prose • Domaine de Saumarez • Domaine Guizard • Domaine Henry • Domaine Belles Pierres • Le Clos d'Isidore • Les Vignerons de Saint-Georges-d'Orques • Mas de la Rime.



À la découverte du terroir Saint-Georges-d'Orques à Vinisud

Saint-Georges-d'Orques, terroir historique de Montpellier classé parmi les grands

- Réputés depuis le Moyen Âge, les vins de Saint-Georges-d'Orques sont connus à l'international dès le 17^e siècle, exportés en Angleterre, en Écosse, dans les pays scandinaves et en Russie. En 1710, les vignerons créent une marque à feu en forme d'étoile, avec indication du millésime, pour éviter les contrefaçons, déjà courantes à l'époque. On comptera trois autres marques jusqu'à la Révolution.
- Thomas Jefferson, Ambassadeur des Etats-Unis en France, découvre les vins de Saint-Georges-d'Orques en 1787 et en fait l'éloge dans son carnet de route. Devenu président, il proposera d'exonérer les vins du village de la taxe à laquelle ils sont assujettis à l'entrée de son pays.
- Dans son ouvrage *Topographie de tous les vignobles connus*, l'agronome André Jullien classe le terroir de Saint-Georges-d'Orques parmi les plus prestigieux, au même rang que ceux de Saint-Émilion, Fronsac, Meursault ou Chablis.

Les chiffres

- Superficie en production : 600 ha
- Aire de production : 5 communes (Saint-Georges-d'Orques, Lavérune, Pignan, Murviel, Juvignac).
- Nombre de producteurs : 1 cave coopérative et 18 caves particulières.
- Production annuelle moyenne : 15 000 hectolitres.
- Couleurs : rouge (majoritaire), rosé, blanc.

Les Dates clés

- 1945 : l'INAO reconnaît le terroir et le nom de Saint-Georges-d'Orques.
- 1948 : création de la cave coopérative de Saint-Georges-d'Orques.
- 1951 : Saint-Georges-d'Orques devient VDQS (vin délimité de qualité supérieure).
- 1985 : reconnaissance de l'AOC Coteaux du Languedoc - Saint-Georges-d'Orques, aujourd'hui Languedoc - Saint-Georges-d'Orques.
- 1991 : création du syndicat de promotion du cru Saint-Georges-d'Orques.
- 2012-2013 : délimitation parcellaire. Le syndicat a pour objectif de faire reconnaître ses vins en crus communaux.

De la vigne au verre

Les vins AOC Languedoc Saint-Georges-d'Orques se déclinent essentiellement en rouge et en rosé. Ils reposent sur l'assemblage de trois cépages « principaux » : le grenache, la syrah et le mourvèdre. Le carignan et le cinsault, cépages secondaires, interviennent aussi dans leur élaboration.

• **Les rouges ont une teinte rouge rubis brillante et intense.** Au nez, ils exhalent des notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs, soulignées d'une pointe de cacao. Au palais, ils combinent la puissance propre aux vins sudistes et la fraîcheur liée à l'acidité de leur terroir. Leurs tanins, onctueux et doux, soulignent ces qualités et révèlent l'élégance de style propre aux Saint-Georges-d'Orques. Après cinq ans en cave, ils lèvent le voile sur leur minéralité et leur profondeur aromatique.

• **Les rosés, à la robe rose bonbon, sentent les petits fruits rouges et les agrumes.** Dotés d'une belle acidité, ils sont remarquables d'équilibre, à la fois fringants, frais et fruités.