

Le Chardonnay : de la Bourgogne aux rives de l'étang de Thau


Puisque notre Challenge Interne 2026 est placé sous le signe des **cépages et des domaines viticoles**, je vous propose aujourd'hui de découvrir l'un des cépages blancs les plus célèbres au monde : le **Chardonnay**.


Son histoire commence en Bourgogne, il y a plusieurs siècles. Les analyses ADN ont montré qu'il est issu du croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Son nom provient probablement du village de Chardonnay, en Saône-et-Loire, où il était déjà cultivé au Moyen Âge.


Aujourd'hui, le Chardonnay est devenu un véritable globe-trotteur. On le retrouve dans les plus grands vignobles du monde : en Bourgogne bien sûr, en Champagne, mais aussi en Californie, en Australie, au Chili ou en Afrique du Sud. Son succès tient à sa capacité exceptionnelle à s'adapter aux terroirs tout en exprimant leur personnalité.

Autour de l'étang de Thau, son implantation est relativement récente. C'est surtout à partir des années 1970 et 1980 que les vigneron du Languedoc ont développé ce cépage afin de diversifier leur production. Le climat méditerranéen, tempéré par les influences maritimes de la lagune de Thau, ainsi que les sols argilo-calcaires, lui conviennent particulièrement bien.

Trois domaines que nous allons déguster aujourd'hui, illustrent la qualité des Chardonnays produits autour de Mèze.

 **Saint Peyre**, Beauvignac, est un Chardonnay apprécié pour son équilibre entre fraîcheur et rondeur. Les derniers millésimes ont d'ailleurs reçu plusieurs distinctions, dont médaille d'or au concours agricole et un classement dans les 10 meilleurs Chardonnay du monde et sont régulièrement remarqués pour leurs arômes de fruits blancs, de pêche et de poire, avec une belle longueur en bouche.

 **Le Domaine des Yeuses**, à Mèze, est l'un des pionniers des vins de cépage dans le Languedoc. Son Chardonnay est reconnu pour son élégance, ses notes d'agrumes et de fleurs blanches, ainsi que sa belle minéralité, apportée par la proximité de la lagune.

 **Le Domaine Saint-André**, également situé sur les rives de l'étang de Thau, produit un Chardonnay de caractère. Sa cuvée parcellaire, élevée partiellement en fût, a obtenu une médaille d'argent au Concours Général Agricole 2025 et a été distinguée par le magazine Wine Enthusiast. On y retrouve des arômes de fruits blancs, des notes légèrement toastées et une belle richesse en bouche.

Ces trois vins démontrent qu'un même cépage peut offrir des expressions très différentes selon le terroir et le savoir-faire du vigneron.

Le Chardonnay est donc un magnifique ambassadeur de notre région : né en Bourgogne, adopté par le monde entier, et parfaitement épanoui sur les rives de notre étang de Thau.

Alors, avant commenter les résultats de la manche du jour, je vous invite à lever votre verre à ce cépage voyageur qui nous rappelle qu'en voile comme en viticulture, la réussite naît toujours d'un subtil équilibre entre le vent, la terre et les hommes.

  Santé à toutes et à tous !  