

Le Viognier : un cépage de caractère qui a trouvé sa place autour de l'étang de Thau

Bienvenu à toutes et à tous,

Nous vous proposons aujourd'hui de découvrir un autre grand cépage blanc : le **Viognier**.

Le Viognier est l'un des plus anciens cépages français. Son berceau se situe dans la vallée du Rhône, plus précisément autour de **Condrieu** et de **Château-Grillet**, au sud de Lyon. Son origine reste un peu mystérieuse. Certains racontent qu'il aurait été rapporté de Dalmatie par les Romains, d'autres pensent qu'il est tout simplement né dans la vallée du Rhône. Une chose est sûre : il est cultivé depuis près de deux mille ans.


Pendant longtemps, le Viognier a bien failli disparaître. Après le phylloxéra, puis les deux guerres mondiales, il ne restait à la fin des années 1960 qu'une dizaine d'hectares autour de Condrieu. On aurait pu perdre définitivement ce cépage.


Heureusement, quelques vignerons passionnés ont cru en lui. À partir des années 1980, le Viognier connaît une véritable renaissance. Le Languedoc est alors l'une des premières régions à l'adopter, notamment grâce à l'IGP Pays d'Oc qui permet de mettre en valeur les vins de cépage.


Autour de l'étang de Thau, le climat méditerranéen, les sols argilo-calcaires et surtout les influences marines lui conviennent parfaitement. Les journées chaudes favorisent la maturité du raisin, tandis que les nuits rafraîchies par la proximité de la lagune permettent de conserver fraîcheur et élégance.

Le Viognier est facilement reconnaissable. C'est un vin très aromatique qui développe des parfums d'abricot, de pêche, de fleurs blanches, de violette, parfois de miel et même de fruits exotiques. En bouche, il est souvent rond, généreux, mais il conserve une belle fraîcheur lorsqu'il est bien vinifié.

Je vous propose maintenant de découvrir trois Viogniers de notre région.

 **M comme Montagnac 2025** est une cuvée qui exprime parfaitement le terroir de Montagnac. On y retrouve beaucoup de fraîcheur, des notes de pêche blanche, de fleurs et une bouche gourmande, idéale à l'apéritif ou avec les coquillages de notre lagune.

 **Le Pioch 2025**, de **Jean-Claude Mas**, est l'une des références du Pays d'Oc. Très apprécié des amateurs, il présente un nez riche mêlant pêche, fleurs blanches, agrumes et une légère touche de miel. En bouche, il est ample, équilibré et se marie parfaitement avec les poissons, les volailles ou même une cuisine légèrement épicée. ([E.Leclerc](#))

 Enfin, le **Viognier de Saint-Guilhem-le-Désert** nous emmène un peu plus au nord de l'Hérault. Les nuits plus fraîches apportent davantage de tension et de finesse. On obtient un vin élégant, floral et minéral, qui montre une autre facette du cépage.

Ces trois bouteilles illustrent parfaitement la richesse du Viognier : un même cépage, mais trois expressions différentes selon le terroir, le climat et le savoir-faire du vigneron.

Comme en voile, où un même bateau ne navigue jamais tout à fait de la même façon selon le vent ou l'équipage, le Viognier nous rappelle qu'un grand vin est toujours le résultat d'une rencontre entre la nature et les femmes et les hommes qui la cultivent.

Alors je vous invite à lever votre verre à ce cépage qui a bien failli disparaître et qui est aujourd'hui devenu l'une des plus belles réussites du vignoble languedocien.

À la santé du Viognier... et bon vent à toutes et à tous !  