DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Languedoc (fr) / Coteaux du Languedoc (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Oui
Type de modification	Modification majeure (article 118 octodecies, paragraphe 2, première phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007)
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

- Les vins de l'appellation "Languedoc" sont des vins secs tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés et blancs. Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 11,5%.
- Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.
- Les vins, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC Languedoc (Vins blancs)	4
AOC Languedoc (Vins rosés)	4

AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
AOC Languedoc (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	2

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %
- Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile des autres vins et la teneur en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

- Les vins rouges, toujours issus de l'assemblage de plusieurs cépages, offrent une couleur d'intensité moyenne à profonde, une palette d'arômes allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux notes épicées et torréfiées et une structure soutenue avec des tanins mûrs. Leur potentiel de conservation se situe en moyenne entre 2 ans et 5 ans, à l'exeption des vins "primeur" ou "nouveau" qui doivent être consommés dans les mois qui suivent leur élaboration.
- Les vins rosés, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, principalement les cépages syrah N, cinsaut N et grenache N. Vinifiés par pressurage direct, courte macération ou saignée, leur robe est naturellement brillante. Ils affichent une complexité aromatique, et sont friands et ronds au goût.
- Les vins blancs sont, eux aussi, secs. Ils sont issus d'un assemblage, à l'exception de ceux de la dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet ». Ils présentent le plus souvent une robe claire, une rondeur typiquement languedocienne et des arômes qui évoquent les fruits exotiques, les agrumes, les fleurs blanches ou les fruits secs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Primeur
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite. - Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	

RÈGLES GÉNÉRALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

RÈGLES GÉNÉRALES

- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 1 ou 2 yeux francs maximum ;
- Pour le cépage grenache N, les pieds sujets à coulure, peuvent être taillés avec un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

L'irrigation peut être autorisée

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à:
- pour les vins rouges et rosés: 50 hectolitres par hectare.
- pour les vins blancs: 60 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à:
- pour les vins rouges et rosés: 60 hectolitres par hectare
- pour les vins blancs: 70 hectolitres par hectare

5. ZONE DÉLIMITÉE

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois,

Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux, Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervois, Vignevieille, Villanière, Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan ;

- Département du Gard : Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille ;

- Département de l'Hérault : Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-duVent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc , Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault, Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson, Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montarnaud, Montesquieu, Montbazin, Montblanc, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-

Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vieussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeneuvette, Villeveyrac, Villespassans ;

- Département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pene, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont

assurées sur le territoire des communes mentionnées pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR813	Hérault
FR812	Gard
FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Viognier B
Grenache N
Terret Blanc B
Terret Noir N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B

Roussanne B
Tourbat B
Syrah N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marsanne B
Morrastel N
Carignan Blanc B
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Carignan N

c. Autres variétés

Rivairenc N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien Le long du Golfe du Lion, sur 200 kilomètres de Nîmes à la frontière espagnole, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » s'étend en arc de cercle sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, limitée, du nord-est au sud, par un relief continu des Cévennes aux Pyrénées, regroupant les monts du Larzac, de l'Espinouse, la Montagne Noire et le massif des Corbières. Le réseau hydrographique est dense avec une vingtaine de fleuves côtiers et de rivières, tous convergents vers la mer Méditerranée, et dont les principaux sont le Vidourle, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, l'Agly, le Tech et la Têt. Ce réseau hydrographique a modelé les reliefs et les paysages. Le climat, typiquement méditerranéen, est caractérisé par des étés chauds et secs, avec un creux pluviométrique estival marqué et déterminant dans le cycle de la vigne et, des hivers doux. Il connait deux périodes de pluies, une principale en automne qui revêt parfois des caractères diluviens et une plus étalée au printemps. En limite nord-ouest de la zone géographique, autour de Limoux et de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », les influences océaniques sont plus marquées, avec des pluies étalées tout au long de l'année.

La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, mais aussi de l'ouest vers l'est. Les zones les plus sèches disposent d'une pluviométrie annuelle de 400 millimètres, alors que celle-ci est de 900 millimètres en piémont, tout en gardant la même répartition.
La somme des températures, durant le cycle végétatif de la vigne, est particulièrement élevée. La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude. Compte tenu des objectifs de rendement, éclairement et température ne sont pas des facteurs limitants.
Les vents dominants jouent un rôle important en favorisant l'ensoleillement. Le Mistral est un vent du Nord, présent dans la partie orientale de la zone géographique, tandis que le Cers et la Tramontane, vents de Nord-Ouest soufflent dans la partie occidentale.
Les entrées maritimes, génératrices d'humidité, ne rencontrent pas d'obstacle naturel à proximité des rivages et sont donc perceptibles sur toute la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Leur influence décroît naturellement avec l'éloignement de la mer. Au cours de l'été, à l'approche de la maturité, elles tempèrent les excès de chaleur et pendant les autres saisons, elles véhiculent les pluies nécessaires au bon déroulement du cycle végétatif.

Comprenant pratiquement tous les étages géologiques entre les schistes de l'ère Primaire et les alluvions du Quaternaire, les formations les plus représentatives sont les hautes, moyennes et anciennes terrasses alluviales du Rhône, de l'Hérault ou de l'Aude, les schistes de la Montagne Noire, des Pyrénées ou des Corbières et les formations calcaires, sur lesquelles se sont développés des sols le plus souvent lessivés et décarbonatés, qu'ils soient en place ou remaniés par l'érosion quaternaire.
Quel que soit le matériau d'origine, les sols présentent des caractères communs : fertilité faible, pierrosité présente, bon drainage, absence d'horizon limitant afin d'assurer un enracinement profond, réserve en eau limitante et répartie en profondeur. Leur couleur varie le plus souvent de l'ocre au rouge, excepté les sols développés sur schistes qui peuvent être bruns, gris ou noirs et quelques sols développés sur les formations calcaires qui sont blancs.
Le vignoble est très imbriqué dans la végétation naturelle dans les zones de piémonts, alors qu'il occupe des espaces continus et plus ouverts en s'approchant de la zone littorale.
La végétation est caractéristique avec, en particulier, des bosquets de pins d'Alep, de chênes verts, et la garrigue. La culture de l'olivier marque aussi le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
La zone géographique a toujours été une voie de passage, notamment grâce à la « *via Domitia* ».
L'histoire du vignoble débute avec les Grecs, sept siècles avant notre ère, au

voisinage des ports comme ceux d'Agde, de Lattes, de Narbonne, de *Portus Veneris* (Port-Vendres), centres d'occupation et d'échanges. Elle est marquée par une succession de développement et de régression des surfaces cultivées, au gré de l'économie du moment, des invasions, des aléas du commerce et du développement des moyens de transport.
Amphores, *dolias*, *villas* gallo-romaines témoignent également de l'activité viticole romaine et de la circulation des vins dans le bassin méditerranéen.
Au cours des siècles, les cépages importés et autochtones sont sélectionnés, multipliés, et les techniques de production améliorées.

Le commerce des vins connaît un nouvel essor aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles tandis que les exploitations se multiplient. Les meilleurs vins, sont exportés, sous le nom de leur lieu d'origine, vers les places de consommation, d'abord par la mer (port de Sète) et par le Rhône, puis par le canal du midi, à partir de 1680. Le chemin de fer, au milieu du XIX^{ème} siècle, participe au développement du vignoble de plaine, tout en contribuant aussi au transport et à l'exportation des vins provenant des vignes sises sur les coteaux.
Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, les plaines sont vouées à la culture des céréales tandis que la vigne côtoie l'olivier sur les coteaux.
Le vignoble des coteaux va malheureusement connaître les aléas de la crise phylloxérique et de la crise économique du début du XX^{ème} siècle.

A partir de 1900, le système coopératif est créé, d'abord pour la commercialisation, puis pour la vinification. Il constitue l'ossature de la viticulture languedocienne pendant près de 70 ans en étant l'acteur principal de la production d'appellation d'origine.
Dès l'entre-deux guerres, dans les zones de coteaux, les syndicats de défense organisent la production.
Dès le début des années 1960, des caves coopératives, au côté de caves particulières dont certaines, de plus en plus nombreuses maintenant, ont acquis une forte notoriété, développent des circuits de commercialisation par vente directe de vins conditionnés en bouteilles. Ceci contribue largement au renforcement de l'image et à la valorisation des vins.
A partir de 1951, la plupart des vignobles connus pour leur notoriété, avant l'invasion phylloxérique, renouent avec les traditions de production sur les bases historiques qui en faisaient la réputation.
Sont réimplantés, sur un parcellaire en général très morcelé et dispersé, les cépages traditionnels comme les cépages grenache N et mourvèdre N, le cépage syrah N s'associant aux cépages carignan N et cinsaut N implantés entre temps.

Ce retour à un vignoble historique conduit à la reconnaissance de 19 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, notamment au cours de la période

s'étalant de 1951 à 1955 : « Cabrières », « La Clape », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Faugères », « Fitou, « La Méjanelle », « Minervois », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Chinian », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges d'Orques », « Saint-Saturnin », « Vérargues », ainsi que « Picpoul de Pinet », en 1954, pour les vins blancs uniquement.

En 1960, aboutit le projet de les fédérer sous le nom de « Coteaux du Languedoc », le nom de « Languedoc » s'imposant comme porteur des valeurs historiques et culturelles de cette viticulture millénaire. Les producteurs des 13 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure historiques, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Hérault, et des 2 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Aude (« La Clape » et « Quatourze »), adhèrent à ce projet, rejoints entre 1963 et 1985 par les producteurs de 66 communes et ceux de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet », en 1984.

En 1985, les producteurs proposent de mieux préciser encore les règles de production, notamment en révisant la délimitation parcellaire et en définissant un encépagement reposant encore plus sur les cépages historiques et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc ».

S'appuyant sur les caractéristiques locales des milieux naturels et sur leur savoir-faire, capables de marquer de leur empreinte l'originalité de leur production, et en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et son lieu d'implantation, les producteurs conduisent alors une politique de mise en valeur des spécificités de leur terroir. Elle conduit à la reconnaissance de 4 autres dénominations géographiques complémentaires reposant sur une délimitation précise de la zone géographique faisant intervenir les facteurs humains et naturels ainsi qu'une délimitation spécifique des parcelles destinées à la récolte des raisins, et des règles de production rigoureusement définies : « Grés de Montpellier » (2002), « Terrasses du Larzac » (2004), « Pézenas » (2006), « Sommières » (2010).

Enfin par décret en date du 30 avril 2007, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » devient « Languedoc » et intègre les zones géographiques et les aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Fitou », « Limoux » et « Minervois ».

Informations détaillées sur le produit:

La production se décline dans les trois couleurs, répartie pour 60 % en vins rouges, 20 % en vins rosés et 20 % en vins blancs.

Les natures des sols, les conditions climatiques, générant en particulier le rationnement hydrique durant la maturité du raisin, les critères définis pour la délimitation parcellaire, l'encépagement, les méthodes culturales et les rendements donnent une famille de vins marqués par leur milieu naturel.

Les vins rouges, toujours issus de l'assemblage de plusieurs cépages, offrent une couleur d'intensité moyenne à profonde, une palette d'arômes allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux notes épicées et torréfiées et une structure soutenue avec des tanins mûrs. Leur potentiel de conservation se situe en moyenne entre 2 ans et 5 ans.
Les vins rouges bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire, produits avec des règles de production affinées, sont concentrés, avec des nuances plus spécifiques et une structure tannique qui nécessite un élevage.

Les vins rosés, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, principalement les cépages syrah N, cinsaut N et grenache N. Vinifiés par pressurage direct, courte macération ou saignée, leur robe est naturellement brillante. Ils affichent une complexité aromatique, et sont friands et ronds au goût.

Les vins blancs sont, eux aussi, secs. Ils sont issus d'un assemblage, à l'exception de ceux de la dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet », principalement des cépages clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B et bourboulenc B pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape ». Ils présentent le plus souvent une robe claire, une rondeur typiquement languedocienne et des arômes qui évoquent les fruits exotiques, les agrumes, les fleurs blanches ou les fruits secs.

Lien causal:

Dans l'histoire de la viticulture languedocienne, la culture de la vigne sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux est permanente depuis son implantation.
Les aléas historiques et l'influence des monastères et des abbayes, les contraintes économiques d'un vignoble implanté sur les coteaux, et l'évolution des groupes humains ont entraîné diversité et évolution des produits depuis l'époque romaine avec, au fil du temps, une production de vins sucrés, de vins mutés, de vins secs, rouges et blancs, ou une production de raisins de table, qui exigent tous une bonne maturité.
Ainsi ont été identifiés sur ces coteaux, au fil des générations, toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production.
De Collioure jusqu'aux portes de Nîmes, des coteaux ensoleillés portent des vignes depuis plus de 2000 ans et les témoignages sur la qualité et l'identité des vins sont nombreux.

Les vins issus de ces coteaux ont acquis, au cours de leur histoire, une réputation souvent construite à partir des abbayes (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide…). « *Ainsi Saint-Saturnin, Cabrières ont pour origine un compagnon de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux était dès le XIVème siècle, une possession et une résidence des Evêques de Montpellier qui en retiraient des vins réputés. Il en va de même avec Saint-Aignan (Saint-Chinian)* écrit Jean Clavel dans « *Histoire et Avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat -1985).

En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant Ballainvillers s'exprime ainsi : *« Il s'agit là de tous les vins avec appellation, qui sous le nom générique des vins de Narbonne étaient appréciés fort justement en dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… »* En 1816 A. Jullien dans la « *Topographie de tous les vignobles connus »* relève la spécificité des vins liée à leur origine et cite les vignobles situés au nord de la Têt jusqu'à Espira-de-l'Agly et Rivesaltes ainsi que les crus ceux de « Saint-Christol », « Saint-Georges d'Orques » ou « Saint-Drézéry » : « *les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font après 5 à 6 ans de garde, des vins distingués…*».

Pour atteindre cette spécificité des vins liée à leur origine, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. Elle classe les parcelles étagées entre le bord de mer et 400 mètres d'altitude en exposition favorable.
Elle privilégie les parcelles situées sur les pentes des collines, à proximité de la mer, ou sur les coteaux plus pentus de la zone pré-montagneuse, parfois aménagés en terrasses.
La surface de cette aire précisément délimitée représente moins du tiers de la surface globale du vignoble de la région, et la production qui y est associée, moins de 15% des volumes régionaux produits.
Les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné le choix des cépages et leur lieu d'implantation. Ils ont un cycle végétatif plutôt long, une résistance suffisante à la sècheresse et à la chaleur et optimisent une somme de températures élevée. La maîtrise de la production, traduite par la définition de rendements modérés, assure une bonne maturité de la vendange avant les pluies automnales, et la présence des vents contribue à préserver la qualité sanitaire des raisins.

Le renouvellement nécessaire d'une bonne partie du vignoble implanté sur les coteaux, au lendemain de la seconde guerre mondiale, a renforcé l'emprise des

cépages traditionnels. Avec ce renouvellement débute une démarche collective basée sur la reconstruction de la viticulture historique, associant les caves coopératives et les domaines indépendants regroupés en syndicats.
L'introduction de la mécanisation et le développement de la culture d'un cépage à pampres longs comme le cépage syrah N, obligatoirement palissé, ont fait évoluer les pratiques culturales. Les parcelles de vigne jadis plantées au carré et non palissées ont été le plus souvent remplacées par des parcelles à écartement entre les rangs ne dépassant pas 2,50 mètres, avec une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. S'est toutefois perpétué le mode de taille, essentiellement court et devant présenter, dans tous les cas, un nombre d'yeux francs par pied limité.
En 2010, au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et exprimant la diversité des milieux naturels, 15 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

« Cabrières »

Située au cœur de l'Hérault sur les contreforts de la Montagne Noire, la seule commune constituant la zone géographique de cette dénomination géographique complémentaire forme un cirque naturel presque fermé au relief vallonné. L'omniprésence des schistes, non acides, est la caractéristique principale des sols de ce vignoble.
Les vins rosés, avec le cépage cinsaut N toujours présent, sont de couleur rose pastel, friands, dévoilant des arômes généralement fruités et floraux alors que les vins rouges, également d'assemblage, de couleur soutenue, présentent des tanins soyeux et souvent des notes grillées et une belle minéralité.
Tous ces vins sont commercialisés majoritairement en vente directe.

« La Clape »

Ancienne île jusqu'au Moyen-Âge, surplombant la mer Méditerranée, le massif calcaire de La Clape est un site protégé, intégré dans le parc naturel régional de la Narbonnaise, et qui culmine à 214 mètres d'altitude.
Le nom de « La Clape » provient de l'occitan « *Clapas »* qui signifie « tas de cailloux ». Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 550 millimètres et des influences marines. Il est soumis au vent du nord et du nord-ouest, générant un excellent ensoleillement.
Les vins blancs, très originaux, sont issus en particulier de l'incontournable cépage bourboulenc B dénommé localement « malvoisie », et représentent plus de 10 % de la production. Les vins rouges, ronds, aux tanins fermes et présents, aux parfums balsamiques et de garrigue, largement majoritaires, nécessitent un élevage.
Le vignoble, souvent rattaché à de grands domaines, est imbriqué dans la

garrigue et les bosquets de pins parasols.

« Grés de Montpellier »

Sur des reliefs doucement vallonnés, le vignoble, parallèle à la côte, s'étend sur trente kilomètres de part et d'autre de la ville de Montpellier. Le paysage est généralement ouvert, marqué par l'urbanisation, et la mer Méditerranée est visible de tous les points hauts. Abrité des vents du nord, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 700 millimètres, de l'influence maritime et connaît une température moyenne élevée. Dans ce vignoble, l'un des plus précoces, le cépage grenache N est toujours présent, associé aux cépages syrah N ou mourvèdre N pour donner des vins rouges de belle maturité, ronds et généreux, aux arômes d'épices et aux accents de fruits rouges bien mûrs.

« La Méjanelle »

Le vignoble, imbriqué dans l'agglomération de Montpellier, à l'est de la ville, est le plus souvent regroupé au sein de grands domaines et châteaux. Il est situé sur une terrasse ancienne villafranchienne avec des sols d'argile rouge à galets, permettant un enracinement profond et restituant la nuit la chaleur des journées. Vignoble précoce, il bénéficie d'un climat tempéré par l'influence de la mer. Les vins rouges d'assemblage sont chaleureux, ronds, mûrs, avec une proportion minimale de 30 % de cépage grenache N et peuvent être commercialisés dès l'été qui suit la récolte.

« Montpeyroux »

Au cœur de la zone géographique des « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », implanté entre 120 mètres et 350 mètres d'altitude au pied du Mont Saint-Baudile qui culmine à 845 mètres d'altitude, le vignoble doit son nom à « *mont pierreux* » en occitan. Les cinq cépages y sont implantés, sur des sols marqués par une constante calcaire. L'assemblage d'au moins 3 d'entre eux, donne des vins rouges aptes à la garde, aux arômes complexes, concentrés et présentant une certaine fraîcheur.

« Pézenas »

La zone géographique s'inscrit dans un triangle de 15 kilomètres de côté dont la pointe méridionale est constituée par la ville d'art et d'histoire de Pézenas. Le vignoble, implanté sur des coteaux dont les pentes sont de plus en plus marquées vers le nord, comporte une mosaïque de sols unis par la présence de coulées basaltiques qui marquent les paysages. La pluviométrie est faible et l'amplitude thermique élevée, due notamment à l'atténuation de l'influence maritime. Les vins rouges ont une robe pourpre, expriment des arômes concentrés, rappelant la cannelle ou des notes minérales, et disposent de tanins fondus. L'élevage dont ils

bénéficient leur assure un bon potentiel de garde.

« Pic-Saint-Loup »

Au nord de Montpellier, la zone géographique forme un ensemble adossé au massif calcaire du pic Saint-Loup (658 mètres) et de l'Hortus (512 mètres). La succession de crêtes, falaises calcaires et de combes protège le vignoble des vents violents venant du Nord. Secteur parmi les plus frais de la région languedocienne, avec une température moyenne de 12,3°C, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle moyenne de 900 millimètres. La densité de plantation est l'une des plus élevée de l'appellation d'origine contrôlée. Ces conditions sont particulièrement favorables au cépage syrah N.

Depuis 1993, la proportion des cépages syrah N, grenache N et mourvèdre N, dans l'encépagement, est d'au moins 90%, pour les vins rouges, et 70% pour les vins rosés.

Avec une couleur variant du grenat au pourpre, les vins rouges développent des arômes de fruits rouges plus ou moins confits, de réglisse, ainsi qu'une belle fraîcheur, avec finesse et élégance, tandis que les vins rosés sont frais et gourmands.

Toutes les caves coopératives et toutes les caves particulières disposent d'un caveau de vente et ont largement développé la vente directe, confortant ainsi la notoriété de cette dénomination.

« Quatourze »

Le vignoble est situé aux portes de Narbonne au sein de grands domaines viticoles, et est implanté sur d'anciennes terrasses de la rivière Aude d'une vingtaine de mètres d'altitude qui descendent en pente douce vers l'étang de Bages. Les sols sont caillouteux avec de nombreux de galets roulés. La pluviométrie moyenne annuelle, inférieure à 500 millimètres, est compensée par l'influence des brises marines et les vents du nord et nord-ouest sont très présents. Les cépages mourvèdre N et syrah N y prospèrent et donnent des vins rouges chaleureux et souvent épicés.

« Saint-Christol »

La zone géographique est située dans la partie orientale de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Le vignoble est implanté entre 50 mètres et 100 mètres d'altitude, sur des reliefs vallonnés autour du village de Saint-Christol et la vigne est omniprésente dans le paysage depuis le XII^{ème} siècle. Les sols sont développés sur des formations tertiaires ou quaternaires. La zone géographique dispose d'une pluviométrie moyenne annuelle de 650 millimètres et bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée permettant la diversité de l'encépagement. Le cépage grenache N est toujours présent pour la production de

vins rouges brillants, de couleur intense, charpentés, aux notes de poivre noir et fruits confits, aptes à un long vieillissement.

« Saint-Drézéry »

Situé à 25 kilomètres de Montpellier, dans la partie nord-est de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », le vignoble est implanté sur des vallonnements marqués, entre 70 mètres et 160 mètres d'altitude, essentiellement sur des parcelles présentant des sols développés sur des roches calcaires. Disposant d'une pluviométrie annuelle de 750 millimètres, bénéficiant d'une influence maritime modérée, et sous l'influence des vents de nord et nord-ouest, les cépages syrah N et mourvèdre N constituent la base de l'encépagement, toujours associés au cépage grenache N. Les vins rouges, amples, avec des notes de fruits noirs, de réglisse, ou d'épices, sont concentrés et sont commercialisés après un élevage minimum de près d'un an.

« Saint-Georges-d'Orques »

A l'ouest de la ville de Montpellier, au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », ce vignoble périurbain jouit d'une très ancienne notoriété comme en témoigne le sceau du chevalier Saint-Georges qui identifiait les fûts, dès 1738. Localisé entre 50 mètres et 150 mètres d'altitude, le vignoble s'étend sur un parcellaire regroupé, et est implanté sur des sols calcaires ou développés sur les terrasses villafranchiennes. Les producteurs, soudés autour de leur confrérie, offrent des vins rouges d'assemblage, issus principalement des cépages syrah N et grenache N, qui développent de la fraîcheur alliée à une structure bien présente, gages d'un bon potentiel de garde.

« Saint-Saturnin »

Au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire «Montpeyroux », le vignoble est dominé par le « Rocher des deux Vierges », à 536 mètres d'altitude. Eboulis de bas de pente, épandages cryoclastiques et marnes calcaires offrent des sols sur lesquels sont produits des vins rouges aromatiques, issus d'un assemblage de 3 cépages, aux notes de fruits rouges bien mûrs et à la structure présente. Leur commercialisation est essentiellement réalisée par vente directe.

« Sommières »

La zone géographique s'étend dans le département du Gard, à l'extrémité nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », et forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de la ville de Nîmes.

Des points les plus hauts (250 mètres) des collines et plateaux calcaires, le regard embrasse, au sud, la Camargue, et, au nord, les Cévennes. Les parcelles, précisément délimitées sur ces reliefs, présentent des sols développés sur marnes, argiles à poudingues ou terrasses alluviales, et côtoient l'oliveraie et la garrigue. Sous l'influence du Mistral, qui assure une belle luminosité, la zone géographique connaît une pluviométrie annuelle de 800 millimètres, marquée, certaines années, au cours du mois de septembre, par des épisodes pluvieux violents dits « *cévenols* ». L'encépagement privilégie donc majoritairement les cépages les plus précoces que sont les cépages grenache N et syrah N. Les vins rouges se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

« Terrasses du Larzac »

En forme de « V » ouvert adossé au Causse du Larzac, le vignoble, implanté essentiellement sur des parcelles aux sols développés sur colluvions ou sur des terrasses alluviales, est marqué par l'équilibre entre la générosité solaire des journées et la fraîcheur des nuits, avec les amplitudes thermiques parmi les plus importantes du Languedoc. La zone géographique dispose d'une pluviométrie annuelle de plus de 800 millimètres et les influences marines y sont atténuées. L'urbanisation y est faible et le parcellaire, souvent dispersé, est constitué de « *biens de villages* » au sein d'une nature encore préservée, où la vigne côtoie l'olivier, la garrigue ou les chênes. Les vins rouges sont des vins de garde, concentrés, souvent marqués par les arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue, nécessitant un élevage, et commercialisés essentiellement par vente directe.

Les vins produits sur l'ensemble de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », originaux et expressifs, témoignent du respect des usages millénaires d'une viticulture de coteaux.

En 2009, avec un marché tourné, pour 36 %, vers une commercialisation hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, et réalisé, pour près de 60 %, par vente directe à partir de la propriété, l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » démontre son dynamisme et un rayonnement certain.

Elle figure en bonne place dans la presse spécialisée et les plus grands restaurants, tant en France qu'à l'étranger.

Convaincus de la valeur de leur territoire, les producteurs entêtés, passionnés, héritiers de cette tradition millénaire, renforcent, année après année, l'image et la notoriété de leur appellation d'origine contrôlée.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Alaigne, Arques, Arzens, Auriac, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bourigeole, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Camps-sur-l'Agly, Carcassonne, Castans, Caudebronde, Caunette-sur-Lauquet, Caux-et-Sauzens, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Cubières-sur-Cinoble, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Donazac, Fajac-en-Val, Fontiers-Cabardès, Granes, Greffeil, Labastide-Esparbairenque, Lairière, Lauraguel, Lespinassière, Leuc, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Miraval-Cabardès, Missègre, Montclar, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Montréal, Moussan, Mouthoumet, Ouveillan, Palaja, Pomy, Pradelles-Cabardès, Preixan, Puilaurens, Puivert, Quillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, La Redorte, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, Saissac, Sallèles-d'Aude, Salza, Soulatge, Terroles, Valmigère, Véraza, Verzeille, Villarzel-Cabardès-du-Razès, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villesèquelande.
- Département du Gard : Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aubais, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Caissargues, La Calmette, Caveirac, Clarensac, Congénies, Cros, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Marguerittes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Mus, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Come-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint-Gilles, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Sauve, Sumène, Uchaud, Vergèze.
- Département de l'Hérault : Abeilhan, Agde, Agonès, Les Aires, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bédarieux, Bélarga, Bessan, Boisset, La Boissière, Bouzigues, Brenas, Buzignargues, Campagnan, Candillargues, Capestang, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Celles, Cers, Clapiers, Colombiers, Coulobres, Le Crès, Le Cros, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Frontignan, Galargues, Ganges, Gigean, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Hérépian, Jacou, Lansargues, Laroque, Lattes, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb,

Loupian, Lunas, Maraussan, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Maureilhan, Mireval, Mons, Montady, Montaud, Montels, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Notre-Dame-de-Londres, Olargues, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Pérols, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Poilhes, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rouet, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Salasc, Saussan, Saussines, Sète, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valergues, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Béziers, Villetelle, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

- Département des Pyrénées-Orientales : L'Albère, Alenya, Arles-sur-Tech, Baillestavy, Le Barcarès, Bompas, Boule-d'Amont, Calmeilles, Campoussy, Casefabre, Clara, Eus, Fenouillet, Glorianes, Los Masos, Molitg-les-Bains, Montbolo, Mosset, Le Perthus, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Taurinya, Théza, Torreilles, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Vira.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins rouges et rosés répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de cette mention sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges:

Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	Vins tranquilles blancs

Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « Pic-Saint-Loup »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pézenas », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac »	Vins tranquilles rouges

- Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « La Clape », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac » sur les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » telle que définie avant le 3 mai 2007, peuvent être, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » jusqu'au 3 mai 2017.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):