

## Languedoc

# La Clape décroche le graal de l'AOC communale

C'est officiel. L'appellation La Clape dans l'Aude vient d'être reconnue par le Comité national de l'INAO du 9 juin 2015. Une juste récompense pour ce terroir dont les vignerons se battent depuis sept ans pour obtenir le statut d'Appellation d'origine contrôlée (AOC). La Clape devient ainsi la **première appellation** de la famille de l'AOC Languedoc à se voir accorder la **reconnaissance en AOC communale** pour ses vins en rouge et en blanc.



À partir du millésime 2015, les 25 caves particulières et les 3 coopératives du terroir de la Clape pourront étiqueter leurs vins « AOC La Clape ». Il s'agit de la première appellation de la famille de l'AOC Languedoc à se voir accorder la reconnaissance en AOC communale en deux couleurs (rouge et blanc).

Pour Christophe Bousquet, président du syndicat de l'appellation et vigneron au château Pech Redon, « *c'est un message fort adressé aux vignerons qui se sont engagés depuis sept ans dans ce projet. Ce dossier a représenté un gros travail collectif, de l'investissement et des sacrifices, avec notamment l'abandon du rosé en AOC Languedoc-La Clape. Depuis 2012, les vignerons appliquent, en effet, les règles du cahier des charges de la future AOC, au niveau de la production, du rendement et de l'encépagement. Cette récompense est donc un véritable aboutissement pour notre groupe et une vraie reconnaissance du niveau qualitatif de nos vins. Nous sommes très fiers et très heureux* ».

## La Clape, île de Grands Vins

La Clape est située dans l'Aude, près de Narbonne au cœur du Parc naturel régional de la Narbonnaise. Cette ancienne île romaine est reconnue comme étant le plus vaste site naturel classé du Languedoc (Natura 2000). L'appellation a su conserver la beauté crue, sauvage et émouvante de ses origines insulaires. La vigne s'y est épanouie en reine, elle qui raffole du soleil et de la lumière. Le vignoble fouetté par la tramontane tire sa singularité d'un sol de calcaire fissuré qui, combiné à un climat méditerranéen maritime, a favorisé le maintien d'une grande biodiversité et apporte à ces vins marins beaucoup de fraîcheur, de minéralité et de race. Les rouges sont majoritaires. À base notamment de grenache, mourvèdre, syrah, ils se caractérisent par un nez riche parfumé de garrigue. Quant aux blancs, ils se distinguent grâce au bourboulenc qui représente 40 % de l'encépagement. Un cépage qui confère au vin une belle robe d'or jaune et de jolis arômes floraux, tout en finesse et en élégance.

**En savoir plus : [www.la-clape.com](http://www.la-clape.com)**

## CHIFFRES CLÉS

- **Superficie de production : 1 000 ha**
- **Aire de production : 6 communes (Armissan, Fleury-d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles-d'Aude, Vinassan)**
- **Nombre de producteurs : 25 caves particulières et 3 caves coopératives**
- **Production annuelle : 30 000 hl**
- **Rendement moyen : 42 hl/ha**
- **Couleurs : rouge (80 %) et blanc (20 %)**