

Le livre  
**Rouge**  
du  
CARIGNAN



“  
JE DIS ROUGE,  
ROUGE  
CARRIGNAN



**Rouge**, comme les plaines de Saragosse en Espagne au soleil couchant, berceau du Carrignan

**Rouge**, comme la conviction qui a habité les pionniers de l'AOC Fitou en 1948 pour revendiquer l'identité de leur terroir et la qualité de leurs vins

**Rouge**, comme les coquelicots qui subliment nos vignes au printemps

**Rouge** violine comme la couleur qui teinte les feuilles du Carrignan au plein automne

**Rouge** comme cette passion de la vigne et du vin qui coule dans nos veines depuis des générations

**Rouge** comme ce soleil brûlant qui nous donne le meilleur et nous fait craindre le pire.

**Rouge** rubis comme les reflets qui naissent à la lumière quand notre main fait bouger doucement le nectar dans son verre

**Rouge** comme les arômes de fruits que fait naître dans nos bouches le vin dégusté

**Rouge** comme ce vin que l'on aime boire, suave et frais à la fois, velouté et aérien

**En Rouge, Fitou pour toujours**



Le Carignan et le terroir Fitou étaient faits l'un pour l'autre, et leur pérennité le prouve.

Ce constat n'était pas évident en 1948. Il s'agissait alors d'une intuition et d'un pari fou fait par les vigneron à l'origine de l'obtention de l'appellation, la première en Languedoc-Roussillon. Ces visionnaires l'étaient à plus d'un titre, puisqu'ils furent les premiers à miser sur la qualité à une époque où le succès du vin de table exigeait de la quantité. Cépage idéal pour les sols et

le climat du terroir Fitou, le carignan l'est aussi en vinification, grâce au savoir-faire des vigneron qui ont su le comprendre et en extraire le meilleur.

Au fil des générations, les vigneron de l'AOC Fitou se sont sans cesse adapté, pour affirmer le caractère du Carignan avec passion et finesse. Une entente parfaite que l'on retrouve dans les vins de l'AOC Fitou, des vins rouges équilibrés, suave, fruités et frais à la fois.



## LE CARIGNAN, UN CÉPAGE MÉDITERRANÉEN HAUT EN COULEUR

Le Carignan est une variété de vigne cultivée, à l'instar du grenache, de la syrah et du mourvèdre, les autres cépages du cahier des charges de l'AOC Fitou.

Il doit son nom à Cariñena, une commune de Saragosse en Espagne. Devenu *carignano* en languedocien, il fut surnommé bois dur en référence à la solidité de ses rameaux.

Le cépage Carignan se reconnaît à ses grandes feuilles gaufrées et à ses grappes trapues et pignées dont la pellicule est épaisse, ce qui apporte du tanin lors de la vinification. Le carignan mûr offre une couleur rouge violine, une couleur rouge rubis que l'on retrouve dans le vin. Jeunes, ses feuilles sont d'un jaune qui devient brillant en grandissant, tandis que ses rameaux sont dotés de poils couchés et de stries rouges. Ses feuilles adultes présentent cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds.



## LE CARIGNAN EN LANGUEDOC, UN INCOMPRIS

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les vignobles français se découvrent un ennemi de petite taille en apparence, mais de grande taille dans les faits : le phylloxéra, un puceron qui détruisait la vigne. Pour y faire face, le carignan fut alors le cépage idéal, notamment en Languedoc Roussillon où le climat et les sols lui sont propices : il est robuste, et il permet une grande production avec plus de 200 hectolitres par hectare. L'époque était celle d'une consommation de masse où la quantité primait sur la qualité. Le vin de table était alors considéré comme une boisson alimentaire et quotidienne.


Puis, au début du XX<sup>e</sup> siècle, la consommation de vin a évolué vers la recherche de vins plus qualitatifs de la part de certains producteurs et consommateurs. Ce qui a eu pour conséquence une dépréciation injuste du carignan, synonyme de robustesse, de production de masse et de vin rustique. Mal-aimé, son plein potentiel qualitatif était méconnu. C'est avec le temps qu'il s'est révélé aux papilles de tous comme étant un cépage surprenant et incontournable pour une vinification de qualité.



## EN TERROIR DE L'AOC FITOU, LES LETTRES DE NOBLESSE DU CARIGNAN

Si au début du XX<sup>e</sup> siècle le Carignan n'était pas estimé à sa juste valeur, des vignerons visionnaires ont su l'envisager autrement pour lui donner ses feuilles de noblesse. Nous sommes alors en 1948, à Fitou, où ces fameux visionnaires sont incarnés par une poignée de producteurs décidés à faire reconnaître le caractère exceptionnel de leur terroir et la qualité de leurs vins. Animés par la volonté de miser sur la qualité à une époque où la quantité était le choix dominant, et à force de persévérance, ils sont à l'origine de la création de la 1<sup>re</sup> AOC du Languedoc : l'AOC Fitou.

Ils furent aussi visionnaires dans la sélection de leur encépagement, avec le choix inspiré et déterminant d'inscrire le Carignan dans leur cahier des charges, aux côtés du grenache noir, de la syrah et du mourvèdre. La proportion du Carignan est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement, un choix judicieux comme nous allons le découvrir.



## POUR QUELLES RAISONS AVOIR MISÉ SUR LE CARIGNAN ?

Parce que nos vignerons ont tôt compris l'adéquation parfaite entre ce cépage et la typicité de sols propice à son épanouissement.

Une adéquation que l'on retrouve avec le climat singulier de notre région, à la fois très ensoleillé et venteux. Le Carignan mérite son surnom de bois dur, puisqu'il offre une résistance hors-pair aux conditions extrêmes que sont le vent et la sécheresse, invités permanents sur notre terroir.

Ce cépage affectionne la chaleur intense des étés méditerranéens qui lui permet de s'épanouir sans souffrir et sans traitement. Nos vignerons avaient vu juste : l'osmose est parfaite entre le carignan et le terroir de l'AOC Fitou !

Pour mieux révéler le potentiel qualitatif du carignan, les pionniers de l'AOC Fitou ont exploré des techniques de vinification. Grâce, par exemple, à la vinification en macération carbonique et à un travail d'assemblage équilibré, ils ont pu produire des vins identitaires de grande qualité.

Comprendre le cépage Carignan et le laisser s'exprimer pleinement ont permis aux vignerons de l'AOC Fitou d'en faire leur ADN et d'apporter une quantité d'expressions aux différents vins de l'appellation selon la sensibilité de chacun.

# CARIGNAN + AOC FITOU = UNE HISTOIRE D'AMOUR ... POUR TOUJOURS !

Aujourd'hui, et plus que jamais, les producteurs de l'AOC Fitou revendiquent leur identité et se projettent dans l'avenir grâce à leur tempérament indépendant et visionnaire.

Avec des vignes de Carignan centenaires transmises de génération en génération, véritable patrimoine familial et régional, ils placent la force de leur histoire au service de la modernité. Par son adaptation exceptionnelle et grâce à sa maturité tardive, le Carignan assure la pérennité de l'AOC face au réchauffement climatique.

Plus que jamais le Carignan est un allié.

Depuis 1948, la maîtrise de ce cépage, tant à la vigne qu'en cave, s'est précisée et modernisée pour faire des vignerons de l'AOC Fitou des connaisseurs hors-pair du Carignan, capables d'en extraire le meilleur pour nous offrir des vins fruités à la fraîcheur exceptionnelle.





# LE CARIGNAN, EXPRESSION DU TERROIR DE L'AOC FITOU ET DU SAVOIR-FAIRE DE NOS VIGNERONS !

Le Carignan est un révélateur de terroir. Grâce à la passion et au savoir-faire unique de nos vignerons, il exprime le caractère atypique de l'appellation Fitou. Un terroir caractérisé par son climat extrême et un socle géologique de schistes et de calcaires.

Si le Carignan est un cépage rustique, il faut du temps et de la finesse pour le connaître et en révéler le meilleur.

Ses vignes s'expriment pleinement à partir de 20 ans, et le raisin demande à être cueilli à bonne maturité.

Par leur parfaite maîtrise à la vigne comme en cave, il permet aux vignerons de l'AOC d'allier structure, fraîcheur et nuance.

Ce savoir-faire incomparable se retrouve aussi dans la justesse des assemblages avec les autres cépages. Alors que l'apport de grenache lui apportera suavité et rondeur, la syrah lui amènera ses notes épicées.

Chaque vigneron de l'AOC Fitou, à travers sa sensibilité et ses choix techniques en cave, propose une belle interprétation du carignan.





## L'AOC FITOU, UNE SIGNATURE POUR LE CARIGNAN



Le Carignan, cépage identitaire de l'AOC Fitou, constitue le socle de ces vins rouges élégants dont les vigneronns affinent le caractère selon leur perception. Signature du tempérament sudiste de notre appellation, il apporte structure, acidité, puissance et fraîcheur. Son mariage parfaitement maîtrisé avec la syrah, le grenache, ou le mourvèdre, permet d'arrondir ses tanins et de révéler de grands crus Fitou.

Faire l'expérience d'un vin de l'AOC Fitou, c'est faire l'expérience du Carignan dans toutes ses nuances. C'est explorer une palette d'arômes riches et gourmands aux notes de fruits rouges, de garrigue, de bacon, de truffe, de fruits noirs, de cèdre, de graphite, de tapenade, de poivre, ou de girofle. Des vins juteux et veloutés, au toucher de bouche suave et onctueux. Des vins pleins, frais et aériens.

Vifs et éclatants quand ils sont dégustés jeunes, ils déploient toute leur subtilité quand ils sont attendus. Avec des vins équilibrés et structurés, à boire dans l'instant et ou dans le temps, l'AOC Fitou signe une expérience incomparable du Carignan !

Le livre  
**Rouge**  
du  
CARIGNAN

[fitouaoc.com](http://fitouaoc.com)

