



MALLETTE PÉDAGOGIQUE PATRIMOINE DE L'HÉRAULT

Les caves coopératives



LES DOSSIERS



DOSSIER 1
**LE PLUS GRAND
VIGNOBLE
DE FRANCE**



DOSSIER 2
**UN VILLAGE,
UNE CAVE**



DOSSIER 3
**UN HOMME,
UNE VOIX**



DOSSIER 4
**ARCHITECTURE
ET ORNEMENTS**



DOSSIER 5
**VIGNOBLE
ET PAYSAGE**



DOSSIER 6
**LA
VINIFICATION**

Au début du 20^e siècle, le vignoble du Languedoc-Roussillon, en Occitanie, était le plus grand vignoble de production de masse d'Europe. Aujourd'hui, il reste le plus étendu de France, grâce à son terroir, son climat et son histoire multi séculaire.

Géographie des vignes

Ce vignoble couvre la partie orientale de la région Occitanie avec les départements de l'Hérault, de l'Aude, du Gard et des Pyrénées Orientales. Il est bordé par la mer Méditerranée, et les premiers reliefs du Massif Central, notamment les Cévennes et la Montagne Noire. Plus au sud, il est également influencé par les Corbières, les Albères et les premiers reliefs des Pyrénées.

Histoire

Ce vignoble est très ancien : il date de l'Antiquité. La viticulture a été introduite par les colons grecs et étrusques 6 siècles avant notre ère. Elle s'est surtout développée avec les Romains, dans toute la Gaule narbonnaise dès 121 avant notre ère. Le terroir et les conditions climatiques sont ici particulièrement favorables à la culture de la vigne. Le vin s'exporte à Rome et dans l'arc méditerranéen.

Dès le 8^e siècle, l'Église relance le vignoble délaissé par l'Empire romain après l'an 92. Tout un réseau d'abbayes et de monastères se consacre à son développement comme à Saint-Guilhem-le-Désert avec Saint-Saturnin et Cabrières, Saint-Chinian, Valmagne... On y enseigne la science de la vigne.

À partir de 1432, Jacques Cœur, grand marchand et armateur français, développe une flotte commerciale méditerranéenne pour s'affranchir des intermédiaires italiens. Les vins sont expédiés jusqu'à Alexandrie.

En 1680, le canal du Midi ouvre une voie marchande en direction de l'Atlantique. En 1729, les États du Languedoc obtiennent un arrêt royal qui organise la production et le commerce des vins et eaux de vie. La notoriété du vignoble se poursuit au 19^e siècle. Avec la révolution industrielle et le chemin de fer, ce vin bon marché fournit les ouvriers du nord de la France.

À la fin du 19^e siècle, le phylloxéra ravage les vignobles qui se reconstruisent ici rapidement grâce à la forte capacité de production de la région. À partir des années 1930, on produit aussi du raisin frais, le chasselas, pour se diversifier. Une nouvelle politique de qualité se développe ensuite avec l'arrivée de nombreuses AOC, les Appellations d'Origine Contrôlée aujourd'hui AOP (appellations d'origine Protégée) : Cabardès, Corbières, Faugères, Minervois, Limoux, Malepère, La Clape...).

Lexique

GAULE NARBONNAISE : région s'étendant sur le Sud-est de la Gaule, de Toulouse à Vienne en passant par Narbonne, son chef-lieu.

PHYLLOXERA : La crise du phylloxéra a frappé le vignoble du Languedoc à partir des années 1870. Ce minuscule insecte venu d'Amérique attaque les racines de la vigne et détruit progressivement les ceps, entraînant l'arrachage de vastes surfaces de vignoble. Pour sauver la viticulture, les vignerons ont finalement greffé les cépages français sur des porte-greffes américains qui avaient prouvé leur résistance à cet insecte ravageur.



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



Variations vigneronnes, dossier ethno-photographiques



Rapport : Patrimoine viticole du Pays Haut Languedoc et Vignobles



Découvrir le vignoble en famille



Maugendre David - Inventaire Général - Région Occitanie

A la fin du 19^e siècle, les vignerons du Languedoc n'arrivent plus à vendre leur vin. La France est en surproduction. Pour s'en sortir, ils se regroupent et créent des caves coopératives.

Grâce à ces caves, ils peuvent se concentrer sur la culture de la vigne : la cave commune réceptionne le raisin, vinifie et stocke le vin, en attendant que les prix d'achat soient intéressants. Ainsi, dans chaque village, apparaissent des caves monumentales qui regroupent des centaines de petits propriétaires-vignerons. La cave devient souvent le plus grand bâtiment du village !

Ces caves sont construites près des routes, aux entrées des bourgs ou près des gares, pour être bien visibles et faciliter le transport du raisin jusqu'à elles. Il est ainsi plus facile d'expédier le vin et de le vendre partout en France. Les caves coopératives sont vastes et abritent d'immenses cuves cylindriques pour la vinification, un grands espace où stocker les tonneaux (appelé chai), des bureaux pour l'administration.

Beaucoup de caves coopératives sont construites dans les années 1920, et encore plus dans les années 1930 dans l'Hérault : chaque village veut sa cave ! Avec le temps, elles affichent des décors pour se distinguer, puis se modernisent pour être toujours plus productives à partir des années 1950.

Les caves se réinventent à partir des années 80 pour accueillir les visiteurs, vendre leurs propres cuvées. Les bâtiments historiques sont rénovés avec boutiques, expositions, tandis que certaines caves trouvent de nouvelles fonctions au 21^e siècle, en devenant des centres culturels. Aujourd'hui, seules 80 caves coopératives sont encore en activité, beaucoup demeurent abandonnées, à la recherche de nouveaux usages.



Cuves de vinification de la cave d'Olonzac. Kérignard Marc (c) Inventaire général Région Occitanie



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



Le Carnet des petits curieux "J'explore la vigne"



Enfants et viticulteurs : regards croisés sur la viticulture



Cave coopérative de Lansargues. Kérignard Marc (c) Inventaire général Région Occitanie

Les caves coopératives permettent aux vignerons d'avoir un outil de travail en commun. C'est une organisation nouvelle à l'époque, au début du 20^e siècle, et que l'on retrouve aujourd'hui en France, dans de nombreux secteurs d'activité.

La coopérative est une façon de travailler ensemble où chacun « coopère » : on met de l'argent en commun, chacun peut voter les décisions qui sont prises. Chaque membre détient une voix. L'argent gagné est partagé et profite à tous. Les petits vignerons peuvent ainsi réinvestir dans du matériel moderne et performant. C'est un système beaucoup plus égalitaire que les grandes entreprises de l'époque qui emploient des ouvriers agricoles, qui n'ont aucun pouvoir décisionnaire et ne sont pas protégés.

C'est en 1905 que la première cave coopérative est apparue en Occitanie. La cave de Mauraussan symbolise le renouveau de la viticulture et l'essor de la coopération paysanne.

La situation est alors difficile : le vin se vend difficilement, beaucoup d'ouvriers sont au chômage. En 1907, de grandes grèves réunissent des centaines de milliers de personnes à Montpellier. On décide alors de protéger les vins naturels et de définir ce qu'est un vin pour refuser les vins trafiqués. L'État soutient le développement des caves coopératives en aidant à financer leur construction.



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



"La Marseillaise des viticulteurs", hymne chanté pendant les manifestations de 1907



Une fête coopérative à Maraussan en 1907. 2 Fi CP 1444 (c) Archives départementales de l'Hérault.

Si chaque cave présente des particularités, toutes sont bâties sur un modèle identique pour réunir les outils indispensables à la vinification et au stockage des vins. Les caves de l'Hérault sont toutes monumentales pour accueillir la production de plusieurs centaines de vigneronnes et pour affirmer la réussite des petits propriétaires réunis.

Façades symétriques, grands portails, tours parfois visibles de loin, volumes impressionnants, affirment la fierté collective. Cette répétition d'un même type architectural à l'échelle d'un territoire constitue aujourd'hui un paysage industriel rural très original en France.

Les équipements suivent les évolutions techniques, avec des cuves d'abord en briques, puis en béton armé à partir du début du 20^e siècle, avant de passer à l'inox dans les années 1970. Les charpentes métalliques succèdent à celles en bois. À l'extérieur, les aménagements évoluent aussi : depuis les portes charretières qui donnent accès au cheval pour déposer la vendange, jusqu'aux quais aménagés pour les camions...

À partir des années 1930, le style architectural s'affirme, comme à Cessenon-sur-Or, Montpeyroux, Saint-Genies-le-Bas ou Saint-Jean-de-la-Blaquière. Les architectes intègrent des éléments Art déco, des ornements sculptés comme des grappes de raisin, des feuilles de vigne, des décors liés à la récolte. Après la Seconde guerre mondiale, le modèle des caves-usines privilégie la productivité au détriment de l'esthétique : les bâtiments doivent être fonctionnels, on crée des extensions en béton brut pour stocker des volumes immenses, réceptionner plus rapidement les vendanges.

Lexique

ART DÉCO : L'Art déco est un style architectural apparu dans les années 1920 et 1930. Les bâtiments Art déco se reconnaissent à leurs formes géométriques simples, leurs lignes droites et élégantes, leurs décorations raffinées inspirées du soleil, du végétal, comme ici la vigne. Ce style voulait montrer la modernité, le progrès et l'optimisme de son époque.



Décors de la cave de Murviel-lès-Montpellier. Kérignard Marc (c) Inventaire général Région Occitanie



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



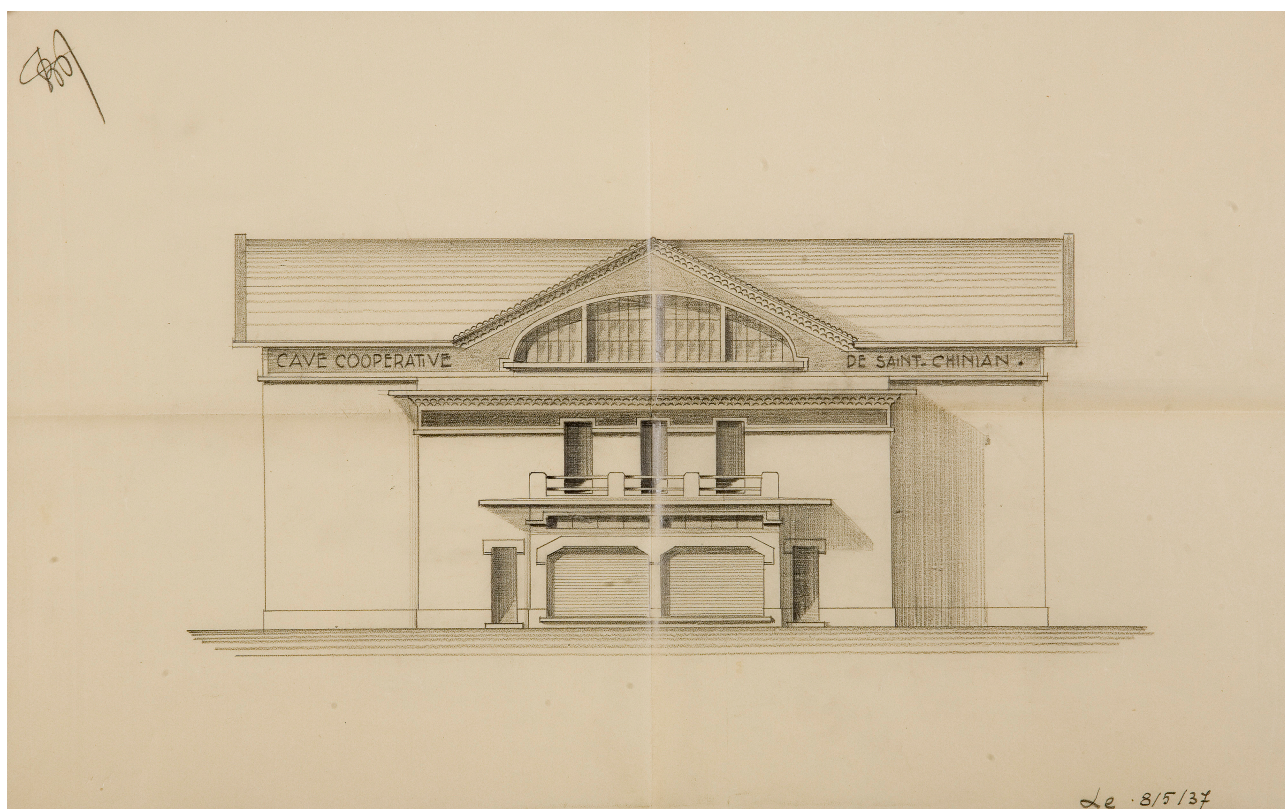
L'art déco présenté aux enfants



L'art déco en Occitanie



Mouvement artistique : L'art déco



Dessin de la cave de Saint-Chinian, 1937. Reproduction. Kérignard Marc (c) Inventaire général Région Occitanie

« Un paysage de vignes, soulevé parfois par de vastes ondulations à la ligne sévère et tendue... La vigne y déploie jusqu'à l'horizon ses vertes rangées rectilignes et parallèles. Çà et là, en quelques noeuds du paysage, des arbres puissants, groupés en une sorte d'architecture, enveloppant ou protégeant des édifices spacieux... »

Quand Jean Jaurès décrit le vignoble du Languedoc en 1905, la vigne a déjà gagné les plaines depuis la fin du 19^e siècle et délaissé les coteaux aux rendements trop faibles.

La replantation du vignoble après la maladie du phylloxera s'est faite à grande vitesse, en plaine, avec des cépages comme l'Aramon au fort rendement, mais aussi en irriguant les vignes, en utilisant peu à peu des engrais et des machines.

Durant l'entre-deux guerres, les caves coopératives poussent comme des champignons et s'installent dans ce paysage viticole, devenant un marqueur identitaire fort de la région.

Au milieu des années 1970, le vignoble du Languedoc-Roussillon atteint son apogée en termes de surface, avec 430 000 hectares de vignes.

La crise de surproduction du milieu du 20^e siècle incite à passer d'une viticulture de masse à une viticulture de meilleure qualité. L'État finance des campagnes d'arrachage et favorise des cépages jugés qualitatifs comme le merlot, le cabernet sauvignon, le grenache et la syrah. Le rendement moyen baisse de 35% entre 1979 et 2012.

En 2020, le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étend sur 184 000 hectares de vignes (raisin de cuve et de table), soit 25 % du vignoble français. Entre les années 1980 et 2012, la suppression de parcelles viticoles qui formaient une couronne autour des villages, n'est pas sans conséquences : les incendies des ces dernières années gagnent plus facilement les villages sans ces barrières.



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



[Livret coloriage : les vignes](#)



[Dossier Gallica : Vignes et vin en Languedoc-Roussillon](#)



Vignobles, Olmet-et-Villecun. Périn Jean-Michel (c) Inventaire général Région Occitanie

Le raisin est une petite réserve de jus sucré. Pour fabriquer du vin, on va aider la nature à transformer ce sucre. C'est la vinification, une grande transformation chimique réalisée par de minuscules levures.

La vendange, la récolte du raisin

À la fin de l'été ou au début de l'automne, les raisins sont mûrs, c'est le moment de les ramasser. Ils contiennent de l'eau, du sucre, des acides et des arômes.

Le pressurage, on récupère le jus

On écrase le raisin pour faire sortir le jus. Ce jus s'appelle le moût.

Les levures entrent en action

Ces minuscules êtres vivants, invisibles à l'œil nu, adorent manger le sucre du raisin. Se faisant, elles produisent de l'alcool, du gaz carbonique et de la chaleur. Le CO₂ est le gaz qui s'échappe sous forme de bulles lors de la fermentation.

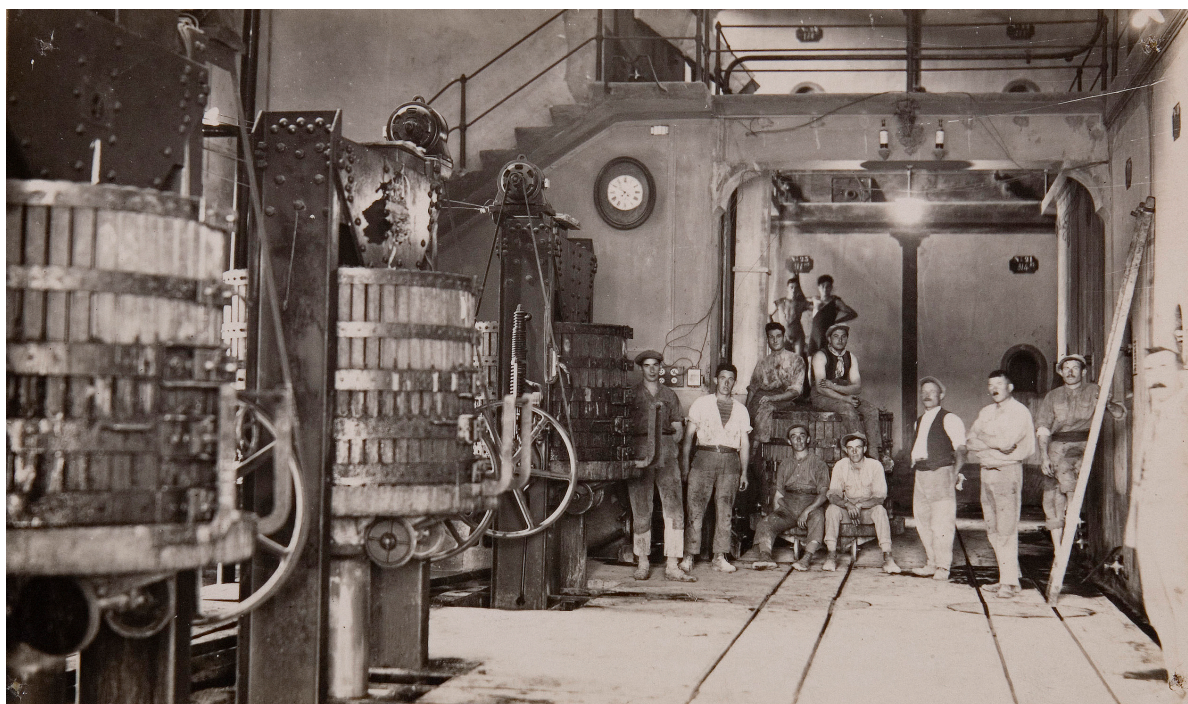
La fermentation

C'est le moment où le jus de raisin se transforme en vin : les levures travaillent, de plusieurs jours à plusieurs semaines. Le sucre diminue, l'alcool augmente.

Pendant la fermentation du vin rouge, on garde la peau du raisin dans le jus. Les peaux vont donner la couleur rouge, une partie du goût, des tanins. Pour le vin blanc, on enlève généralement rapidement les peaux.

L'élevage

C'est le moment où le vin grandit, tranquillement ! Après la fermentation, il se repose, dans des cuves en acier inoxydable ou dans des fûts en bois. Des petites transformations chimiques ont lieu : l'oxygène qui traverse lentement les barriques ou les cuves adoucit certains tanins, les arômes se transforment et de nouvelles molécules aromatiques apparaissent. Certaines particules se regroupent et tombent au fond de la cuve ou de la barrique : le vin devient plus limpide. Avec le temps, les saveurs changent.



Reproduction Kérignard Marc (c) Inventaire général Région Occitanie



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES



Les vendanges expliquées aux enfants



C'est pas sorcier : vin sur vin



Dossier Gallica : Métiers et techniques de la vigne et du vin