

À L'EST DU PAYS DE THAU, LES TERROIRS DE FRONTIGNAN ET DE MIREVAL SONT PRESQUE EXCLUSIVEMENT CONSACRÉS À LA CULTURE DU MUSCAT, UN CÉPAGE QUI A PARTICIPÉ À LA RENOMMÉE DES VINS DOUX DU LANGUEDOC À TRAVERS LES SIÈCLES.

À l'abri du massif de la Gardiole, les vignobles de Frontignan et de Mireval descendent doucement pour rejoindre les étangs. De mémoire de vigneron, on ne sait plus vraiment quand a débuté la culture de la vigne sur ces terres rocailleuses soumises à l'influence marine. Peut-être pendant l'Antiquité, si l'on en croit la légende selon laquelle le mythique Hercule aurait donné sa forme torsadée à l'émblématique bouteille du muscat de Frontignan pour en savourer son contenu jusqu'à la dernière goutte ! Ce que l'on sait pour sûr, c'est que pendant le Moyen âge, le commerce du muscat attire déjà la convoitise des marchands. Plus tard, pendant la Renaissance, François Rabelais en personne cite les « *bons vins de Mirevaux* » dans son premier livre, Pantagruel. Au fil des siècles, ce vin doux naturel fait la richesse des communes de Frontignan et Mireval. Il est consacré dès 1935 par un classement en AOC, faisant de l'appellation muscat de Frontignan l'une des plus anciennes de France ! Mireval obtiendra ce fameux label en 1959.

UN SAVOIR-FAIRE COMPLEXE

Cette appellation couronne bien évidemment les terroirs de Mireval et de Frontignan, mais aussi le savoir-faire de ses vigneron. « À l'origine, le muscat était un vin naturellement doux élaboré à base de raisins récoltés en surmaturité, ce qui

donnait un nectar concentré et puissant aux arômes confits et épicés » raconte Olivier Robert, propriétaire du domaine du Mas de la Plaine-Haute entre Frontignan et Mireval. « *Trop aléatoire selon les années et les conditions climatiques, ce procédé a été supprimé de l'AOC de Frontignan dans les années cinquante pour conserver exclusivement la technique du mutage du moût en cours de fermentation. Cette méthode consiste à ajouter de l'alcool pour maîtriser plus justement la quantité de sucre par litre contenue dans le muscat. C'est la seule qui permet aujourd'hui de bénéficier de la dénomination de vin doux naturel et donc de l'AOC* », explique-t-il.

DES VINS AU GOÛT DU JOUR

Parallèlement à l'élaboration des traditionnels vins doux naturels AOC de Frontignan et de Mireval, les propriétaires et les coopératives du Pays de Thau confectionnent d'autres délicieux nectars à partir du même cépage. Plus modernes, ces muscats secs, moelleux ou rosés rencontrent un succès grandissant auprès du public. « *Nous profitons de la désaffection des jeunes pour les alcools forts et de leur attirance pour les saveurs plus fruitées* », confie Jean-Luc Mazas, président du syndicat du cru de Mireval. Une orientation qui séduit tout particulièrement les femmes. ■

Quels accords pour le muscat ?

Les arômes fruités et les notes épicées des Muscats AOC de Frontignan et Mireval en font des vins particulièrement appréciés à l'heure de l'apéritif. Ils s'accordent également à merveille avec la cuisine asiatique ainsi qu'avec tous les desserts confectionnés à base de fruits ou de chocolat amer comme un sorbet aux fraises, une salade de fruits exotiques ou une tarte au citron ! Les amateurs de fromage le dégustent quant à eux sur des fromages à pâte persillée comme un bleu de Causse ou un Roquefort !

FRONTIGNAN FÊTE SON MUSCAT



Évènement incontournable de l'été, le Festival du Muscat invite les gourmands à cinq jours de dégustation autour du fameux vin doux

naturel produit sur l'AOC Muscat de Frontignan. Au programme, des visites des caves, des balades gourmandes, des ateliers d'initiation à la dégustation, des expositions, des séances de cinéma dans les vignes, des tournois de joutes languedociennes, des jeux vigneron pour les enfants, une course d'O.R.N.I. (Objets roulants non identifiés) ainsi qu'une confrontation œnologique internationale des Muscats du Monde® rassemblant 250 vins issus de 20 pays ou régions. L'évènement se termine par un grand marché des goûts et des saveurs. Un verre de dégustation millésimé à la main, on y découvre différents muscats produits sur les terres frontignanaïses.

Festival du Muscat. Deuxième quinzaine de juillet.
Renseignements : Office de Tourisme de Frontignan.
Tél. : 04 67 18 31 60.