



1,2,3... TOUS EN TERRASSES DU LARZAC

Ce n'est plus une journée mais trois jours, les 11, 12 et 13 avril, qui permettront d'apprécier les vins des Terrasses du Larzac dans les restaurants, bars à vins et chez les cavistes de Montpellier. Cette 3^e édition de l'opération « Tous en Terrasses... du Larzac » confirme la montée en puissance de la pépite des AOC du Languedoc.



C'est l'AOC du Languedoc qui monte, qui monte... et dont les indéniables atouts ne cessent de séduire un public amateur de vins hédonistes : 1^{re} appellation de vins bio du Languedoc en volume avec 58% des surfaces et 78% des structures ayant choisi ce mode de production (entre l'agriculture biologique, la biodynamie et les domaines en conversion AB)*, le capital de sympathie des Terrasses du Larzac repose sur une réputation d'extrême qualité des vins produits par les 104 vigneronnes installées en caves particulières et les 4 caves coopératives de cette AOC du nord-ouest de Montpellier. Ne manquait plus qu'un rendez-vous annuel pour faire connaître la diversité des terroirs et des vins produits sur ce vignoble star, avec l'événement grand public « Tous en Terrasses... du Larzac ».

80 vigneronnes mobilisées

Après le succès de la première édition en avril 2018 et une étape à Toulouse en octobre, l'opération revient en 2019 à Montpellier en version augmentée. Le concept s'étend à présent sur trois jours et mobilisera 80 vigneronnes de l'appellation (contre 40 l'année dernière). « En 2018 nous n'avions pu satisfaire tous les bars à vins, restaurants et cavistes partenaires qui souhaitaient participer à cette journée de rencontre avec les vigneronnes et de dégustation de leurs vins. Cette présence renforcée dans les lieux de convivialité à Montpellier va nous permettre de toucher tous les publics, entre ceux qui sortent le jeudi soir et ceux qui achètent leur vin le samedi midi chez le caviste », observe Krystel Brot, vigneronne au domaine Le Clos Rouge à Saint-Jean-de-la-Blaquière.

L'organisation de ces trois jours évolue un peu, pour cibler une clientèle active et citadine : le jeudi 11 avril et le vendredi 12 avril, c'est en soirée que les vins de l'appellation seront mis à l'honneur dans les bars à vins (à partir de 19h) et les restaurants partenaires avec des menus dédiés (20h). Le samedi 13 avril, on pourra déguster des Terrasses du Larzac toute la journée : à midi dans les caves à vins (de 11h30 à 13h), l'après-midi dans les bars à vins (de 17h à 19h), puis le soir dans les restaurants partenaires. L'événement devrait faire le buzz, grâce à une carte interactive invitant les Montpelliérains à construire leur parcours, en sélectionnant

leurs lieux de sortie privilégiés ou en choisissant leur itinéraire pour rencontrer tel ou tel vigneron (recherche interactive par nom de domaine).

« C'est une appellation qui crée beaucoup d'appétence chez les vigneronnes avec une vague d'installation soutenue depuis 5 ans, comme chez les consommateurs avec un public désormais acquis à nos vins », remarque Krystel Brot. Pour cette néo-vigneronne installée en 2013 en Terrasses du Larzac, cet intérêt s'explique par le caractère artisanal, cousu-main des domaines, de petite taille. « On nous reconnaît une grande homogénéité dans la qualité des vins, chaque vigneron ayant sa personnalité propre mais avec une configuration de petits domaines de 10-15 hectares qui permet de faire de l'artisanat bien fait, propre, bio et bon ». Pile-poil dans la tendance de consommation actuelle, comme le confirmeront encore cette année, ces trois jours de découverte des vins AOC Terrasses du Larzac !

* Selon les derniers chiffres 2018, 78% des structures ont choisi un mode de culture bio sur le parcellaire des Terrasses du Larzac : 63% sont labellisés AB, 9% sont en bio et en biodynamie et 6% sont en conversion bio. A l'échelle du vignoble, cela représente 58% des surfaces. La sensibilité bio des caves particulières est très affirmée avec 80% des vigneronnes ayant recours à ce mode de culture : 65% sont labellisés, 3% sont en bio et biodynamie et 12% sont en conversion, le conventionnel ne représentant que 20% des caves particulières.

Sources : enquête économique 2018 de l'appellation Terrasses du Larzac (une enquête interne représentant 61% des volumes totaux commercialisés par les Terrasses du Larzac).



AOC Terrasses du Larzac, en bref

L'appellation **Terrasses du Larzac** a été reconnue le 17 octobre 2014 en tant qu'AOC à part entière, après avoir été longtemps rattachée, en tant que dénomination de terroir, à l'appellation socle Languedoc conformément au système de hiérarchisation pyramidale des AOC du Languedoc. Très hétérogène, son vignoble de 600 hectares s'articule entre zones de piémonts et reliefs autour du Causse du Larzac, sur **32 communes** et **2 vallées** alternant des terroirs de schistes, des marno-calcaires et des galets roulés. Cette situation géographique est l'une des caractéristiques majeures de l'appellation qui se distingue par la fraîcheur de ses vins, expliquée par une forte amplitude thermique entraînée par la déclivité des sols, le différentiel jour/nuit pouvant atteindre 20 degrés l'été. Particulièrement dynamique, l'appellation compte **104 caves particulières** avec **8 nouvelles installations** en 2018 (plus de **30 installations** les cinq dernières années) et **4 caves coopératives**.

Contact Presse

Sarah Hargreaves • Agence de relations presse In The Mood
Tel. +33 (0)4 67 54 70 03 • Mob. +33 (0)6 13 61 17 84
sarah.presse@orange.fr • www.inthemoodpress.com

Contact Terrasses du Larzac

Krystel Brot-Weissenbach
Tel. +33 (0)6 14 81 12 27
lesrouges34@gmail.com