



# PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

UNE APPELLATION  
ET BIEN PLUS ENCORE...

[www.pic-saint-loup.com](http://www.pic-saint-loup.com)

2019

# PIC SAINT LOUP, UN TERROIR DE LEGENDES

Ancré dans un paysage façonné par les sculptures naturelles et légendaires du Pic Saint Loup et du Causse de l'Hortus, ce petit bout de Languedoc possède tous les atouts d'un grand terroir : le relief, le climat, les sols, le vignoble et la passion de ses hommes.

A 15 km au Nord de Montpellier et à moins de 30 km du littoral méditerranéen, vous entrez sur le terroir du Pic Saint Loup...

Sa nature préservée, presque encore sauvage, ses grands espaces, son patrimoine culturel empreint d'une histoire riche de légendes et de traditions transmises de générations en générations, marquent ce territoire d'une personnalité toute particulière.

Immanquablement, le terroir du Pic Saint Loup exerce une fascination sur quiconque vient à sa rencontre.

Passons entre les massifs du Pic Saint Loup et l'Hortus...

Découvrons le vignoble et le terroir du Pic Saint Loup.



# PETITE HISTOIRE DE PIC SAINT LOUP, L'AOC LA PLUS SEPTENTRIONALE DU LANGUEDOC

## De l'AOC Languedoc-Pic Saint Loup à l'AOP Pic Saint Loup

Historiquement membre de la famille des AOC du Languedoc, le vignoble du Pic Saint Loup est le plus septentrional de l'appellation. Son aire géographique commence au Sud, à la porte des faubourgs de Montpellier, englobant le Pic Saint Loup et le Causse de l'Hortus ; au Nord, elle rejoint la limite du Gard et de l'Hérault sur les premiers contreforts des Cévennes.

D'abord VDQS, les vins du Languedoc sont reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1985.

Les vins Pic saint Loup se sont inscrits dans la hiérarchie des crus du Languedoc, en **rouge et rosé**, aboutissant sur une dénomination propre « AOC Languedoc - Pic Saint Loup », reconnue en 1994, avec des critères de production spécifiques décrits dans le cahier des charges de l'AOC Languedoc.

Suivant cette dynamique, l'**Appellation d'Origine Contrôlée Pic Saint Loup** est reconnue par arrêté du 31 janvier 2017.

2017 est le premier millésime AOP Pic Saint Loup.



### Chiffres clés

- Aire de production AOP Pic Saint Loup : 17 Communes
- Surfaces en production : environ 1 200 ha
- 69 caves particulières (65% de la production)
- 3 caves coopératives (35% de la production) regroupant environ 60 opérateurs
- Production annuelle moyenne : 45 000 hl - 40 000hl en rouge et 5 000 hl en rosé
- Rendement moyen autorisé 45hl/ha
- Rendement moyen pratiqué : 38 hl/ha

# PIC SAINT LOUP, LES ATOUS D'UN GRAND TERROIR

## Un terroir entre Méditerranée et Cévennes

### Un climat singulier

Sur ce terroir au relief caractérisé, on n'hésite pas à parler de "singularité climatique qui subsiste quel que soit le millésime". Descendue des contreforts cévenols au Nord, l'influence du climat continental se mêle à celle du climat méditerranéen porté par la proximité du littoral au Sud.

Les étés chauds et secs, précédés de printemps frais, alternent avec les saisons hivernales et automnales, froides et pluvieuses. Avec sa position de "sentinelle avancée des Cévennes", le Pic Saint Loup influe sur la courbe de ces précipitations. Avec une moyenne de 1000 millimètres, le besoin en eau nécessaire aux sols est assuré, compensant ainsi le déficit pluviométrique que la vigne peut subir en saison estivale. Le terroir du Pic Saint Loup est d'ailleurs le plus arrosé du Languedoc.

De même ses températures et en particulier ses amplitudes thermiques sont ici très caractérisées. Fortement contrastées entre le jour et la nuit en période de véraison, elles favorisent une maturation optimale des raisins apportant richesse et équilibre aux vins du Pic Saint Loup. Grâce à son relief, le terroir est préservé des forts coups de vent. Les souffles réguliers et modérés du Mistral et de la Tramontane protègent le vignoble des avancées du "marin" humide, évitant les maladies et assurant un apport d'air frais et sec bénéfique au vignoble.

Ces particularités climatiques propres à ce terroir, contribuent sans équivoque à la typicité des vins du Pic Saint Loup et en façonnent l'expression organoleptique.

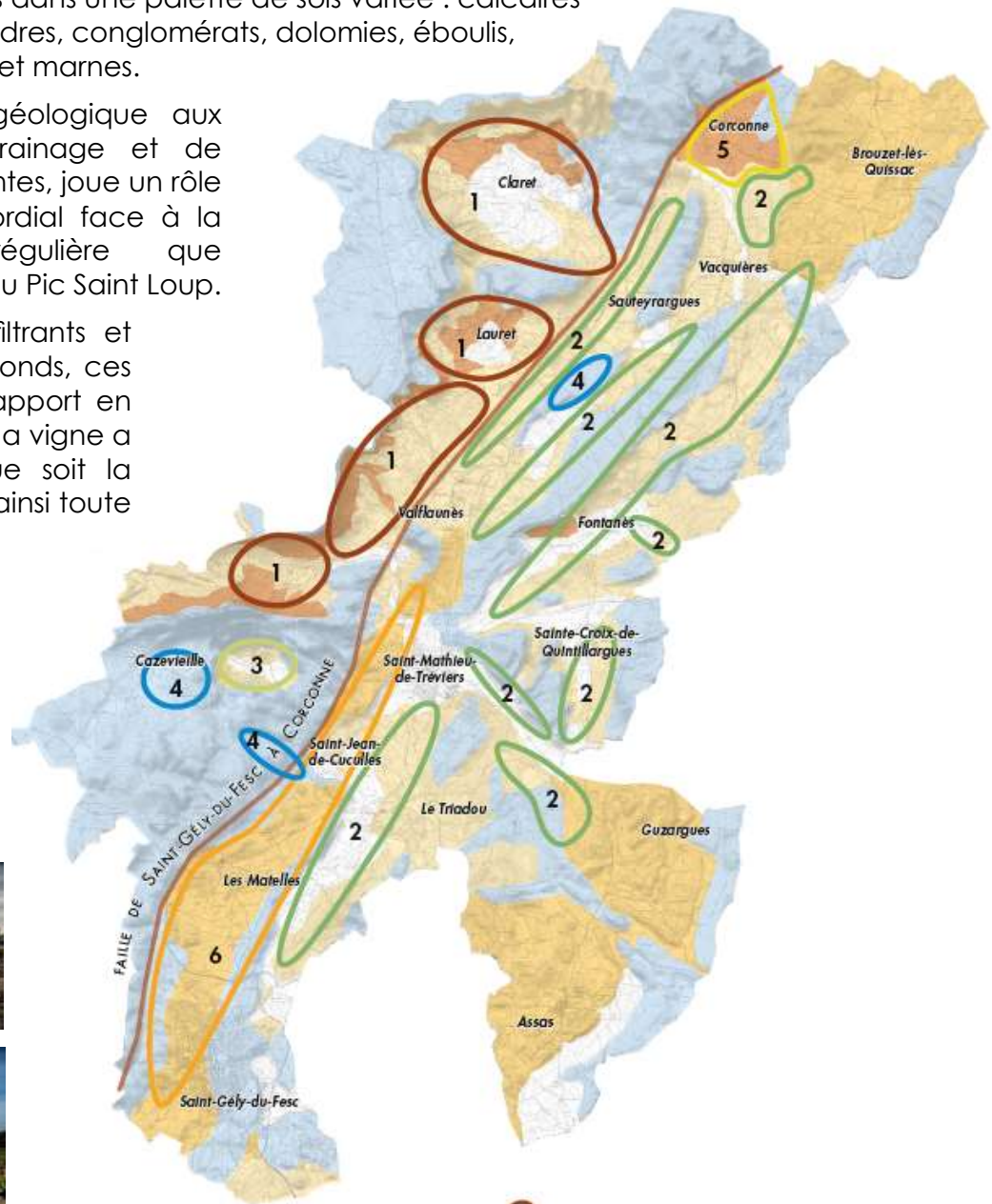


# Une mosaïque de sols

Adossé aux premiers contreforts des Cévennes, le vignoble plonge ses racines dans une palette de sols variée : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis, calcaires fluviaux et marnes.

Cette diversité géologique aux capacités de drainage et de rétention importantes, joue un rôle géologique primordial face à la pluviométrie irrégulière que connaît le terroir du Pic Saint Loup.

Particulièrement filtrants et suffisamment profonds, ces sols assurent un apport en eau régulier dont la vigne a besoin quelle que soit la saison, lui évitant ainsi toute période de stress.



- ① Les reculées (éboulis et marnes)
- ② Les blocs basculés (calcaires durs et marnes)
- ③ La Combe de Mortiers (marnes noires)
- ④ Les défriches en garrigue (calcaires durs)
- ⑤ Le cône de déjection (gravette de Corconne)
- ⑥ Le fossé d'effondrement (conglomérats)

## Un peu de géologie

Marqué par les pointes calcaires du Pic Saint Loup et du massif de l'Hortus, ce territoire est le résultat d'un plissement de roche vers le nord à l'ère secondaire.

Cette géologie remarquable magnifiée par un microclimat propice à la culture de la vigne, explique la belle variété des vins élevés en Pic Saint Loup.

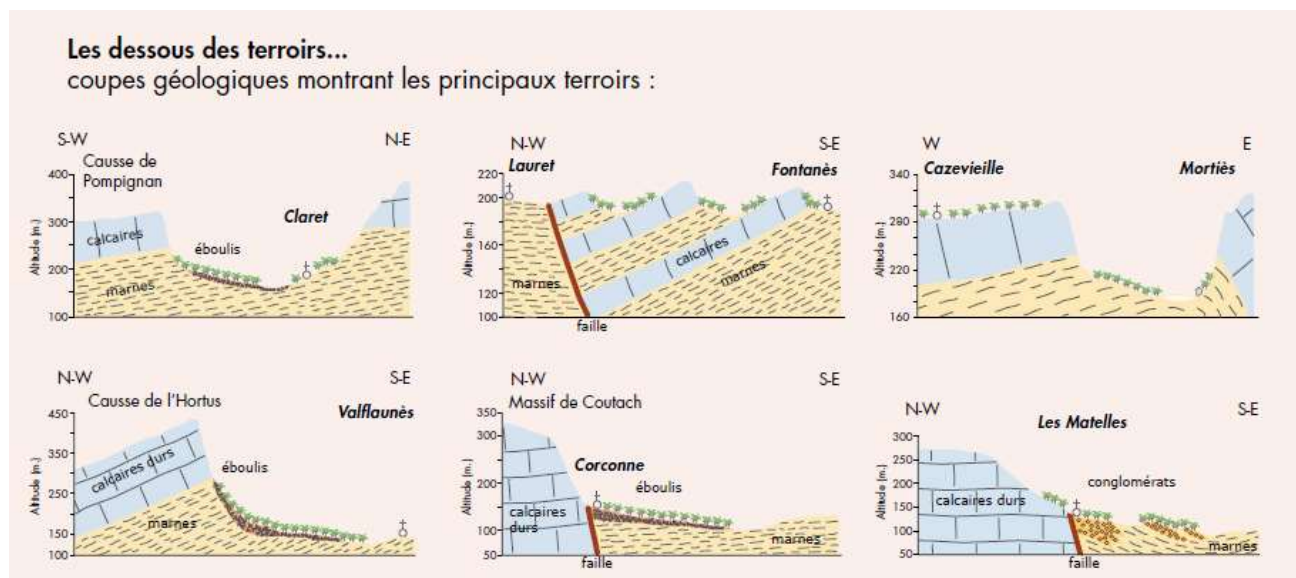
En haut des côtes se trouvent des éboulis calcaires issus de la fragmentation par gel datant des périodes glaciaires du quaternaire.

En bas, affleurant à la surface, se trouvent les sols marno-calcaires joutés par endroit (à proximité des oueds) de sols composés d'alluvions colluvions déposés par la Méditerranée voilà 90 millions d'années.

En plaine, les sols constitués de glacis d'éboulis particulièrement profond et poreux ont une excellente capacité de drainage offrant un apport en eau tout au long du cycle de la vigne.

On note quelques exceptions dues à cette activité géologique mouvementée comme à Lauret, par exemple, où les sols marno-calcaires se situent sur les hauteurs de la commune ou bien encore sur la mini plaine de la Gravette de Corconne qui se singularise par un étalement de glacis-éboulis.

A la limite sud de l'appellation quelques vignes se cultivent sur des parcelles de galets roulets ou sur des sols reconquis, là où affleure un mélange de calcaires durs et de terre rouge de décalcification. Cette belle variété de sols et de reliefs conditionne l'implantation des 3 principaux cépages de l'appellation.



Au fil du temps et des générations, les vignerons ont appris et se sont transmis leurs observations et leurs expériences pour implanter les cépages là où les sols sont les plus favorables à l'expression organoleptique de leurs vins.

# LES VINS DU PIC SAINT LOUP, UNE SAVANTE ALCHEMIE OFFERTE PAR LA NATURE ET MAGNIFIÉE PAR LES HOMMES

## Cépages : l'alliance du Nord et du Sud

Les hommes du Pic Saint Loup ont su, au fil des générations, magnifier ce terroir.

Ici, la priorité est donnée à la qualité de la palette chromatique.

L'adaptation cépages-terroir a été l'une des premières évolutions qualitatives du vignoble, avec notamment l'introduction du grenache et de la syrah.

*« La syrah, avec ses arômes épicés et sa couleur, le racé du mourvèdre ainsi que le rond grenache composent des vins au profil aromatique qui fait leur typicité et leur originalité. »*

Si le Grenache est détenteur de la mémoire du Pic Saint Loup, la Syrah a trouvé ici un terroir de prédilection et règne en maître. Originaire de la vallée du Rhône septentrionale, ce grand cépage affirme sa typicité aromatique et ses caractéristiques organoleptiques sur le terroir du Pic Saint Loup. Le Mourvèdre, noble et puissant cépage venu de la péninsule ibérique complète le trio dominant du vignoble et des vins du Pic Saint Loup. Carignan et Cinsault participent également à l'assemblage de certaines cuvées.

## De la vigne au verre

### Vins rouges

Les cépages principaux sont la Syrah (au moins 50%), le Grenache noir et le Mourvèdre, l'assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.

Cet assemblage peut être complété par des cépages accessoires : le Carignan noir, le Cinsaut noir, la Cunoise noire et le Morrastel noir.

Si le cahier des charges de l'AOC Pic Saint Loup prévoit une durée minimum d'élevage d'environ 9 mois, en moyenne, les vins du Pic Saint Loup sont élevés de 12 à 24 mois, selon les cuvées.

### Vins rosés

Les cépages principaux sont la Syrah (au moins 30%), le Grenache noir et le Mourvèdre, l'assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.

Cet assemblage peut être complété par des cépages accessoires : le Grenache gris, la Cunoise noire et le Morrastel noir.



# PIC SAINT LOUP, DE GENERATION EN GENERATION

## Une discipline collective

Réunis au sein de leur syndicat, les vignerons du Pic Saint Loup ont toujours été animés par la volonté d'affirmer l'identité de leur terroir et la typicité de leurs vins. Suivant ce même but, ils ont naturellement adopté des règles de production strictes.

Dans les années 1990, une réflexion collective s'est opérée sur le vignoble, faisant place notamment à un encépagement qualitatif et, des modes de conduites permettant d'obtenir le meilleur sur chaque pied de vigne, avec des rendements adaptés, inférieurs au rendement maximum autorisé.

En outre, les vignerons du Pic Saint Loup ont le souci de la valorisation de leurs richesses paysagères. D'une part dans leur travail quotidien de la vigne (taille, palissage, labour), et d'autre part dans le choix de modes de culture respectueux de l'environnement.

Si certains domaines ont choisi l'agriculture biologique labellisée, voire la biodynamie, tous travaillent de façon raisonnée et respectueuse de cet environnement préservé qui leur est cher.



Depuis des générations, les vignerons échangent sur leurs expériences, travaillent de façon concertée sur l'évolution de leurs pratiques, dans le but commun de valoriser leur appellation Pic Saint Loup. Un travail qui se poursuit avec les nouvelles générations et les nouveaux vignerons récemment installés sur le vignoble.



## Une belle notoriété

Grâce à ces efforts, les vins du Pic Saint Loup jouissent, depuis plusieurs années, d'une véritable aura auprès des professionnels comme des consommateurs, en France et par-delà les frontières.

Placés parmi les meilleurs ambassadeurs du vignoble Languedocien, les vins du Pic Saint Loup renvoient immédiatement à une entité géographique précise, à des paysages typiques et à un contexte culturel et viticole fort.



# PIC SAINT LOUP, UNE APPELLATION DYNAMIQUE

## Des vins reconnus

- plus de 5 millions de cols vendus chaque année.
- 26 références notées au Wine advocate de Parker en 2017, avec des notes de 90 à 96

## Les vins du Pic Saint Loup

Les ventes de vins du Pic Saint Loup connaissent la plus forte progression des terroirs et crus du Languedoc avec une importante augmentation des ventes en bouteilles.

Les vins du Pic Saint Loup sont vendus chez 7 cavistes sur 10 en région parisienne, c'est le meilleur taux de pénétration des terroirs et crus du Languedoc.

Dans cette appellation dynamique, les domaines se transmettent de génération en génération, assurant le lien au passé tout en amenant de la nouveauté. Les jeunes générations investissent dans leur outil de travail ainsi que dans les caveaux, soucieux de mettre en valeur l'écrin de leur production et accueillir au mieux leurs clients.

En outre, des néo-vignerons s'installent. Venant d'horizons divers, ils enrichissent l'appellation de leurs expériences lointaines et amènent un souffle novateur.

*Sources : sondage IFOP- données économiques CIVL*

# LE DYNAMISME DU PIC SAINT LOUP, ILS EN PARLENT...

## « Pic Saint Loup, l'âge de raison

En un peu plus de vingt ans, on a fait un travail de cent ans », résume en souriant C.Peyrus. Depuis une trentaine d'années, les vins du Pic saint Loup font partie du peloton de tête des terroirs qui symbolisent le nouveau départ amorcé au milieu des années 1980, après l'obtention de l'AOC pour l'essentiel des appellations de la région

Rapidement, les vigneron du cru font preuve d'un dynamisme qui les place en première ligne d'une nouvelle génération de pionniers. Ils restructurent vignoble et caves, font bouger les mentalités et produisent des vins qui interpellent sommeliers et cavistes français, mais également amateurs et professionnels belges, allemands ou anglais.

Leurs vins plus riches en cépage syrah que la plupart des vins de la région, d'une finesse et d'une fraîcheur inhabituelles en bordure de Méditerranée, deviennent la référence et, pour beaucoup de jeunes vigneron, l'exemple à suivre.

« L'époque n'est plus aux vins exubérants, mais aux vins "buvables" et raffinés. Cela passe par le repérage des meilleurs terroirs, l'ajustement du choix des cépages dans une région où l'assemblage est la règle de base, un travail de plus en plus précis sur les élevages. » (Christophe Peyrus-Clos Marie / Domaine Christophe Peyrus).

« On ne peut pas vivre éternellement sur l'existant, enchérit Guilhem Viau, vigneron au Domaine des Capucins. Aujourd'hui, les critères de qualité des vins sont la finesse et la fraîcheur, c'est par chance ce qui caractérise nos vins... C'est dans ce sens que nous devons travailler, pour renforcer le positionnement de Pic-Saint-Loup comme un cru de référence. »

Extrait de l'article d'Olivier Bompas « Pic Saint Loup, l'âge de raison » Le Point, 4 Mai 2015

## « Il faut boire du Pic Saint-Loup. Est-il nécessaire d'argumenter, tant c'est évident ?

J'y consens, pour les plus sceptiques d'entre vous, et parce que la tâche est facile : les raisons sont nombreuses. Commençons par la moins bonne d'entre elles. Il faut boire du Pic Saint-Loup parce que tout le monde en boit. Son nom s'est répandu sur les cartes des restaurants de la capitale aussi sûrement que le port de la moustache. C'est la nouvelle valeur sûre, le vin pas trop cher qui ne déçoit jamais, celui que l'on choisit quand, justement, on ne sait pas quel vin choisir sur la carte du sommelier. Après des années à entendre : « *J'adore le Saint-Joseph, quand il y en a au resto, je n'hésite pas* », voici qu'on me clame la même phrase, à ceci près que le Pic Saint-Loup a éclipsé le Côtes-du-Rhône septentrional.

Il faut reconnaître que le Pic Saint-Loup, c'est bon. Et c'est une Lorraine davantage portée sur les Alsaces qui vous l'affirme. Les vignes sont bichonnées par le paysage, au nord de Montpellier et dans la garrigue, à une trentaine de kilomètres du bord de mer. Son terroir réconcilie le Nord et le Sud, des étés méditerranéens, chauds et secs, s'allient à un climat continental, aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Rien de mieux pour obtenir des raisins mûrs à souhait sans risque de coup de chaud. Bref, les vins sont parmi les plus prestigieux de la région Languedoc, les soixante domaines et trois caves coopératives qui s'y sont établis s'en assurent. Ils produisent un vin à la fois gourmand et racé, jamais austère mais pas complètement débonnaire, juste amical.

On peut aussi boire du vin du Pic Saint-Loup tout simplement pour fêter sa réussite. Celle du vin, s'entend. Le 7 septembre, il a gagné une appellation officielle. Jusqu'à présent, le vin se classait en AOC Languedoc, avec une dénomination locale [...]. »

Extrait de l'article d'Ophélie Neiman, paru dans Le Monde en octobre 2016.

# DECOUVRIR LE PIC SAINT LOUP, DE BALADES EN FESTIVITES

## Les Vignes Buissonnières

### La balade des sens...

Il est des événements qui de par l'idée, le lieu, l'organisation et la qualité, deviennent des rendez-vous incontournables... Les Vignes Buissonnières sont de ces rendez-vous que les épicuriens ne veulent pas rater.



Les vigneron, fiers de leur terroir, de leurs paysages et de leurs vins ont eu cette idée pionnière, d'inviter le public à une flânerie gourmande au cœur de leur terroir.

En 1999, quelques vigneron dessinent les premiers contours du projet : un parcours ponctué de haltes gourmandes, chacun à son rythme pourra déguster un vin, découvrir un met, rencontrer un vigneron, admirer un paysage, accompagnés par des animations festives et culturelles. Chaque année un nouveau parcours sera proposé. Le concept des « Vignes Buissonnières en Pic Saint Loup » est né....



En 2001, la première édition est lancée sur un tracé entre les charmants villages de Valfaunès et Lauret.

L'année suivante, séduits par l'idée de cette balade, les Frères Pourcel, Chefs étoilés du restaurant « Le Jardin des Sens » à Montpellier, signent le menu et donnent le départ d'une formule « gastronomique » imaginée chaque année, par un chef différent.

En 2007, pour répondre au succès grandissant, les Vignes Buissonnières s'organisent sur les 2 journées du week-end.



Depuis, ce sont plus de 3 200 personnes, chapeau de paille vissé sur la tête, verre en bandoulière et carnet de dégustation à la main, qui sillonnent le vignoble pour déguster les grands vins du Pic Saint Loup, sublimes par la gastronomie d'illustres chefs : Michel Keyser, Anne Majourel, Jacques et Régis Marcon, Charles Fontès... dont les créations sont magnifiquement réalisées par le Délice des Princes, fidèle traiteur depuis l'origine

du projet. Si cette manifestation atteint un tel succès, c'est grâce au niveau de qualité chaque année recherché et réalisé par les vigneron du Pic Saint Loup, tous impliqués dans les 6 mois d'organisation !

## La Festa de la Vendemia

### Le Pic Saint Loup sous toutes ses cultures

Depuis 2008, autour de la mi-octobre, le paisible village de Valflaunès, entre Pic Saint-Loup et Hortus, se voit envahi d'une joyeuse foule venue en famille, fêter la fin des vendanges. Populaire et gourmande, la Festa de la Vendemia entraîne les visiteurs dans la découverte sensorielle et culturelle de Pic Saint Loup. Une trentaine de vigneronns invitent à déguster leurs vins et échanger sur leur métier.

Du Pic Saint Loup à boire, mais aussi à manger et à découvrir au travers de son histoire grâce aux expositions qui mettent en scène la mémoire, le patrimoine et les savoir-faire d'antan.



Depuis sa création, la Festa de la Vendemia, menée par l'association Culture et vins, a exposé plus de cinquante thématiques différentes.

La musique et les arts vivants du Pic Saint Loup viennent ajouter à la franche gaité du moment, pour passer un moment convivial et festif, comme on les aime en Pic Saint Loup !



### Pic Saint Loup sous les étoiles

Initiée en 2018, cette soirée ouverte à tous offre un moment privilégié aux participants, amateurs de vins et de bon mets. Avec en toile de fond le Pic Saint Loup et l'Hortus se faisant face, les participants peuvent profiter d'un joyeux moment en famille ou entre amis, en dégustant les vins du Pic Saint Loup servis et racontés par les vigneronns, tout en dégustant des produits locaux, et pourquoi pas danser, au rythme du groupe choisi pour l'occasion !

# CONTACT

PIC  
SAINT LOUP  
— LES VIGNERONS —

## SYNDICAT DE DEFENSE L'AO PIC SAINT LOUP

Le Presbytère - 10 rue de l'Eglise  
34270 Valflaunès  
04.67.55.97.47

Contact presse : Sophie LANDREAU  
slandreau@pic-saint-loup.com



[www.pic-saint-loup.com](http://www.pic-saint-loup.com)



Syndicat des vignerons du Pic Saint Loup



AOP-PIC\_SAINTE LOUP