

Pézenas



DOSSIER DE PRESSE PÉZENAS AOC LANGUEDOC

Syndicat AOC Languedoc / Syndicat du Terroir Pézenas
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44- Fax + 33 (0)4 67 58 05 15
www.languedoc-aoc.com
www.pezenasenlanguedoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6, place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. + 33 (0)4 68 90 38 30
www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :
Clair de Lune - Anaïs Marchand
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. +33 (0)4 72 07 31 90 - anaïs.marchand@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr




Pézenas
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
** Sud de France*

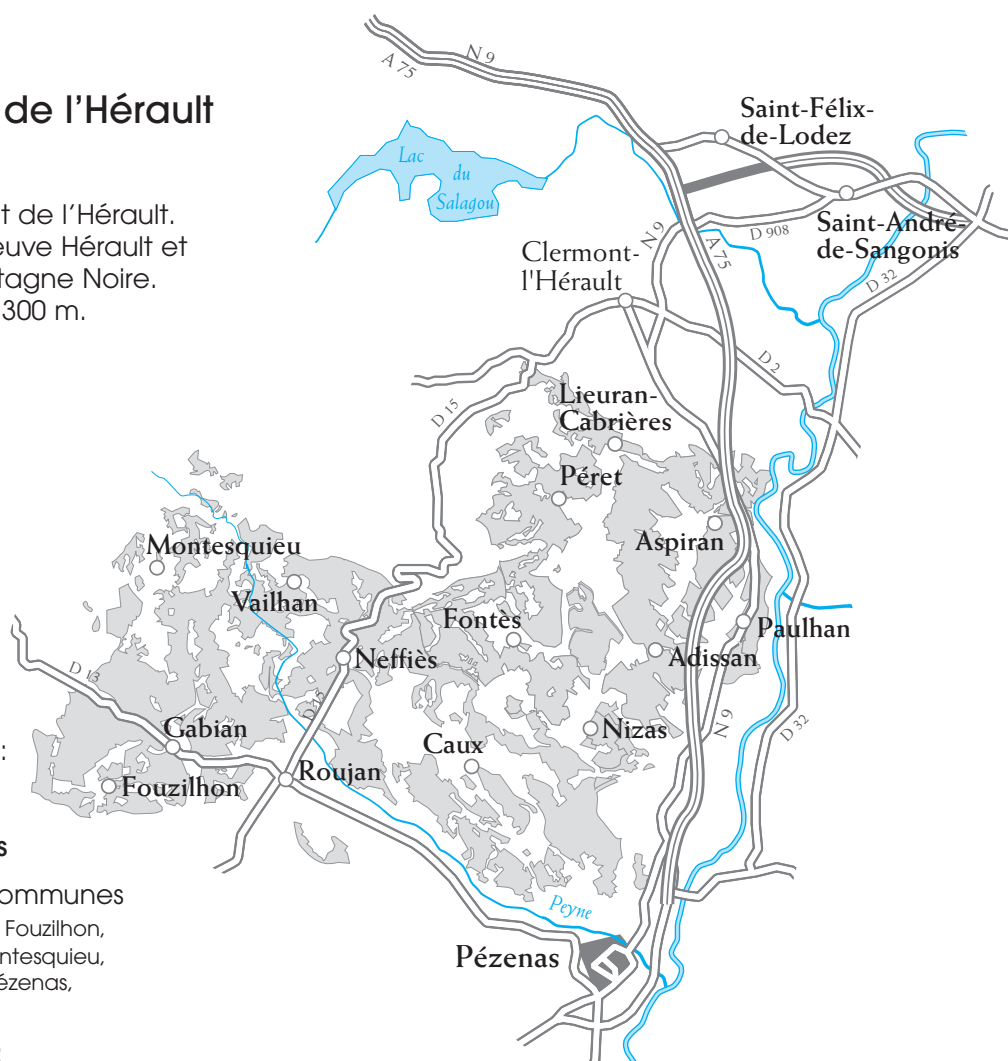
Pézenas

Environnement et cartographie

Nichée en plein cœur du département de l'Hérault, la nouvelle dénomination « Pézenas » est officiellement reconnue depuis le 24 avril 2007. Elle s'inscrit dans la hiérarchisation des vins de l'appellation régionale Languedoc. Sur près de 1 500 ha, le terroir de Pézenas qui s'étend sur 15 communes produit environ 60 000 hl par an de vin AOC Languedoc et moins de 5 000 hl en AOC Languedoc-Pézenas. Ici, vignobles et vins promettent à l'amateur de multiples découvertes avec des crus particulièrement élégants et veloutés. Riches à l'attaque, ils font preuve d'équilibre et de rondeur avec des tanins présents, soyeux et persistants.

Un terroir au cœur de l'Hérault

En forme de petit triangle, le terroir Pézenas est niché au centre du département de l'Hérault. Il est bordé à l'Est par le fleuve Hérault et abrité au nord par la Montagne Noire. L'altitude varie entre 20 et 300 m.



En chiffres

- Superficie en production : 2000 ha délimités dont 177 ha en AOC Languedoc-Pézenas
- Aire de production : 15 communes (Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan)
- Nombre de producteurs :
3 caves coopératives,
33 caves particulières
- Production annuelle : **6 127 hl**
- Rendement maximum : 45 hl/ha
- Couleur : vins rouges uniquement

Pézenas

La vigne et le vin en terroir Pézenas : une tradition millénaire



Depuis 27 siècles, Pézenas et les autres villages vivent à travers la viticulture qui est ici une longue tradition. De grands domaines viticoles apparus au 16 et 17ème siècle sont aujourd'hui encore implantés dans la région coexistant à de nombreux petits domaines de grande réputation.

Une activité viticole présente dès le 7ème siècle avant JC

L'activité viticole dans la région de Pézenas est attestée à partir du 7ème siècle avant JC avec en particulier des traces significatives de techniques de vinification au sein de l'Oppidum de Saint-Siméon dans la vallée de la Peyne. Dès l'Antiquité, de nombreux établissements gallo-romains développent une activité viticole intense. Après le déclin de l'empire Romain, les ordres monastiques au 4ème siècle poursuivent l'exploitation des techniques de viticulture.

L'apparition de grands domaines viticoles

En 1262, avec l'acquisition par Louis IX de la seigneurie de Pézenas, la juridiction devient ville suzeraine de 32 bourgs et villages et se voit accorder le privilège d'organiser des foires générales. Ces foires, dont la plus ancienne a été créée vers le milieu du 13ème siècle, deviennent incontournables au 16ème et 17ème siècles. C'est à cette époque que les grands domaines viticoles qui deviendront les caves particulières d'aujourd'hui font leur apparition. Elles sont généralement implantées sur d'anciennes fermes et métairies des 16ème et 17ème siècles. On peut ainsi citer les châteaux de Nizas, Sainte-Marthe (Roujan), Belles-Eaux (Caux), Montpezat (Pézenas)... La plupart de ces grandes exploitations sont mentionnées sur la carte de Cassini*.

*La carte de Cassini, établie au 17ème siècle, a été établie, entre 1767 et 1780. C'est le roi Louis XV qui avait lancé cette œuvre qui consistait à cartographier le territoire du royaume.

La viticulture, principale richesse

Au début du 19ème siècle, la monoculture de la vigne se développe de façon spectaculaire. Dans le canton de Pézenas, la surface cultivable occupée par les vignes atteint 77 %. À la fin du 19ème siècle, la viticulture constitue la principale richesse de la région.

On compte ainsi 18 grandes propriétés viticoles, 4 négociants en tartres et lies, 7 tonneliers et foudriers, 2 distillateurs et 3 producteurs de plants. Mais une série de maladies (oïdium, phylloxera...) affectent les vignes stoppant net cet essor exceptionnel. De nombreux hectares périssent. Après une crise qui aura duré de 1880 à 1892, les replantations massives reprennent.

Pourquoi Pézenas ?

Pézenas a toujours fait le lien entre les différents villages du secteur, s'imposant naturellement comme capitale administrative et économique. Indissociable de la renaissance, soucieuse de son patrimoine architectural préservé, Pézenas exprime, selon les vignerons, mieux que nulle autre, un nom qui symbolise l'art et l'histoire dans lequel ils reconnaissent leur identité.

Pézenas et Molière, une histoire d'amour et de mémoire

C'est du Languedoc, et plus particulièrement de Pézenas, que Molière a puisé l'inspiration de quelques-unes de ses pièces célèbres : Dom Juan, Tartuffe, La Comtesse d'Escarbagnas... Cette mémoire est encore vivace en particulier à travers le théâtre à l'italienne de Pézenas, classé Monument Historique, datant de 1804, et le lieu de mémoire consacré à Molière ouvert depuis 2007. www.ot-pezenas-valdherault.com

Pézenas

Un terroir diversifié



Pézenas appartient aux terroirs chauds. L'alliance de son climat particulier et de ses sols très variés donne aux vins de ce terroir une étonnante palette aromatique. Avec près de 1 500 ha, le terroir de Pézenas qui s'étend sur 15 communes produit environ 6 300 hl /an dont 200 ha en AOC Languedoc-Pézenas.

Le climat

Le climat du terroir de Pézenas de type méditerranéen se caractérise par sa faible pluviométrie. Il est en effet moins marqué par les influences maritimes que les Terrasses de Béziers et que les Grès de Montpellier, et moins continental que celui des Terrasses du Larzac. La pluviométrie moyenne annuelle est d'environ 700 mm.

Côté températures, elles sont assez semblables sur l'ensemble de l'aire, lui conférant ainsi une certaine homogénéité climatique. Les étés sont chauds, les hivers sont doux et les amplitudes thermiques y sont assez importantes, jusqu'à 40 °C d'écart entre les minima et les maxima sur l'année.

Les types de sols

Sur les zones classées de Pézenas, les sols sont d'origines très variées ce qui confère à ce secteur une partie de l'originalité de ses vins. On distingue cependant trois grands types de sols (les sols schisteux, calcaires et les alluvions) avec des formations volcaniques importantes qui constituent un lien incontournable et unique entre les communes.

Elles modèlent une partie du paysage avec des restes de volcans, les coulées de basaltes, des cendres consolidées et des éboulis (cailloutis noirs) qui se marient avec les sols d'autres origines.

L'environnement

Les paysages se caractérisent par la présence d'une végétation rase quand la roche est massive. Quand cette dernière est plus dégradée, le site abrite des bosquets de chênes blancs en particulier.

Les vins rouges de Pézenas reconnus officiellement

Fort d'une longue et riche histoire, une partie de ce secteur a été reconnue pour ses vins blancs en AOC Clairette du Languedoc le 12 avril 1948. Après une période en VDQS Coteaux du Languedoc, l'ensemble des communes du secteur est reconnu en AOC Coteaux du Languedoc dans le décret du 24 décembre 1985 en vins blancs, rosés et rouges.

Le terroir Pézenas est quant à lui reconnu officiellement par décret du 24 avril 2007. Cette reconnaissance concerne les vins rouges uniquement, à partir de la récolte 2006. Après une dizaine d'années de travail, les vignerons voient enfin leurs efforts récompensés.

Décret du 24 avril 2007 - <http://admi.net/jo/20070426/AGRP0700567D.html>

Pézenas

De la vigne au vin



Terroir réputé pour sa diversité, le grenache, la syrah, le mourvèdre sont les principaux cépages des vins rouges de Pézenas aux côtés du cinsault et du carignan. Ils confèrent à ces crus une marque élégante et veloutée. Riches à l'attaque, ils font preuve d'équilibre et de rondeur avec des tanins présents, soyeux et persistants.

L'encépagement et le rendement

Les vins rouges doivent provenir des cinq cépages suivants : grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cinsault. Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus de deux au moins de ces cépages.

La proportion de l'ensemble des trois cépages grenache, mourvèdre et syrah ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement. La proportion de chacun des trois cépages grenache, mourvèdre, syrah ne peut être supérieure à 75 % de l'encépagement.

La proportion des cépages mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement. Si l'encépagement comporte le cépage carignan, la proportion du cépage grenache ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement.

Le rendement de base est fixé à 45 hectolitres à l'hectare.

La vinification et le vieillissement en cave

Elle est la plupart du temps traditionnelle avec une durée de cuvaison assez longue (15 jours et plus).

La dénomination ne peut être accordée aux vins provenant de jeunes vignes qu'à partir de la sixième année après la plantation a été réalisée. Enfin, ils ne peuvent être livrés à la consommation qu'après une durée d'élevage qui prend fin au plus tôt le 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte (soit un an minimum).

Dans le verre

Les vins de Pézenas présentent une belle robe pourpre, brillante, bordée de légers reflets violets. Leur bouquet souvent aromatique, est dominé par les notes méditerranéennes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille...), d'arômes de garrigues (cade, laurier, romarin, réglisse...) et d'épices (poivre blanc,...). Au vieillissement, les parfums de gibier, de cuir et de truffes noires ne sont pas rares. La plupart d'entre eux ont un bon potentiel de garde (3 à 5 ans, voire plus).

Accords mets et vins

Pour les vins les plus jeunes à la couleur grenat, on préférera des entrées de charcuterie de Lacaune, des terrines de gibier et des volailles cuisinées comme la pintade en saupiquet. Les millésimes plus anciens seront parfaits pour accompagner le plat de résistance à base de viandes grillées ou rôties, bœuf en sauce, épaule d'agneau confite, daube de sanglier. Pour les fromages, un rouge de caractère s'accommodera à merveille d'un fromage de Laguiole, Cantal, Saint-Nectaire ou un Reblochon fermier.

Pézenas

Carnet d'adresses vigneron

ALIGNAN DU VENT

Les vigneron Alignan du vent Neffiès

Virginie Cabrol
Tél. 04 67 24 91 31
virginie.cabrol@cavecooperative.com

ASPIRAN

Domaine de Fabrègues

Carine Despinasse
Tél. 04 67 44 54 99
contact@domainefabregues.fr

Villa Symposia

Nenko Dunev
Tél. 05 57 40 07 31
villa.symposia@orange.fr

CAUX

Chartreuse de Mougères

Nicolas de Saint Exupéry
Tél. 04 67 98 40 01
nicolas@chartreuse-de-mougeres.com

Domaine Allegria

Ghislain d'Aboville
Tél. 06 25 93 08 08
allegria@vinotinto.fr

Domaine de Daurion

Isabelle Cordoba Collet
Tél. 04 67 98 47 36
domainedaurion@wanadoo.fr

Domaine de la Font des Ormes

Guy Cazalis de Fondouce
Tél. 06 76 79 19 14
contact@fontdesormes.fr

Domaine de Nizas et Sallèles

Nathalie Arnaud-Bernard
Tél. 04 67 90 17 92
Tél. 06 81 40 85 40
contact@domaine-de-nizas.com

Domaine Lacroix-Vanel

Tél. 04 67 09 32 39
lacroix-vanel@wanadoo.fr

Mas Gabriel

Peter et Deborah Core
Tél. 04 67 31 20 95
info@mas-gabriel.com

FONTÈS

Clos Roca

Louis Aleman
Tél. 04 67 25 19 43
closroca.nizas@gmail.com

La Fontésolle

Cedric Drouet
Cave Coopérative de Fontès
Tél. 04 67 25 14 25
Cave Coopérative de Fontès
cedricdrouet@fontesolle.fr

FOUZILHON

Les Trois Puechs

Jacques Couderc
Tél. 04 67 24 72 78
jacques.couderc0357@orange.fr

GABIAN

Domaine de la Grange

Sabrina Hugeux
Tél. 04 67 24 69 81
shugeux@domaine-lagrangec.com

Domaine de la Tour Penedesses

Alexandre Fouque
Tél. 04 67 95 17 21
Tél. 06 84 50 22 01
domainedelatourpenedesses@yahoo.fr

Domaine Turner Pageot

Manuel Pageot
Tél. 04 67 00 14 33
contact@turnerpageot.com

Mas Farchat

Hélène Jougla
Tél. 06 16 12 05 40
contact@masfarchat.fr

HÉRÉPIAN

Domaine de Bayelle

Philippe Bec
Tél. 04 67 23 80 77
Tél. 06 83 53 79 09
becphilippe@hotmail.com

Pézenas

Carnet d'adresses vigneron

LIEURAN CABRIÈRES

Domaine Bellefontaine

Hervé Tabar
Tél. 04 67 96 58 02
h.tabar@wanadoo.fr

MAGALAS

Domaine Magellan

Sylvie Legros
Tél. 04 67 36 20 83
sylvielegros@domainemagellan.com

MONTAGNAC

Domaines Paul Mas

Patrick Lachaux
Tél. 04 67 90 74 97
plachaux@paulmas.com

NEFFIÉS

Domaine de La Resclauze

David Astruc
Tél. 04 67 24 62 24
resclauze@yahoo.fr

Domaine Pech Rome

Pascal Blondel
Tél. 06 08 89 58 11
pechromevin@wanadoo.fr

NIZAS

Domaine Van Aalderen

Paul Van Aalderen
Tél. 06 01 40 09 12
vanaalderen@live.fr

PAULHAN

Château la Condamine Bertrand

Bruno Andrieu
Tél. 04 67 25 27 96
export@condamine-bertrand.com

Domaine Stella Nova

Philippe Richy
Tél. 04 67 00 10 76
Tél. 06 20 14 53 87
stellanova@wanadoo.fr

PÉRET

Domaine de l'Aster

Jacques Bilhac
Tél. 04 67 96 04 05
Tél. 06 20 54 51 94
jacques.bilhac@free.fr

PÉZENAS

Domaine de Larzac

Pierre Bonafé
Tél. 04 67 90 76 29
chateau.larzac@wanadoo.fr

Domaine Le Conte des Floris

Daniel Le Conte des Floris
Tél. 06 60 75 11 21
domaine.floris@gmail.com

Domaine Monplézy

Anne Sutra de Germa
Tél. 04 67 98 27 81
Tél. 06 15 38 08 52
anne@domainemonplezy.fr

Domaine Sainte Cécile du Parc

Christine Mouton
Tél. 06 70 50 20 15
cmb@stececileduparc.com

Domaine Terres en Couleurs

Nathalie et Patrick GOMA
Tél. 06 18 67 49 30
contact@terresencouleurs.fr

Les Caves Molière

Romuald Vargoz
Tél. 04 67 98 10 05
lescavesmoliere@orange.fr

Prieuré St Jean de Bébian

Karen Turner
Tél. 04 67 98 13 60
info@bebian.com

Villa Tempora

Jean-Pierre Sanson et Serge Schwartz
Tél. 04 67 35 25 38
Tél. 06 60 75 11 21
contact@villatempora.com

ROUJAN

Domaine Picaro's

Tél. 06 81 97 10 44
cvioche@orange.fr

SERVIAN

Domaine Belles Eaux

Paula Picornot
Tél. 04 67 39 29 49
ppicornot@labaume.com