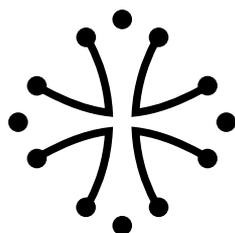


\* Sud de France



# Picpoul de Pinet

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



## DOSSIER DE PRESSE

Syndicat de l'AOP Picpoul de Pinet  
1 avenue du Picpoul - 34850 Pinet  
Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44  
Président : Frédéric Sumien

[www.picpoul-de-pinnet.com](http://www.picpoul-de-pinnet.com)

Syndicat AOC Languedoc  
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex  
Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44

[www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.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](http://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  
[anais.marchand@clairdelune.fr](mailto:anais.marchand@clairdelune.fr)



Picpoul de Pinet  
GRAND VIN DU  
LANGUEDOC



# Picpoul de Pinet

## Environnement et cartographie

### Son terroir, c'est la mer

C'est une terre marine toute nimbée du souffle bleu de la Méditerranée. Là, au cœur du triangle Agde, Pézenas et Sète se trouve l'AOP Picpoul de Pinet. Son vignoble historiquement implanté autour de l'étang de Thau regroupe six communes : Castelnaud-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols. Il ne produit que des vins blancs à base d'un cépage unique : le piquepoul. C'est aujourd'hui, la plus grande appellation de vin blanc du Languedoc.



### En chiffres

- Superficie en production :  
**2 400 ha délimités en AOP Picpoul de Pinet**  
dont 1 348 ha actuellement en production
- Aire de production : Castelnaud-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols.
- Nombre de producteurs :  
**24 caves particulières**  
**4 caves coopératives**
- Production annuelle :  
**77 000 hectolitres.**
- Couleur produite : blanc.
- Commerce : France (35 %) et export (65 %)

\* Chiffres 2017

# Picpoul de Pinet

## Son terroir, c'est la fête

Rafrâchissant, l'AOP Picpoul de Pinet est par essence un vin de conversation, un vin d'amis, un vin de fête. Pour célébrer son côté festif, le syndicat de défense de l'AOP Picpoul de Pinet a choisi d'être partenaire de deux événements incontournables dans le Languedoc : la fêria de Béziers et le festival de jazz de Thau à Mèze.

### . La Fêria de Béziers

La Fêria de Béziers est, chaque année en août, un des grands rendez-vous de l'été dans le Languedoc. Depuis plusieurs années, le syndicat de défense de l'AOP Picpoul de Pinet investit en grande pompe, la Fêria, au cœur des arènes. Au programme : une loge réservée où les invités peuvent déguster, entre chaque faena, les plus belles références de l'appellation. Et aussi : animation d'un espace VIP, des panneaux 4 x 3 et des placiers qui arborent fièrement des tee-shirts aux couleurs de l'AOP Picpoul de Pinet.

### . Vins, Vignes et Terroirs

Avec « Vins, Vignes et Terroirs » qui se tient chaque année en mai, on se met facilement dans la peau d'un vigneron. Ces balades gourmandes et pédagogiques qui se tiennent sur six terroirs\* dont l'AOP Picpoul de Pinet a lieu pendant deux jours. Le principe est simple : un vigneron entraîne dans ses pas, le grand public par groupe de 6 à 8 personnes à travers la lecture des paysages du vignoble, la découverte du patrimoine viticole. Avec à la clef, une dégustation des vins du terroir, autour d'un moment de convivialité, le tout pour 10 € par personne.

\*Saint-Drézéry, Saint-Saturnin, Cabrières, Sommières, Pézenas

### . Festival de Jazz de Thau

Le festival de jazz de Thau qui se tient à Mèze, chaque année en juillet, est aujourd'hui devenu un événement majeur, responsable et engagé qui s'adresse à tous les publics. Depuis 1992, date de sa création, le festival a gardé son état d'esprit : ouvert aux cultures, défenseur de son territoire, festif et généreux. Les producteurs de l'AOP Picpoul de Pinet, cofondateurs du festival ont toujours été associés au festival de Thau. Une place toute particulière leur est accordée, permettant au public et notamment aux touristes de découvrir les richesses de ce terroir autour de dégustations des vins de l'appellation. L'AOP Picpoul de Pinet est ancrée dans l'identité du festival et participe largement à la convivialité de cet événement.

*En savoir plus : Syndicat de l'AOP Picpoul de Pinet - Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44*



Picpoul de Pinet

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

\*Sud de France

# Picpoul de Pinet

## Un terroir déjà romain



*Dès le 2ème siècle, la viticulture tient une place prépondérante sur le territoire de l'AOP Picpoul de Pinet. Elle poursuivra son développement avec succès jusqu'en 1985, date à laquelle, Picpoul de Pinet rejoint la famille des Coteaux du Languedoc.*

*Le 14 février 2013, l'Inao\* a validé à l'unanimité la reconnaissance de l'AOP Picpoul de Pinet en nom propre à l'issue d'une démarche engagée par le syndicat depuis 1992. Cette reconnaissance a été officialisée au journal officiel le 23 sept. 2013 (voir interview page 6).*

*\* Institut national de l'origine et de la qualité.*

### Une histoire viticole qui remonte aux romains

Dès le 2ème siècle, la viticulture tient une place prépondérante sur le territoire de l'AOP Picpoul de Pinet. Ce sont les fouilles archéologiques de la villa gallo-romaine des Présbas, en bordure du bassin de Thau, qui ont dévoilé ces six siècles d'histoire. Les trente années de fouille ont permis de découvrir les nombreuses étapes de son évolution et de montrer la place qu'occupait alors, la viticulture. Des pressoirs, un atelier de potiers chargé de fabriquer des amphores et un chai pouvant stocker jusqu'à 1 500 litres de vin ont ainsi été retrouvés. Un petit port existait même à l'époque pour acheminer les vins du domaine.

### Siècles d'or

Plus tard, dès le 14ème siècle, le cépage éponyme de l'AOP Picpoul de Pinet est attesté dans des textes latins sous le nom de picapoll. Il n'échappe pas non plus, en 1600, à la sagacité de l'agronome languedocien Oliver de Serres qui vante ses « grains serrés, juteux, de maturité tardive » dans son Théâtre d'Agriculture. En 1618, le cépage piquepoul est cité parmi les six cépages les plus réputés du Languedoc dans le « Sylve plantarium », ouvrage écrit par le célèbre botaniste montpelliérain, Pierre Maniol.

### L'aboutissement : la reconnaissance en AOP Picpoul de Pinet

Le cépage piquepoul traversera ainsi le temps avec succès. Les XIXe et XXe siècles verront s'amplifier sa notoriété, couronnée en 1954, par le label VDQS. En 1985, Picpoul de Pinet rejoint la famille des Coteaux du Languedoc. Dès 1992, le syndicat de défense de l'AOP Picpoul de Pinet dépose un dossier de demande auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) afin d'être reconnu en tant qu'AOP. Depuis cette date, les vignerons de l'AOP Picpoul de Pinet ne relâchent pas leurs efforts pour promouvoir leur terroir. Résultat : leurs vins, dont les ventes ne cessent de progresser, ont le vent en poupe. De 15 000 hl confidentiels en 1992, ils produisent 77 000 hl aujourd'hui. Le 14 février 2013, l'AOP Picpoul de Pinet a officiellement rejoint la grande famille des AOP (voir interview page 6). Un aboutissement pour les vignerons engagés dans cette procédure, depuis 27 ans.

*« L'étymologie de piquepoul comporte plusieurs zones d'ombre. L'hypothèse la plus couramment mise en avant évoque la manie qu'avaient les poules de « piquer » les grains éparpillés sur le sol. En effet, le piquepoul est un cépage qui s'égraine très facilement d'où de nombreux grains par terre. »*



**Picpoul de Pinet**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

\* Sud de France

# Picpoul de Pinet

## Dates clefs

1954 : Picpoul de Pinet accède à la mention « Vin Délimité de Qualité Supérieure » (VDQS).

1985 : reconnaissance de l'AOC Coteaux du Languedoc - Picpoul de Pinet

1992 : dépôt d'une demande de reconnaissance en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) auprès de l'Inao.

1994 : lancement de la bouteille syndicale « Neptune », bouteille agrémentée de la Croix du Languedoc. Picpoul sera le premier syndicat à s'engager dans cette démarche.

14 février 2013 : les 47 membres du comité national de l'Inao (Institut national des appellations d'origine) votent à l'unanimité, le passage en AOC Picpoul de Pinet.

23 sept. 2013 : parution au Journal Officiel du décret 2013-851 relatif à l'AOC Picpoul de Pinet.



# Picpoul de Pinet



**“Chaque année, notre part de marché à l’international progresse”**

*Reconnue AOP depuis le 14 février 2013, l’appellation Picpoul de Pinet a le vent en poupe et remporte un vrai succès à l’international avec 65 % de ses vins vendus à l’export. Engagée dans l’agro environnement, l’AOC n’hésite pas non plus à investir dans la création de cépage résistant, un moyen de parier sur l’avenir. Explications avec Frédéric Sumien, président du syndicat de défense de l’AOP Picpoul de Pinet depuis le 11 juillet 2017.*

**Les vins de Picpoul de Pinet sont très appréciés des consommateurs, notamment à l’export. Comment expliquez-vous ce succès ?**

**F. Sumien** – *Nous produisons environ 80 000 hectolitres par an, ce qui représente entre 10 et 12 millions de bouteilles. Chaque année, notre part de marché à l’international progresse. Nous vendons désormais 65 % de nos vins à l’export, dont 57 % au Royaume-Uni, 11 % aux États-Unis et 8 % aux Pays-Bas. Nous sommes une jeune appellation montante avec un message extrêmement lisible « Son terroir c’est la mer » qui intéresse de plus en plus de consommateurs dans le monde entier. Aujourd’hui, on découvre le Picpoul de Pinet, vin frais, doté d’une finesse aromatique et d’une belle acidité. Ce succès est lié à la qualité de nos vins en parfaite adéquation avec le goût du grand public et à leur rareté car ils sont produits dans une zone bien délimitée. Même si la demande augmente, l’offre se limitera toujours à 12 millions de cols.*

**Côté production, vous avez développé la confusion sexuelle et vous travaillez sur la création de cépage résistant aux maladies... En quoi ces projets agro environnementaux sont-ils prioritaires ?**

**F. Sumien** – *Dans le cadre de la protection de l’Etang de Thau, classé Natura 2000, l’agro environnement constitue une démarche prioritaire pour notre appellation qui favorise la mise en place de pratiques culturelles respectueuses de l’environnement dont la confusion sexuelle. Aujourd’hui, près de 1 000 ha de l’AOP Picpoul de Pinet sur 1 500 ha sont confusés. D’ici trois ans, nous espérons que 100 % des vignerons utiliseront la confusion sexuelle dans leur vigne.*

# Picpoul de Pinet



*Nous avons en parallèle, engagé un partenariat avec l'institut français de la vigne et du vin (IFV) pour créer une nouvelle variété de cépage piquepoul, résistant aux maladies comme le mildiou et l'oïdium. Ces travaux devraient aboutir d'ici trois ans. C'est un pari sur l'avenir et le changement.*

## **Pourquoi l'AOP Picpoul de Pinet est-elle considérée comme une appellation à part dans le Languedoc ?**

**F. Sumien** – L'AOP Picpoul de Pinet a toujours été un particularisme dans la famille du Languedoc. L'aire d'appellation est complantée d'un cépage tardif et unique, le piquepoul, à partir duquel, ne sont produits que des vins blancs. Autre particularité. L'aire de son terroir est très localisée. En effet, l'appellation s'étend sur une zone en bordure de l'étang de Thau bénéficiant d'un microclimat méditerranéen très sec et doté de sols profonds, naturellement drainant qui permettent au piquepoul de résister à la sécheresse estivale.

« Le syndicat de l'AOP Picpoul de Pinet a fait le choix d'investir 50 000 € sur trois ans pour la création de nouvelles variétés résistantes « cousines » du cépage emblématique piquepoul. »

# Picpoul de Pinet

## Un terroir les pieds dans la mer



*Le vignoble de l'AOP Picpoul de Pinet s'étend sur les rivages de la Méditerranée en bordure de l'étang de Thau. Peu de précipitations, des hivers doux, une influence marine indéniable ainsi que des entrées maritimes favorisent la maturation du piquepoul, le cépage blanc tardif et unique à l'origine de cette appellation.*

### Un climat de type méditerranéen

L'aire de l'AOP Picpoul de Pinet est une des zones les plus sèches de l'Hérault. Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 600 millimètres par an, quasiment la plus faible du département, et particulièrement basse en été. L'hiver est doux. Soumis aux influences maritimes et aux brises marines, il connaît des écarts de températures modérés.

### Des sols profonds naturellement drainants

Au sud et jusqu'à l'étang de Thau, le terroir de l'AOP Picpoul de Pinet est homogène et largement ouvert sur la mer. La géologie est composée de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires. Au nord, l'aire se compose d'une alternance de collines, vallons, barres rocheuses et combes. Ces reliefs jouent un rôle climatique en limitant les influences maritimes sur la plupart du terroir. On trouve des formations variées comme des marnes blanches ou beiges, alternant avec des calcaires durs.

D'une manière générale, les sols sur l'AOP Picpoul de Pinet sont profonds avec un bon régime hydrique, favorables à l'enracinement. Ils assurent naturellement une alimentation en eau modérée et régulière à la plante qui résiste parfaitement aux étés chauds et secs.

### Un environnement maritime chaud

La flore naturelle est représentative de ce milieu maritime chaud, où la température moyenne est élevée, avec des amplitudes annuelles et quotidiennes tempérées par la proximité de la mer. Les bosquets de pins et de chênes verts ou kermès parsèment le paysage, notamment vers le nord de l'appellation. Plus au sud, c'est la garrigue qui domine.

### Un conservatoire génétique consacré au piquepoul

Cépage rare et emblématique du Languedoc, le piquepoul blanc s'étend sur 1 430 ha dont 1 400 ha présents sur le terroir de l'AOP Picpoul de Pinet. En 1994, le syndicat de défense de l'AOP Picpoul de Pinet en collaboration avec l'ATAVH (Association technique pour l'amélioration de la viticulture héraultaise) a choisi de créer un conservatoire génétique de ce cépage. 240 clones y sont ainsi répertoriés dont 50 ont été sélectionnés pour leur qualité agronomique et organoleptique. L'objectif de ce conservatoire est de mettre à disposition des futures générations, les moyens de faire évoluer leur vignoble à partir de cette richesse génétique étudiée et conservée naturellement.

*« L'AOP Picpoul de Pinet est l'exemple type de l'appellation dont le cépage est parfaitement adapté à son terroir d'où son slogan : "son terroir, c'est la mer" .»*



Picpoul de Pinet

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

\* Sud de France

# Picpoul de Pinet

## De la vigne au verre



*Aujourd'hui, l'AOP Picpoul de Pinet représente 61 % des vins blancs produits en AOC Languedoc. Facile à boire, rafraîchissant, le Picpoul est par essence un vin de conversation, d'amis et synonyme de fête.*

### L'encépagement

Les vins sont issus à 100% du cépage piquepoul, un cépage à pellicule fine qui garde à maturité, une acidité élevée caractéristique. Sa grappe est ailée avec des grains serrés. Il est en parfaite adéquation avec son terroir, compte tenu de sa bonne résistance à la sécheresse couplée à un cycle végétatif long. Ce cépage tardif se récolte généralement à partir de mi-septembre ce qui lui permet de bénéficier des entrées maritimes de fin d'été, de la fraîcheur et des brumes nocturnes marquées après le 15 août. Il est conduit selon un mode de taille courte, traditionnel en gobelet ou cordon de royat. Sa densité de plantation est supérieure à 4 400 pieds par hectare.

### Dans le verre

La production de l'AOP Picpoul de Pinet se décline exclusivement en blanc. Les vins présentent généralement une robe brillante, de couleur or pâle avec des reflets verts quand il est jeune. Leur nez, fin et élégant est le plus souvent floral (tilleul, aubépine) et fruité (pamplemousse, citron) avec une pointe minérale. Ce sont des vins blancs secs, vifs avec des arômes légers et subtils. Sa vivacité en bouche est dotée d'une arête acide typique reconnaissable parmi l'ensemble des vins blancs d'appellation de la région, davantage ronds, gras et présentant des degrés plus élevés. Bordant la mer Méditerranée et l'étang de Thau, les vins de l'AOP Picpoul de Pinet s'accordent à la perfection avec les coquillages et les poissons. Mais pas seulement. Légers et frais, ils seront également parfaits pour un apéro entre amis.



### Bouteille syndicale : de « Neptune à Picpoul de Pinet »

C'est en 1994 que les producteurs de Picpoul de Pinet demandent au groupe VOA Verrerie de développer une bouteille syndicale qui reprendrait son lien à la mer. Ce sera la bouteille « Neptune », en référence au dieu de la mer. Un fond de bouteille à l'allure d'une colonne dorique, une vague qui semble emporter la collerette, la croix du Languedoc qui imprègne le verre... Aujourd'hui, 8 millions de cols sortent à son effigie. Depuis le 10 août 2016, la bouteille syndicale sur laquelle le nom de l'AOP est gravé est devenue « Picpoul de Pinet ». Objectif : renforcer le positionnement et la visibilité des vins de l'appellation. La marque a été déposée en Europe et elle est aujourd'hui la propriété du syndicat.

*« En dehors de son terroir d'origine, le cépage piquepoul est peu ou pas expressif. Il s'épanouit sur la zone délimitée de l'AOP Picpoul de Pinet, un terroir où il s'exprime pleinement. »*



**Picpoul de Pinet**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

\* Sud de France

# Picpoul de Pinet

## Carnet d'adresses des vignerons

### A G D E

#### **Domaine de l'Octroi**

*Cathy et Gérard Delort*  
Tél. + 33 (0)4 67 94 77 31  
gerard.delort986@orange.fr

### C A S T E L N A U D E G U E R S

#### **Domaine de Castelnaud de Guers**

*Christophe Muret*  
Tél. + 33 (0)4 67 98 16 19  
castelnaud@terre-net.fr

#### **Domaine des Lauriers**

*Marc Cabrol*  
Tél. + 33 (0)4 67 98 18 20 / 06 07 59 32 14  
marccabrol@domaine-des-lauriers.com  
www.domaine-des-lauriers.com

#### **Domaine la Grangette**

*Christelle Moret Caron*  
Tél. + 33 (0)4 67 98 13 56 / 06 64 71 42 58  
info@domainelagrangette.com  
www.domainelagrangette.com

#### **Domaine la Mirande**

*Marie-Laure et Joseph Albajan*  
Tél. + 33 (0)4 67 98 21 52  
vinmirande@hotmail.com  
www.domainedelamirande.com

#### **Domaine Reine Juliette**

*Marion et Guillaume Allies*  
Tél. + 33 (0)9.88 18 17 77 / 06 35 25 67 78  
marion.allies0765@orange.fr

### F L O R E N S A C

#### **Domaine Coustellier**

*Louis Coustellier*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 01 42 / 06 75 23 36 16  
domainecoustellier@wanadoo.fr

#### **Domaine Sopena**

*Sopena Père et Fils*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 05 13 / 06 11 81 59 44  
domaine.sopena@wanadoo.fr

#### **Les Vignerons de Florensac**

Tél. + 33 (0)4 67 77 00 20  
cave.florensac@orange.fr  
www.vinipolis.fr

### M É Z E

#### **Domaine de Belle Mare**

*Jérôme Rouaix*  
Tél. + 33 (0)4 67 43 17 68  
contact@belle-mare.com  
www.belle-mare.com

#### **Domaine de Creyssels**

*Julie Benau*  
Tél. + 33 (0)4 67 43 80 82 / 07 60 46 76 32  
contact@creyssels.fr  
www.creyssels.fr

#### **Domaine de Morin-Langaran**

*Caroline Morin*  
Tél. + 33 (0)6 70 72 76 97  
domainemorin-langaran@wanadoo.fr

#### **Domaine Félines Jourdan**

*Claude Jourdan*  
Tél. + 33 (0)4 67 43 69 29  
claude@felines-jourdan.com  
www.felines-jourdan.com

#### **Domaine Font Mars**

*Jean-Baptiste de Clock*  
Tél. + 33 (0)4 67 43 81 19  
infos@font-mars.com  
www.font-mars.com

#### **Mas Saint-Laurent**

*Roland Tarroux*  
Tél. + 33 (0)4 67 43 92 30  
massaintlaurent@wanadoo.fr

### M O N T A G N A C

#### **Château St Martin de la Garrigue**

Tél. + 33 (0)4 67 24 00 40  
contact@stmartingarrigue.com  
www.stmartingarrigue.com

#### **Domaine de la Briffaude**

*Jean-Yves et Cédric Gener*  
Tél. + 33 (0)4 67 24 11 77  
labriffaude@yahoo.fr  
<http://la.briffaude.free.fr/fr/presentation.html>

#### **Domaine de Bridau**

*Michel Pagès*  
Tél. + 33 (0)6 74 00 05 33  
montblanc34@live.fr

#### **Domaine de Campaucels**

*Cathy Do*  
Tél. + 33 (0)4 67 24 19 16  
domainecampaucels@orange.fr  
www.domaine-campaucels.com

#### **Domaine La Croix Gratiot**

*Anaïs Ricome*  
Tél. + 33 (0)4 67 24 16 96  
croixgratiot@gmail.com  
www.croix-gratiot.com



Picpoul de Pinet

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

\* Sud de France

# Picpoul de Pinet

## Carnet d'adresses des vignerons

**Domaine Savary de Beauregard**  
*Christophe Savary de Beauregard*  
Tél. + 33 (0)4 67 24 00 12  
christophe.savary34@wanadoo.fr  
www.savarydebeauregard.com

**Les Vignobles Montagnac**  
*Jean-Louis Rêfle*  
Tél. + 33 (0)4 67 24 03 74  
cooperative.montagnac@wanadoo.fr  
www.cave-picpoul-de-pinet.com

### P I N E T

**Cave l'Ormarine**  
*Cyril Payon*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 03 10  
caveormarine@wanadoo.fr  
www.cave-ormarine.com

**Château de Pinet**  
*Simone et Anne-Virginie Arnaud Gaujal*  
Tél. + 33 (0)4 68 32 16 67 / 06 84 13 25 36  
chateaudepinet@orange.fr

**Domaine de Petit Roubié**  
*Floriane et Olivier Azan*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 09 28  
petitroubie@gmail.com  
www.petit-roubie.com

**Domaine Gaujal**  
*Laurent Gaujal*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 02 12  
lg@gaujal.fr  
www.gaujal.fr

### P O M E R O L S

**Les Costières de Pomerols**  
*Joël Julien*  
Tél. + 33 (0)4 67 77 01 59  
info@cave-pomerols.com  
www.cave-pomerols.com

*Sud de France*

AOP  
Picpoul de Pinet,  
son terroir, c'est la mer

Le nouveau monde  
des grands vins

www.picpoul-de-pinet.com

Picpoul de Pinet  
GRAND VIN DU  
LANGUEDOC

\* Sud de France