

INTRODUCTION AU MILLÉSIME 2022 : ENTRE FRAÎCHEUR ET GOURMANDISES

2022, le grand écart météorologique !

L'hiver froid et long a permis un petit retard du débourrement, limitant les risques de gel. Ce risque écarté, la montée des températures dès le mois de mai a accéléré la croissance de la vigne, grâce notamment à une bonne présence en eau dans les sols. Ces enchaînements ont été favorables à de belles sorties de grappes au printemps, qui ont limité les pertes sur les secteurs affectés par la grêle de juin au nord de l'appellation.

L'ensemble de l'appellation, comme toutes les autres appellations de France, a connu la chaleur et la sécheresse. Par sa position **entre Cévennes et Méditerranée**, le terroir de l'AOP Pic Saint Loup bénéficie **d'amplitudes thermiques jour/nuit** qui ont atténué les effets de cet été très chaud, en particulier en août, permettant d'assurer une belle maturité aux raisins. La profondeur des sols a également permis à la vigne d'aller puiser les quelques ressources hydriques encore présentes durant l'été, jusqu'à l'arrivée de précipitations salvatrices !

Au mois d'août, les fameuses **pluies** « du 15 août » sont arrivées, parfois en quantités impressionnantes mais toujours sans dégâts. Si elles ont été réparties de façon hétérogène sur l'ensemble des vignobles de l'appellation, elles ont été bénéfiques à toutes les vignes et ont parfaitement accompagné la maturité des raisins. Pic Saint Loup peut garder son rang d'appellation la plus arrosée du Languedoc !



2022, l'ascenseur émotionnel !

Les vendanges 2022 ont été particulièrement sportives et éprouvantes ! Si les vendanges ne sont jamais les moments les plus calmes de l'année pour les vignerons, celles de 2022 resteront dans les mémoires. Passant de la sécheresse à la gestion de l'humidité en moins de 24h, les vignerons ont dû faire preuve d'une très grande précision dans leur **gestion des maturités** et des dates de récolte. Un travail et une concentration accrus qui ont garanti de belles maturités et une belle qualité du millésime à venir. Les premiers résultats de **dégustation** en cave laissent entrevoir un millésime tout en équilibre, marqués par la **fraîcheur** caractéristique des vins de l'AOP Pic Saint Loup. La promesse de belles émotions gustatives !

Focus 2021, le millésime à déguster... ou à garder !

2021 a également dû s'adapter à des conditions météorologiques très complexes, marquées par l'épisode de gel sans précédent, qui a réduit sensiblement la récolte. Le millésime, qui peut se déguster dès à présent, est souligné par la fraîcheur aromatique typique de l'AOP Pic Saint Loup (thym, romarin, cade) et une belle présence du fruit. Si ce millésime est « prêt à boire », il saura se révéler dans le temps, tout en gardant sa fraîcheur, son éclat et sa gourmandise.

L'appellation Pic Saint Loup en bref

L'appellation Pic Saint Loup s'étend sur 17 communes de l'Hérault et du Gard et, est adossée aux contreforts des Cévennes. Inscrits dans la hiérarchie des crus du Languedoc, en rouge et rosé, les vins de Pic Saint Loup ont abouti en 2017 à la reconnaissance de l'appellation propre : AOP Pic Saint Loup. Le vignoble du Pic Saint Loup est implanté sur des sols calcaires, niché dans un environnement de garrigue, qui donne aux vins une fraîcheur aromatique bien typique. Le vignoble s'étend sur 1400 hectares de sols particulièrement profonds. L'AOP Pic Saint Loup est reconnue pour ses vins rouges et ses vins rosés. Les vins rouges représentent 90% de la production avec prédominance Syrah-Grenache et Mourvèdre, qui expriment toute la richesse de ce terroir.



LES PRÉMICES D'UN MILLÉSIME FRAIS ET GOURMAND

2022, le grand écart météorologique !

L'hiver froid et long a permis un petit retard du débourrement, limitant les risques de gel. Ce risque écarté, la montée des températures dès le mois de mai a accéléré la croissance de la vigne, grâce notamment à une bonne présence en eau dans les sols. Ces enchaînements ont été favorables à de belles sorties de grappes au printemps, qui ont limité les pertes sur les secteurs affectés par la grêle de juin au nord de l'appellation.

L'ensemble de l'appellation, comme toutes les autres appellations de France, a connu la chaleur et la sécheresse. Par sa position **entre Cévennes et Méditerranée**, le terroir de l'AOP Pic Saint Loup bénéficie **d'amplitudes thermiques jour/nuit** qui ont atténué les effets de cet été très chaud, en particulier en août, permettant d'assurer une belle maturité aux raisins. La profondeur des sols a également permis à la vigne d'aller puiser les quelques ressources hydriques encore présentes durant l'été, jusqu'à l'arrivée de précipitations salvatrices !

Au mois d'août, les fameuses **pluies** « du 15 août » salvatrices sont arrivées, parfois en quantité impressionnantes mais toujours sans dégâts. Si elles ont été réparties de façon hétérogène sur l'ensemble des vignobles de l'appellation, elles ont été bénéfiques à toutes les vignes et ont parfaitement accompagné la maturité des raisins. Pic Saint Loup peut garder son rang d'appellation la plus arrosée du Languedoc !



2022, l'ascenseur émotionnel !

Les vendanges 2022 ont été particulièrement sportives et éprouvantes !

Si les vendanges ne sont jamais les moments le plus calme de l'année pour les vigneron, celles de 2022 resteront dans les mémoires. Passant de la sécheresse à la gestion de l'humidité en moins de 24h, les vigneron ont dû faire preuve d'une très grande précision dans leur **gestions des maturités** et des dates de récolte. Un travail et une concentration accrues qui ont garanti de belles maturités et une belle qualité du millésime à venir.



Les premiers résultats de **dégustation** en cave laissent entrevoir un millésime tout en équilibre, marquée par la **fraîcheur** caractéristique des vins de l'AOP Pic Saint Loup. La promesse de belles émotions gustatives !



Focus 2021, le millésime à déguster... ou à garder !

2021 a également dû s'adapter à des conditions météorologiques très complexes, marquées par l'épisode de gel sans précédent, qui a réduit sensiblement la récolte.

Le millésime, qui peut se déguster dès à présent, est souligné par la fraîcheur aromatique typique de l'AOP Pic Saint Loup (thym, romarin, cade) et une belle présence du fruit.

Si ce millésime est « prêt à boire », il saura se révéler dans le temps, tout en gardant sa fraîcheur, son éclat et sa gourmandise.

L'appellation Pic Saint Loup en bref

L'appellation Pic Saint Loup s'étend sur 17 communes de l'Hérault et du Gard et, est adossée aux contreforts des Cévennes. Inscrits dans la hiérarchie des crus du Languedoc, en rouge et rosé, les vins de Pic Saint Loup ont abouti en 2017 à la reconnaissance de l'appellation propre : AOP Pic Saint Loup.

Le vignoble du Pic Saint Loup est implanté sur des sols calcaires, niché dans un environnement de garrigue, qui donne aux vins une fraîcheur aromatique bien typique. Le vignoble s'étend sur 1400 hectares de sols particulièrement profonds.

L'AOP Pic Saint Loup est reconnue pour ses vins rouges et ses vins rosés. Les vins rouges représentent 90% de la production avec prédominance Syrah-Grenache et Mourvèdre, qui expriment toute la richesse de ce terroir.

Contact presse

Rouge Granit - Laurent Courtial

Manon Vergnier | mvergnier@rouge-granit.fr | 07 77 14 73 68

Lucile Peyric | lpeyric@rouge-granit.fr | 06 75 39 28 81

Lucie Biesse | lbiesse@rouge-granit.fr | 06 04 64 81 74