



# PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

## *Portraits* D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION VIGNERONNE

---

RENCONTRE AVEC LA RELÈVE DE L'AOP PIC SAINT LOUP

---



# Édito

A 15 km de Montpellier, entre les massifs du Pic Saint Loup et de l'Hortus, se trouve l'aire d'appellation Pic Saint Loup. Ce territoire viticole de 1 300 hectares dévoile des paysages d'une nature préservée entre Méditerranée et Cévennes, encore sauvages, abritant un patrimoine culturel empreint de traditions, qui se transmettent dans les familles de génération en génération.

L'un de ces savoir-faire séculaires est la culture de la vigne, sur les terres les plus septentrionales du Languedoc, le long de la faille de Saint-Gély, colonne vertébrale de Pic Saint Loup. Au fil des années, les femmes et les hommes de Pic Saint Loup ont appris à connaître et magnifier leur terroir, à observer jour après jour le climat qui balaye les terres, à lire la variété des sols calcaires, à faire évoluer l'encépagement et se sont transmis leurs expériences pour exprimer avec justesse et caractère l'identité de leur aire d'appellation.

Cette jeune et dynamique AOP au territoire réputé a reçu ses lettres de noblesse (AOP) en 2017. Cette reconnaissance récompense le travail de groupe mené de longue date par les vignerons de Pic Saint Loup qui ont hissé leur vignoble au rang des ambassadeurs des plus grands vins du Languedoc. Cette ambition s'est transmise à la nouvelle génération qui s'installe, qu'il s'agisse de néo-vignerons ou de jeunes soucieux de faire perdurer le magnifique héritage de la viticulture locale.

Rencontre avec ces vignerons d'aujourd'hui et de demain, héritiers d'un savoir-faire patrimonial et qui écrivent les nouvelles pages de l'histoire de l'AOP Pic Saint Loup, entre défis climatiques et préservation de leur environnement qui sent bon la garrigue et la pinède, sous l'œil bienveillant de la pointe rocheuse du Pic Saint Loup.

## **AOP PIC SAINT LOUP**

**AOP depuis 2017**  
**Consacrée aux vins rouges et rosés**  
**17 communes**  
**20 km de longueur**  
**Cépages principaux :**  
**syrah, grenache et mourvèdre**

RENCONTRE  
AVEC LA RELÈVE,  
QUI SE CONJUGUE  
AU *féminin*  
*et masculin,*  
SINGULIER  
ET PLURIEL.

# Au féminin pluriel

Marie & Maguelone Cavalier  
Château de Lascaux



## MÉMO

### SUPERFICIE

85 hectares dont 55 en AOP Pic Saint Loup

### CULTURE

certifié Demeter - biodynamie depuis 2018

### INSTALLATION 2020

## PORTRAITS

Le bel âge : 31 ans (Marie) et 29 ans (Maguelone)

Contact : Château de Lascaux

Route du Brestalou, 34270 Vacquières • 04 67 59 00 08 • Mail : info@chateau-lascaux.com

[www.chateau-lascaux.com](http://www.chateau-lascaux.com)

## CV Maguelone

Formation ingénieur agronome à Toulouse, puis DNO à Montpellier

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › Dans l'élevage : moutons, escargots puis chèvres
- › Vin : Château Palmer à Margaux-Cantenac, pionnier dans la biodynamie à Bordeaux
- › Au domaine à partir de 2020

## CV Marie

Prépa ENS Cachan, Ecole de commerce de Dijon

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › 3 ans dans le marketing du vin chez un négociant basé en région lyonnaise
- › Retour au domaine en 2019

Revenues sur le domaine familial en 2019 pour Marie et 2020 pour Maguelone, les filles sont polyvalentes et complémentaires sur l'exploitation avec chacune leurs domaines de compétences. Maguelone s'occupe du suivi du vignoble et des vinifications, et Marie de la commercialisation et du marketing. Le domaine est grand et les filles ont souhaité prendre le temps d'appréhender ce métier pluriel avec observation, humilité et envie. « Le temps du vin est long, tout comme la transmission qui se fait jour après jour et qui n'est pas à négliger dans l'expérience. » Le domaine est depuis longtemps conduit en agriculture biologique (2009) et a été certifié Demeter en 2018.

## INSTALLATION ET PROJETS D'AVENIR

« La biodynamie ce n'est pas seulement penser à la vigne mais plus largement à son environnement et à son interaction avec la nature, les micro-organismes, la faune, la flore qui vit dans cet espace. »

Marie et Maguelone font venir des vaches et des moutons dans les garrigues et les vignes pour apporter des micro-organismes au sol, réactiver la vie pour aider les vignes à aller plus en profondeur et mieux résister aux aléas climatiques comme la sécheresse. « Un sol vivant apporte plus de nutriments et de minéraux à la vigne. » Les sols reçoivent aussi du compost végétal et de fumier. La deuxième pratique est l'utilisation de tisanes qui stimulent les défenses naturelles de la plante et l'aident à se défendre plus facilement contre les maladies extérieures. « Ce que l'on aimerait faire c'est aller encore plus loin dans l'équilibre animal/végétal et développer la biodiversité, grâce à des partenariats avec d'autres

éleveurs pour ne pas être seulement en monoculture. »

Dernier enjeu, celui de répondre aux évolutions climatiques. Pour cela, les filles observent les réactions de la vigne avec attention pour voir ce qu'elles peuvent mettre en place, comment adapter leurs pratiques à chaque millésime pour aider au mieux la vigne à résister.

**Un bon vin, c'est...** Un vin que l'on a plaisir à boire et que l'on souhaite redéguster avec envie, un vin qui soit digeste, avec de la fraîcheur et de l'équilibre.

**Votre vin préféré ?** J'aime les vins qui ont une âme, qui portent en eux la personnalité du vigneron.

**Votre table préférée ?** Juste à côté du domaine, l'ArtYsan. C'est une table qui travaille les produits frais et de saison avec une touche d'originalité. Les goûts et les présentations sont revisités, ils twistent un peu les codes et c'est délicieux.

**Votre plat favori :** le magret de canard ou le gigot d'agneau aux herbes qui est un plat de chez nous, car il y a beaucoup d'élevages dans la région.

**Votre paysage préféré :** C'est ici, c'est pour cela que l'on fait ce métier, on travaille avec le milieu qui nous entoure. J'aime la garrigue pour son côté sauvage, loin de la civilisation, avec beaucoup de caractère. Voir le Pic Saint Loup lorsque le temps est menaçant, donne un paysage avec beaucoup de force.

## CUVÉE coup de cœur

### LES NOBLES PIERRES

Avec cette cuvée, « terroir et temps sont rois. »

Ses terroirs ce sont les plus emblématiques du domaine, des sols constitués d'éclats de calcaire. Ils résultent de la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures ("gélifraction"), qui ont été étalés en vastes cônes de déjection par les torrents au cours d'une des périodes froides du Quaternaire. C'est un assemblage de 80% de syrah et 20% de grenache. Le temps y est roi car son élevage est réalisé en foudre durant 12 à 14 mois, puis en cuve durant 3 mois. Après la mise en bouteille, le vin reste encore 2 ans minimum en cave jusqu'à sa commercialisation. C'est un vin de garde.

Avec : une côte de bœuf, un magret de canard ou un dessert au chocolat.

Prix de vente : 25 € TTC



# Entre féminin et masculin

Victorine & Thibaut Fraise  
Domaine de Villeneuve



Crédit photo : © Hervé Lederc pour Sud de France

## MÉMO

### SUPERFICIE

60 hectares dont 48  
en AOP Pic Saint Loup

### CULTURE

en conversion agriculture  
biologique

INSTALLATION 2019

## PORTRAITS

Le bel âge : 26 ans (Thibaut) et 27 ans (Victorine)

“

Nous aimons les partis pris et créer des vins où l'on retrouve la patte du vigneron

”

Contact : **Domaine de Villeneuve**

149 Chemin des Horts • Les Embruscalles • 34270 CLARET • 04 67 59 08 66

fraise.villeneuve@orange.fr

[www.shop-domaine-de-villeneuve.com](http://www.shop-domaine-de-villeneuve.com)

## CV Thibaut

Formation ingénieur agronome à Toulouse  
Master en Argentine  
Stage de fin d'étude chez Gérard Bertrand au  
Château l'Hospitalet : étude sur la vinification en  
biodynamie, comment maîtriser sa vinification  
en levures indigènes.

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › Au Canada dans un petit domaine en Bio à  
Niagara on the lake.
- › Dans un autre domaine de l'AOP Pic Saint  
Loup.

## CV Victorine

Classe Prépa Économiques et Commerciales à  
Montpellier  
Master en Entrepreneurat et Marketing à l'école  
supérieure de commerce de Toulouse  
Stage dans le milieu bancaire puis retour dans  
le milieu du vin en marketing & communication

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › À la cave de Leucate en Corbières et Fitou
- › À New-York, chez un importateur de Vins  
et Spiritueux
- › À Marseille, en assistante chef de marque  
Ricard
- › Retour au domaine pour travailler  
avec son frère et lier leurs deux profils  
complémentaires

La famille travaille ici la vigne depuis sept générations sur les communes de Claret au nord de l'appellation et Valflaunès, un charmant petit village classé et perché sur le haut d'une colline, encadré par les falaises du Pic Saint Loup et de l'Hortus. Le domaine, transmis par leur mère Anne-Lise, exploite plusieurs îlots culturels, à l'identité géologique variée, dont ils aiment faire ressortir la diversité. Tout comme leurs parents, Victorine et Thibaut aiment expérimenter et proposer des vins qui s'invitent pour tous les goûts et toutes les occasions. 18 cépages sont cultivés sur les parcelles dont le méconnu Morrastel, de très vieux Carignans et presque tous les cépages autorisés par le cahier des charges de l'AOP.

## INSTALLATION ET PROJETS D'AVENIR

« Avec mon frère, nous formons un duo depuis 2019. Nous avons rapidement eu envie d'engager le domaine vers une agriculture biologique, car aux côtés du vin, nous produisons du miel et connaissons l'importance de préserver l'éco-système. »

Le domaine est actuellement en conversion et Thibaut développe un projet de culture en terrasses sur des défriches bien exposées situées sous les falaises de l'Hortus. « Ces terroirs en terrasses sont intéressants car

il y a plus de pente, ils se situent sur des éboulis calcaires en dessous du Causse de l'Hortus. » Thibaut souhaite y planter des pieds de syrah avec un porte-greffe adapté aux sols très calcaires. « Dans l'appellation, on trouve 3 types de terroirs ; reculés, en blocs basculés et les combes ». Eux sont plutôt sur les terroirs dits reculés, c'est-à-dire adossés à la falaise de Taillade, au nord de la faille géologique.

**Un bon vin, c'est...** Un vin qui retranscrit le vigneron, son histoire, sa sensibilité, l'émotion qu'il a voulu donner. Avec Thibaut, on aime les partis pris sur les cuvées, faire des vins qui ne se ressemblent pas, où l'on retrouve la patte du vigneron.

**Votre vin préféré ?** J'aime beaucoup les vins où l'on retrouve la vendange et la vinification manuelle dans une barrique.

**Votre table préférée ?** Juste à côté du domaine, le Mas de Baumes, dans une ancienne bâtisse en pierres sèches. Ils travaillent les produits locaux, autant dans les vins que dans la cuisine. L'endroit se trouve sur le chemin des verriers, qui traverse l'appellation à Ferrières-les-Verreries.

**Votre plat favori :** La cuisine méditerranéenne. Nous faisons notre propre huile d'olive et notre jardin potager. Il y a un élevage d'agneau pas très loin, où l'on se fournit directement pour faire un agneau de 7h accompagné de légumes aux accents provençaux.

**Votre paysage préféré :** Le plus beau paysage se dévoile quand on arrive. Il y a différents points de vue du Pic Saint Loup, qui offrent chacun des formes différentes. Depuis la vallée, c'est un des plus connus, mais je le trouve plus beau quand on s'approche. Le point de vue au Mas Neuf et derrière les Cévennes donne beaucoup de relief et aide à comprendre l'exposition et les terroirs.

## CUVÉE coup de cœur

### FOL'ENVIE

un vin « fait main » en barrique

Vinifiée en grappes entières, la cuvée est issue d'une sélection parcellaire de syrah vendangée à la main, sur un terroir de calcaires durs où la terre prend une teinte plus rouge du fait d'argiles ferrugineuses. C'est une cuvée confidentielle élevée dans des barriques de chêne français de la forêt de Tronçais fabriquées sur-mesure avec une ouverture sur le dessus. Les grappes y sont pigées, puis pressées avant d'être réentonnées pour 12 mois. Cela donne une syrah souple et très aromatique.

Avec : On dit que l'on retrouve dans nos vins la garrigue environnante, avec le parfum aromatique de la garrigue, alors je choisirai une bonne viande comme de l'agneau ou une viande mijotée aux accents méditerranéens.

Prix de vente : 39 € TTC



# Au masculin singulier

Pierre Pages  
Mas Pagès



## MÉMO

### SUPERFICIE

21 hectares dont la moitié  
en AOP Pic Saint Loup

### CULTURE

certifié agriculture  
biologique depuis 2021

### INSTALLATION

2018

## PORTRAIT

Le bel âge : 30 ans

“

Les sourires des gens sont la plus  
belle récompense que l'on peut  
avoir de son travail

”

Contact : Mas Pagès

Hameau de Figuièr, 34270 Vacquières • 06 12 65 33 81 • pagespierre34@gmail.com

[www.mas-pages.plugwine.com](http://www.mas-pages.plugwine.com)

## CV Pierre

Formation en électronique et aéronautique

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › En Australie, dans un domaine de la Orange Valley au nord de Sidney
- › En Afrique du Sud, dans un domaine de la vallée de Stellenbosch
- › En Pic Saint Loup au domaine du Mas de Figuièr à Vacquières

Embarqué au départ dans l'électronique avec des rêves d'aéronautique pour devenir pilote de ligne, Pierre a viré de bord vers les paysages plus terriens des vignes de Pic Saint Loup. Reconversion réussie car il se plaît à dire que le vin « fait voyager à travers le monde. » Qu'il s'agisse des déplacements à l'étranger pour faire déguster ses vins, ou du voyage qu'il propose dans l'univers des différents cépages qu'il cultive sur le domaine. Et puis la vigne, c'est une histoire de famille. Depuis tout petit, il a vu son père travailler dans les champs et les vignes. Et les chiens ne faisant pas des chats, Pierre a très vite apprécié la liberté du travail en extérieur, la biodiversité, pouvoir fabriquer un produit de A à Z, le temps des vendanges et de l'élevage, être vigneron cela regroupe plusieurs métiers.

## INSTALLATION ET PROJETS D'AVENIR

« Je me suis installé sur 8 hectares de vignes en 2018, en rachetant à un vigneron de Vacquières son exploitation. J'ai directement souhaité faire évoluer les méthodes culturales et convertir le vignoble en bio. »

Les premières vignes de Pierre achetées en 2018 et 2019 sont en appellation Pic Saint Loup. Il a ensuite planté 4 hectares, repris 2 hectares en fermage de ses parents et cette année a racheté 6 hectares en AOP Languedoc et Pays d'Oc pour développer le domaine sur 21 hectares. Les principaux cépages cultivés sont la syrah et le cabernet sauvignon, puis suivent grenache, mourvèdre, carignan et marselan. Pour l'avenir, « je veux m'orienter vers la biodynamie, je travaille à expérimenter les infusions de plantes pour augmenter de manière douce et naturelle les résistances de la vigne face aux maladies. » Pierre ne souhaite pas de certification à court terme. Il cherche à créer une retenue collinaire pour irriguer les vignes l'été afin de faire face au réchauffement climatique.

**Un bon vin, c'est...** Il y en a plusieurs ! A l'apéritif, j'apprécie les vins peu alcoolisés, avec beaucoup de fruits, sur la fraîcheur avec des tanins légers et peu de sulfites. A table, j'aime les rouges assez tanniques comme les Pic Saint Loup ou les vins de la vallée du Rhône. Il faut que le bois ne soit pas trop présent pour ne pas effacer le fruit. Et surtout que le vin soit bio, nature ou certifié en biodynamie car la démarche est importante.

**Votre vin préféré ?** Lors de la balade dégustation « Vignes buissonnières » organisée chaque année par l'appellation, j'ai trouvé exceptionnel la cuvée La Soie, du Domaine Chemin des rêves en Pic Saint Loup. Un vin fin, long en bouche, avec une belle aromatique de fruits rouges très mûrs. Un très beau vin.

**Votre table préférée ?** L'invitation à Quissac. Le restaurant propose un nouveau menu chaque semaine autour de produits locaux. Le jeune chef apporte de la nouveauté dans l'assiette.

**Votre plat favori :** La grillade Saint-Gilloise. C'est un plat traditionnel de ma grand-mère qui vient du Gard. Il s'agit d'un millefeuille de sanglier, cuit lentement au four avec des oignons, du laurier et plein de plantes aromatiques de la garrigue et du vin rouge. La viande est goûteuse, fondante...exceptionnelle.

**Votre paysage préféré :** Pour le découvrir il faut emprunter la petite route qui part de Saint-Mathieu jusqu'à Saint-Martin, le chemin nous place entre le Pic Saint Loup et l'Hortus, entre garrigue et pinèdes, c'est assez majestueux.

## CUVÉE coup de cœur

### ANDRÉ

hommage à son grand-père

Je suis la 4<sup>ème</sup> génération de vigneron dans la famille. Je souhaitais rendre un hommage à mon grand-père qui nous a transmis cette passion. C'est chose faite avec cette cuvée à laquelle Pierre porte une grande attention. Elle se compose de 70% de syrah élevée en barrique pendant 10 à 12 mois et de 30% de grenache élevée en cuve.

Avec : cet assemblage se déguste avec du gibier ; sanglier, chevreuil, lièvre ou sur un fromage comme le roquefort ou le chèvre.

Prix de vente : 13 € TTC



# Au masculin singulier

Maxence Panchau  
Domaine Cammaous et Caussarelle



## MÉMO

**SUPERFICIE**  
17 hectares dont 6 en  
AOP Pic Saint Loup

**CULTURE**  
certifié agriculture  
biologique depuis 2018

**INSTALLATION** 2018

## PORTRAIT

Le bel âge : 36 ans

“ Je suis né et j’ai grandi sur ces belles terres. Comme Obélix, je suis tombé dedans quand j’étais petit et j’ai toujours voulu travailler la vigne, c’est ma passion depuis l’enfance ”

Contact : **Domaine Cammaous et Caussarelle**  
14 Chemin des Cammaous, 34270 Vacquières • 06 75 94 20 13  
panchau.maxence@gmail.com  
[www.domainecammaousetcaussarelle.fr](http://www.domainecammaousetcaussarelle.fr)

## CV Maxence

- › Chef de projet dans l’industrie puis changement de voie
- › Financement participatif pour la création de son domaine
- › Néo-vigneron au Domaine Cammaous

Au départ chef de projet dans l’industrie, le changement de voie a été une évidence. Petit, Maxence rêvait déjà d’être viticulteur, car il voit son père qui travaille la vigne. Quand son père Olivier passe de la coopération en 2013 à sa propre exploitation et qu’il réalise son vin, Maxence passe tout son temps libre à venir participer dans les vignes et en cave. Cela lui donnera l’élan de vouloir s’installer. Pour parvenir à acheter des vignes, il lance un projet de financement participatif qui fait mouche. Il acquiert le domaine aux côtés de 230 co-proprétaires. Depuis 2020, Maxence et son père ont fusionné leurs domaines sous le nom **Domaine Cammaous et Caussarelle**.

## INSTALLATION ET PROJETS D’AVENIR

Installé depuis 2018, puis aux commandes des deux domaines familiaux depuis 2020, Maxence conduit ses vignes dans la joie et la bonne humeur, avec respect de ses terres natales, et une certification en agriculture biologique. La fusion entre le domaine d’Olivier, le père, et de Maxence permet d’agrandir la surface viticole et de proposer plus de cuvées sous une même identité.

**Un bon vin, c’est...** J’aime les vins qui sont puissants, avec de la matière mais qui gardent beaucoup d’élégance et de fraîcheur pour la buvabilité.

**Votre vin préféré ?** J’aime le grenache et les terroirs de Châteauneuf-du-Pape. J’aime son fruit et sa gaieté, c’est joyeux le grenache, c’est gourmand aussi, il y a presque de la sucrosité que l’on arrive à garder en bouche.

**Votre table préférée ?** Le Pic Saint Loup, aux Matelles. Il y a beaucoup de saveurs et d’originalité dans la cuisine, avec des produits simples et locaux. Le cadre est splendide lorsque vous mangez dehors sous les arbres.

**Votre plat favori :** Un tartare de poisson avec du loup frais. Ce que j’aime c’est la pureté du loup, lorsqu’il est fraîchement pêché à la ligne, je l’assaisonne avec des baies roses, de la ciboulette, de l’estragon, de l’huile d’olive et du citron vert.

**Votre paysage préféré :** C’est clairement ici. J’aime partir en vacances et rentrer en me disant, c’est beau chez nous. Pour découvrir les paysages de l’appellation, il faut participer à la balade « Vignes buissonnières » dans les vignes de l’AOP, on s’imprègne des odeurs de la garrigue avec une vue sur le Pic Saint Loup et l’Hortus.

## CUVÉE coup de cœur

**CENT SEIZE**  
un double clin d’oeil

116 correspond au nombre de co-proprétaires au début du projet de financement et c’est aussi l’altitude la plus élevée de mes parcelles qui culminent à 116 mètres d’altitude. La cuvée est composée à 50% de syrah et 50% de grenache. Elle est élevée entre 12 et 18 mois en fûts de 500 litres. « On a des syrah sur des terroirs de conglomérats, d’autres sur des marnes et des grenache sur des calcaires durs, avec des vignes qui ont entre 20 et 35 ans. »

Avec : une côte de porc noir de Bigorre, simplement grillée, la cuvée a un côté épicé et fumé qui se mariera bien avec cette grillade exceptionnelle.

Prix de vente : 16 € TTC



# Au masculin singulier

Antoine Clavel  
Domaine Clavel



## MÉMO

**SUPERFICIE**  
33 hectares dont 17  
en AOP Pic Saint Loup

**CULTURE**  
agriculture biologique  
depuis 2007

**INSTALLATION** 2020

## PORTRAIT

Le bel âge : 28 ans

“ En Pic Saint Loup, nous entretenons un vignoble de 17 hectares au milieu des bois et des prairies, un parcellaire d'un seul tenant tout en longueur. Cette particularité nous stimule à intégrer notre zone de production dans l'écosystème local, en considérant notre viticulture comme un ensemble de pratiques douces pour amener à davantage de résilience ”

Contact : **Domaine Clavel**  
Mas de Périé, Route de Sainte Croix de Quintillargues • 34820 ASSAS • 04 99 62 06 13  
info@vins-clavel.fr  
[www.vins-clavel.fr](http://www.vins-clavel.fr)

## CV Antoine

### Formation

BTS viti-oeno à Mâcon-Davayé en Bourgogne  
Ecole d'ingénieurs de Changins en Suisse

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › Dans le Mâconnais auprès des frères Bret et des Robert-Denogent
- › Dans les Terrasses du Larzac, au Domaine du Pas de l'Escalette
- › En Nouvelle-Zélande, Bell Hill Estate – North Canterbury

Au domaine Clavel, l'histoire débute avec Pierre et Estelle qui s'installent sur la commune d'Assas à la fin des années 90, dans un Mas où tout est à faire. En plus de la viticulture, Pierre et Estelle imaginent ce lieu de 20 hectares comme un ensemble agricole dans lequel différentes pratiques interagissent. L'olivier, les céréales anciennes, les truffiers et le maraichage se développent peu à peu. Sensibilisé à ces pratiques paysannes, Antoine, l'aîné de la famille, débute son apprentissage chez des artisans des territoires. Au cours de son BTS viti-oeno, il se rapproche des frères Bret et des Robert-Denogent qui lui transmettent leur sensibilité pour les belles et les bonnes choses. Deux années plus tard, Antoine continue sa formation en Suisse, à l'école d'ingénieurs de Changins puis part travailler une année au Domaine du Pas de l'Escalette dans les terrasses du Larzac. Au contact de son propriétaire Julien Zernott et de son équipe, il prend conscience de la valeur du travail acharné pour valoriser ces terroirs escarpés en coteaux. Un dernier arrêt enfin, dans la propriété de Bell Hill Estate en Nouvelle-Zélande, véritable oasis viticole imaginée par ses vigneron au cœur d'un territoire aride. Ces expériences font naître chez Antoine des idées solides sur l'évolution des pratiques agricoles dans ce monde qui change.

## INSTALLATION ET PROJETS D'AVENIR

« Le domaine est mené en agriculture biologique depuis bien longtemps maintenant. »

2007 est l'année de transition vers une certification AB mais l'exploitation a toujours respecté ces pratiques basées sur le bon sens paysan. Antoine travaille aux côtés de ses parents, de son frère Martin et d'une solide et joyeuse équipe de permanents. Sur le domaine, « il accompagne le vivant » avec la gestion d'un vignoble en transition mais aussi des différentes olivettes, truffières, prairies céréalières et fleuries, haies mellifères et paysagères.

Tous au domaine constatent l'évolution climatique avec une véritable accentuation des épisodes extrêmes ; « Notre challenge, pour continuer à cultiver malgré ce climat qui change, est d'adapter nos pratiques agricoles vers plus de résilience. Nous faisons des semis d'engrais vert pour stimuler la fertilité de nos sols et les protéger, par leur couverture, de l'agression du soleil. Nous modifions nos techniques de taille et réduisons les surfaces foliaires, jusqu'à planter des vignes sur échelas, pour réduire l'effet de transpiration. Nous considérons aussi la plantation de vieilles variétés, greffées sur différents porte-greffes, comme l'une des voies possibles pour répondre aux épisodes extrêmes. La diversité fera partie de nos prochains grands aménagements en Pic Saint Loup. »

**Un bon vin, c'est...** Un vin digeste, éclatant et racé qui donne envie de se resservir. Au domaine, unanimement, nous aimons ces vins spontanés, floraux et délicats. Nous progressons chaque année dans cette voie-là, lorsque les matières s'offrent à nous, en cave.

**Votre vin préféré ?** Clairement, un vin m'a marqué lors d'une dernière dégustation, c'est la cuvée Muntada, millésime 2015, du domaine Gauby dans les Pyrénées Orientales. Je suis stupéfait de ce profil aromatique, délicat et floral, une gourmandise de fruits rouges soutenue par une vraie allonge. C'est à la fois tendu mais plein. Je considère que c'est une vraie performance car c'est un territoire aride, balayé par la tramontane violente. Cette cuvée donne une expression superbe aux grenaches et carignans. Je suis persuadé que leur engagement viticole est à l'origine d'un tel équilibre dans les vins.

**Votre table préférée ?** En ce moment, Au Bon Jaja, à Sauve ! Aux portes des Cévennes, c'est déjà un voyage pour nous. Emily, en cuisine la journée, en salle au moment du service, s'exprime dans une cuisine spontanée, aux produits sourcés localement et de saison ! C'est un lieu qui me parle, dans lequel on déconnecte, où l'on prend le temps.

**Votre plat favori :** Les moules farcies que prépare mon père. Ce plat typique de Sète est toujours un signe de fête. Cuisiné à partir de moules de belles tailles, il les farcit avec de la chair à saucisses, des herbes fraîches du jardin, de la mie de pain, puis les fait revenir dans un coulis de tomates maison. C'est un plat délicieux.

**Votre paysage préféré :** Le territoire de Banyuls-sur-Mer, entre mer et montagne sur ces coteaux escarpés en terrasse. Un éloge au temps passé à bâtir, planter, cultiver. J'ai une petite vigne là-bas depuis quelques mois. De vieux pieds de grenache complantés avec d'autres cépages locaux qui regardent la mer, à 300 mètres d'altitude.

## CUVÉE coup de cœur

### DES CLOUS

Notre vignoble en Pic Saint Loup, véritable microcosme entouré de bois et de prairies céréalières, se répartit en 3 territoires distincts, suivant les natures de sols. On aime les surnommer la côte blonde, la rousse et la brune. Ces

3 territoires se succèdent sur une bande tout en longueur. Depuis toujours, nous constatons que cette diversité géologique offre des expressions variées à nos raisins, une fois entrés en cave. Cette cuvée Des Clous est l'expression de nos sensations sur certains millésimes. Lorsque nos différentes matières sont en cave, isolées, nous constatons parfois des profils atypiques, véritables expressions particulières. Par curiosité, nous les séparons parfois et patientons de longs mois le temps de l'élevage, pour que les matières s'assassent. Il s'agit parfois de révélations et cette cuvée prend sens. L'année 2020 sera le prochain millésime, après un 2017 spectaculaire de matière. Cette cuvée, que nous souhaitons hors des carcans, surprend par son aromatique. On croquerait ces fruits rouges des bois, s'enivreraient de ces senteurs de roses fanées, de pivoine. C'est une cuvée élevée dans un foudre d'une dizaine d'années, de 18 à 24 mois.

Avec : un bœuf bien persillé aux herbes grillés, un lapin en cocotte au thym.

Prix de vente : 40 € TTC



# Au masculin singulier

Antoine Sauvaire  
Domaine de la Perrière



## MÉMO

### SUPERFICIE

48 hectares dont 3.5  
en AOP Pic Saint Loup

### CULTURE

HVE, en conversion  
agriculture biologique

### INSTALLATION 2021

## PORTRAIT

Le bel âge : 27 ans

“ L'équilibre, c'est la chose  
la plus importante dans le vin ”

Contact : **Domaine de La Perrière**

975, route de Saint-Vincent de Barbeyrargues • 34820 ASSAS • 04 67 59 61 75

domaine.perriere@free.fr

[www.vins-clavel.fr](http://www.vins-clavel.fr)

## CV Antoine

BTS viti-oeno à Montpellier

### 1<sup>ères</sup> expériences :

- › Alternance au domaine de la Jasse à Combaillaux
- › Retour du domaine de la Perrière

Antoine représente la 9<sup>ème</sup> génération sur le domaine. Tout récemment installé, en 2021, il exploite 48 hectares dans le vignoble du Languedoc, dont 3.5 hectares en AOP Pic Saint Loup qu'il a acquis en 2016, juste avant la reconnaissance de l'AOP en 2017. 2017 est aussi une année majeure pour le domaine, qui a regroupé tous ses bâtiments autour d'un nouveau chai de vinification, à l'extérieur du village d'Assas. Depuis juillet 2022, il passe en conversion bio l'ensemble du domaine jusqu'alors certifié HVE. Il a souhaité faire une transition en interne avant de se lancer dans l'agriculture biologique, afin d'investir dans du matériel plus adapté pour le travail des sols (intercepts...). Les parcelles exploitées en Pic Saint Loup sont au sud de l'aire d'appellation, sur des dolines calcaires, avec une terre à la teinte particulière, un ocre brun qui apporte beaucoup de caractère au vin produit.

## INSTALLATION ET PROJETS D'AVENIR

Antoine a deux envies : mettre en place une méthode de culture biologique, pour travailler avec respect ses vignes au terroir si particulier, et pérenniser les récoltes face aux enjeux climatiques. 2019 et 2022 ont été deux années de grosses sécheresses, où la vigne souffre et peine à produire ses raisins. Il aimerait mettre en place un goutte-à-goutte pour irriguer certaines vignes, car face à la répétition de catastrophes naturelles chaque année, il est important de trouver des moyens pour assurer la récolte et protéger la vigne.

**Un bon vin, c'est...** Un grand vin a besoin d'un équilibre parfait entre les tanins, le fruit et la fraîcheur pour avoir rondeur et finesse. Je travaille sur des maturités très fines pour produire des Pic Saint Loup avec des tanins patinés, de l'élégance, de la rondeur et bien sûr de la fraîcheur typique de l'appellation.

**Votre vin préféré ?** J'aime les vins avec des tanins prononcés tout en ayant un côté fruité. Sur des syrah je pense aux appellations septentrionales de la Vallée du Rhône qui offrent des belles fraîcheurs sur l'expression de ce cépage et bien sûr, ceux de Pic Saint Loup avec leur côté eucalyptus et mentholé caractéristiques.

**Votre table préférée ?** Le Bistrot Vinaigrette, à Prades Le Lez. C'est une adresse bistro qui propose à sa carte de très bonnes choses avec une belle cave à vin qui met à l'honneur les vins de Pic Saint Loup lors de soirées découverte.

**Votre plat favori :** Le magret de canard. Au barbecue ou fumé, avec une poêlée de légumes méditerranéens et des pommes de terre au four, c'est mon classique.

**Votre paysage préféré :** Être en haut du Pic Saint Loup, la vue est magnifique de la mer Méditerranée jusqu'aux reliefs des Cévennes.

## CUVÉE coup de cœur

### CASIA

La parcelle de Pic Saint Loup accueillait dans les années 70 une autre culture, la lavande. Elle y était cultivée au milieu de la garrigue et des chênes verts. C'est ainsi que la lavande ou « casia » en latin a donné naturellement son nom à la cuvée produite avec 85% de syrah et 15% de grenache. Les raisins sont récoltés en surmaturité, à 14 degrés puis mis 3 semaines en macération, pour enfin être élevés en barrique, moitié neuve, moitié d'un vin durant 12 mois. Après la mise, la cuvée est gardée 1 an en cave pour offrir un vin plus rond et patiné entre fraîcheur de l'eucalyptus et notes confites de fruits noirs et d'épices.

Avec : un canard aux truffes, du gibier et des viandes rouges.

Prix de vente : 24 € TTC





## Quelques suggestions de cuvées pour les fêtes ...



### LA SOIE 2020

#### AOP Pic Saint Loup rouge Le Chemin des Rêves

Cette cuvée porte le blason de la famille Viot, venue à Tours depuis l'Italie sous François Ier afin de travailler la soie pour les châteaux de la Loire. Issue de vignes de 59 ans d'âge, La Soie est issue d'un assemblage de syrah (90%) et de grenache noir (10%) cultivés en agriculture biologique. Ce millésime réserve un équilibre et une maturité optimum, promettant un très beau vieillissement.

Pour cette cuvée, les vins ont été élevés un an en barriques chauffées à la vapeur.

Au nez, le vin se montre intense et complexe, et libère des arômes de fruits confiturés, d'épices et de torréfaction. La bouche est opulente, soyeuse et réglissée. Il accompagnera parfaitement des viandes savoureuses comme le gigot cuit rosé, le canard au miel et aux épices ou encore le chapon aux girolles.

**PVC : 28 €**

#### Contact :

Le Chemin des rêves - Benoît Viot  
218, rue de la Syrah  
34980 Saint Gely du Fresc  
04 99 62 74 25  
contact@chemin-des-reves.com  
www.chemin-des-reves.com

### LA GRENADIÈRE 2020

#### AOP Pic Saint Loup rouge Mas Bruguiere

Basée sur le terroir historique familial, cette cuvée est issue des plus belles parcelles du domaine. La Grenadière est le fruit d'un travail acharné et de l'influence de ce terroir exceptionnel.

Produite à partir de Syrah (90%) et de Grenache (10%), cette cuvée offre une robe grenat de forte intensité aux nuances pourpres.

Le nez intense et complexe évoque la maturité du fruit, libère des arômes de fruits noirs très mûrs, de réglisse et une belle suavité générale. Le vin possède une bouche bien construite, dense et profonde, laissant s'exprimer le terroir particulièrement frais situé au pied du Pic Saint Loup. Les tanins intégrés par les 18 mois d'élevage en fût apportent une persistance longue et harmonieuse et un potentiel de garde important.

Ce vin est idéal en accompagnement de beaux plats gastronomiques tels qu'un filet de chevreuil sauce grand veneur, une daube de sanglier ou un gigot d'agneau de 7 heures.

**PVC : 29€**

#### Contact :

Mas Bruguiere  
La plaine - 34270 Valflaunès  
04 67 55 20 97  
info@mas-bruguiere.com  
https://mas-bruguiere.com



### CUVÉE 821 2019

#### AOP Pic Saint Loup rouge Hommes & Terres du Sud

821, 8 Vignerons, 2 Terroirs et 1 Passion commune : magnifier leurs vignes pour élaborer des vins d'excellence. Cette cuvée, est le résultat d'un assemblage de grenache et de syrah. Le vin d'une couleur dense et sombre possède un nez d'une grande élégance, accompagné d'arômes intenses de violette et de Zan. La bouche fait preuve d'une longueur et d'un volume remarquable aux notes de garrigue et de fèves de cacao. La dégustation se poursuit sur un beau volume et une belle structure. Vinifié traditionnellement sous marc immergé, le vin est ensuite soumis à une macération en cuve pendant une vingtaine de jours. Le vin offre un potentiel de garde d'une dizaine d'années. Il est idéal en accompagnement d'un chapon farcis aux morilles ou encore d'une souris d'agneau caramélisée.

**PVC : 26 €**

#### Contact :

Hommes & Terres du Sud  
285 avenue de Sainte Croix 34820 Assas  
04 67 65 93 55  
contact@h-ts.fr  
https://hommesterresdusud.fr



### GRANDE CUVÉE 2019

#### AOP Pic Saint Loup rouge Château de Lancyre

Le millésime 2019 de la Grande Cuvée est née d'un assemblage de syrah (75%), de grenache (15%) et de mourvèdre (10%). Pour façonner cette cuvée, les vins ont été élevés 18 mois en fûts neufs dans le chai climatisé. Elle se dote d'un joli nez expressif, sur des arômes de cuir et de garrigue. L'attaque en bouche est séveuse, fraîche et dense. Elle délivre des notes de poivre frais et de menthol, une très belle longueur en bouche sur les fruits murs. Un vin élégant et très typé. La bouche est dense, fraîche, les tanins très soyeux. Le potentiel de garde cette cuvée est remarquable. Idéale en accompagnement d'un pavé de bœuf sauce poivre, ragoût de mouton ou de desserts chocolatés.

**Prix : 19,50€**

#### Contact :

Château de Lancyre  
Régis Valentin - 34270 Valflaunès  
04 67 55 32 74  
contact@chateaudelancyre.com  
www.chateaudelancyre.com



# PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

## CONTACT PRESSE

**Rouge Granit** • Laurent Courtial  
Manon Vergnier • [mvergnier@rouge-granit.fr](mailto:mvergnier@rouge-granit.fr) • 07 77 14 73 68