

Dominé par ce majestueux paysage de calcaire, notre vignoble se niche dans un environnement préservé de garrigue, entre Méditerranée et Cévennes.



PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

UNE APPELLATION  
ET BIEN PLUS ENCORE...

dossier de presse 2023

# PIC SAINT LOUP UN TERROIR DE LEGENDE

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.

## L'AOP PIC SAINT LOUP EN QUELQUES CHIFFRES



Aire géographique

**17 communes**

qui s'étendent sur 25 000 ha...

... dont **5400 ha** de vignes  
(toutes appellations confondues),...



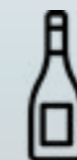
... la surface en production  
AOP Pic Saint Loup représente  
**1 400 ha**



**AOP** en rouge et rosé  
90% rouge / 10% rosé



**Cépages** principaux :  
Syrah, Grenache, Mourvèdre



**6 M** bouteilles / an  
+/- 45 000 hl /an  
Rendement moyen : 38 hl / ha



**73**  
caves particulières



**3**  
caves coopératives

# PETITE HISTOIRE DE LA PLUS SEPTENTRIONALE DES AOC LANGUEDOCIENNES

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.



L'Appellation d'Origine Contrôlée Pic Saint Loup est reconnue par arrêté du 31 janvier 2017.

2017 est le premier millésime AOC Pic Saint Loup.

“ Les vins du Languedoc ont gravi les échelons au fil des évolutions qualitatives engagées par leurs vignerons. D'abord VDQS, ils sont reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Côteaux du Languedoc) en 1985.

Les Pic saint Loup se sont inscrits dans cette construction hiérarchique des vins 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, marquant un premier pas vers la demande de reconnaissance en AOC.

”

Le vignoble Pic Saint Loup (9 communes) accède au rang des **VDQS** (Vins de Qualité Supérieure)

1955 1956

Dès les années 1970, les vignerons du Pic Saint Loup prennent un **virage qualitatif** : restructuration du vignoble avec l'intégration de nouveaux cépages et la mise en place de nouveaux modes de conduites, et la réorientation des choix commerciaux.

1966

Une **1ère reconnaissance** > Pic saint Loup est la 1ère dénomination reconnue par l'INAO : le cahier des charges de l'AOC Languedoc décrit les conditions de production spécifiques à Pic Saint Loup.

1994



1ères Vignes Buissonnières

2001 2003

Approbation de l'aire géographique définitive de l'AOP Pic Saint Loup : 17 communes.

2011 2014

Approbation de la délimitation parcellaire = parcelles répondant aux critères du terroir Pic Saint Loup.

fin 2016 : validation définitive de l'AOP Pic Saint Loup par l'ODG et l'INAO.

2016 2017

Déjà touché par la crise viticole, le vignoble est quasi entièrement détruit par le **grand gel** : après les adaptations d'urgence, une prise de conscience s'opère vers une évolution qualitative.

Pic Saint Loup, alors composé de 13 communes, intègre le **VDQS «Coteaux du Languedoc»**.

Le VDQS Coteaux du Languedoc devient **AOC Coteaux du languedoc** (dont le terroir délimité du Pic Saint Loup fait partie).

Les vignerons du Pic Saint Loup souhaitent faire reconnaître leurs spécificités de façon plus forte et demande la reconnaissance en AOC à l'INAO.

Finalisation de la rédaction et de la validation du cahier des charges.

31/01/2017 : décret AOC Pic Saint Loup **2017 = 1er millésime en AOC Pic Saint Loup.**

# LES VINS AOP PIC SAINT LOUP UNE SAVANTE ALCHEMIE ENTRE LA NATURE ET L'HOMME

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

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

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

Si le Grenache est détenteur de la mémoire du Pic Saint Loup, la Syrah y a trouvé un terroir de prédilection et règne en maître. 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.

La syrah avec ses arômes épicés, le racé du mourvèdre et la rondeur du grenache composent des vins à la puissance aromatique, et dont la finesse et l'élégance parfument la typicité.



# PIC SAINT LOUP LES ATOUTS 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.



## De la vigne au verre

L'assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.

### Vins rouges

Cépages principaux :  
Syrah (au moins 50%)  
Grenache noir  
Mourvèdre

Cépages accessoires :  
Carignan noir, Cinsaut noir, Counoise noire,  
Morrastel noir

Durée minimum d'élevage : environ 9 mois,  
en moyenne, les vins du Pic Saint Loup sont  
élevés de 12 à 24 mois, selon les cuvées.



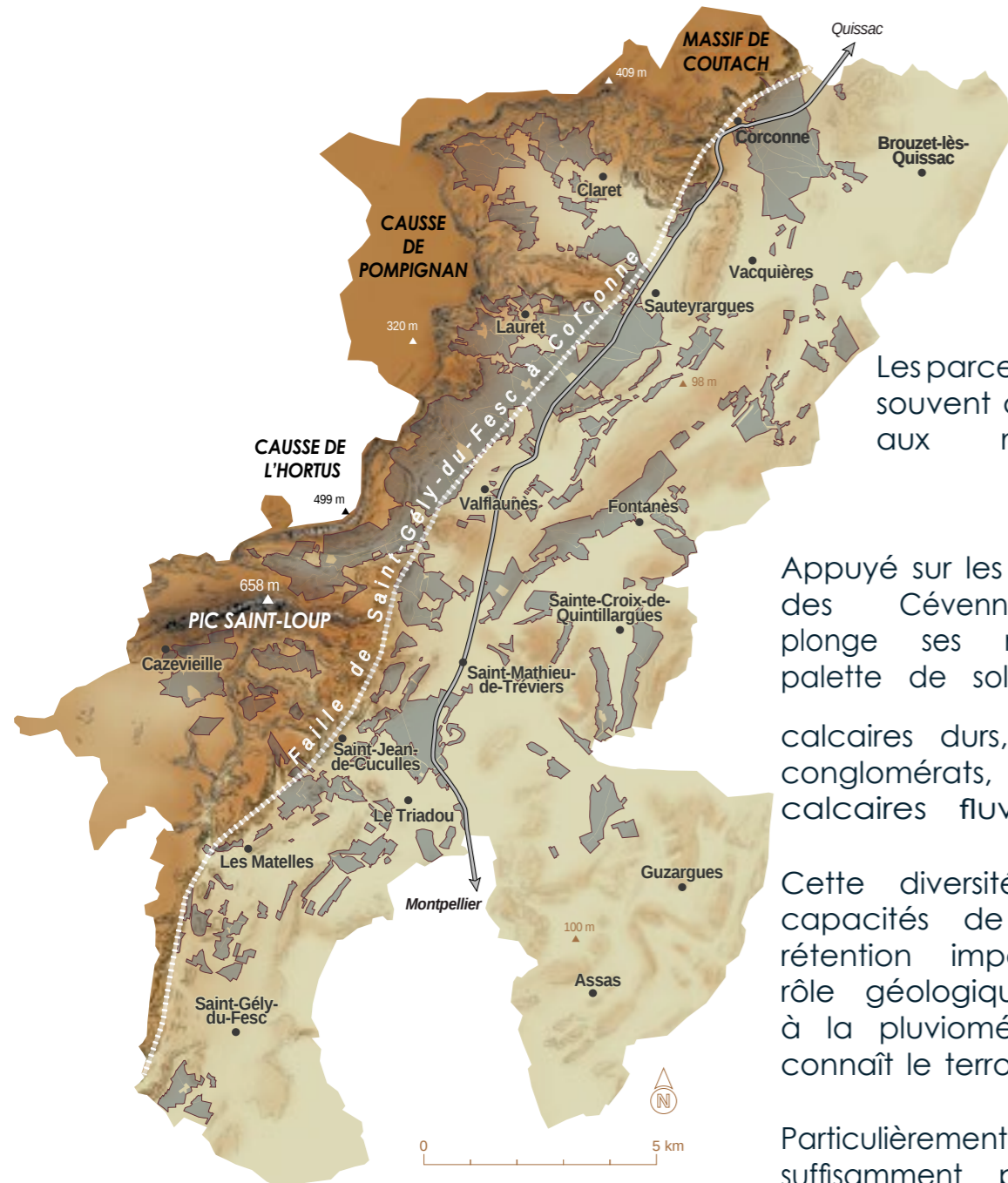
### Vins rosés

Cépages principaux :  
Syrah (au moins 30%)  
Grenache noir  
Mourvèdre

Cépages accessoires :  
Cinsaut noir, Grenache gris, Counoise  
noire, Morrastel noir

# UN VIGNOBLE DELIMITE AU COEUR DE MASSIFS CALCAIRES

L'ensemble des terroirs du Pic Saint Loup est issu du soulèvement des Pyrénées et de la naissance de la Méditerranée occidentale. Ces événements géologiques ont organisé les paysages autour de la faille Saint Gély - Corconne, colonne vertébrale du vignoble de l'AOP Pic Saint Loup.



Les parcelles s'exposent le plus souvent au sud-est, adossées aux massifs calcaires.

Appuyé sur les premiers contreforts des Cévennes, le vignoble plonge ses racines dans une palette de sols calcaires variés :

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.

Les parcelles en production AOP Pic Saint Loup

# UN PEU DE GEOLOGIE

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.

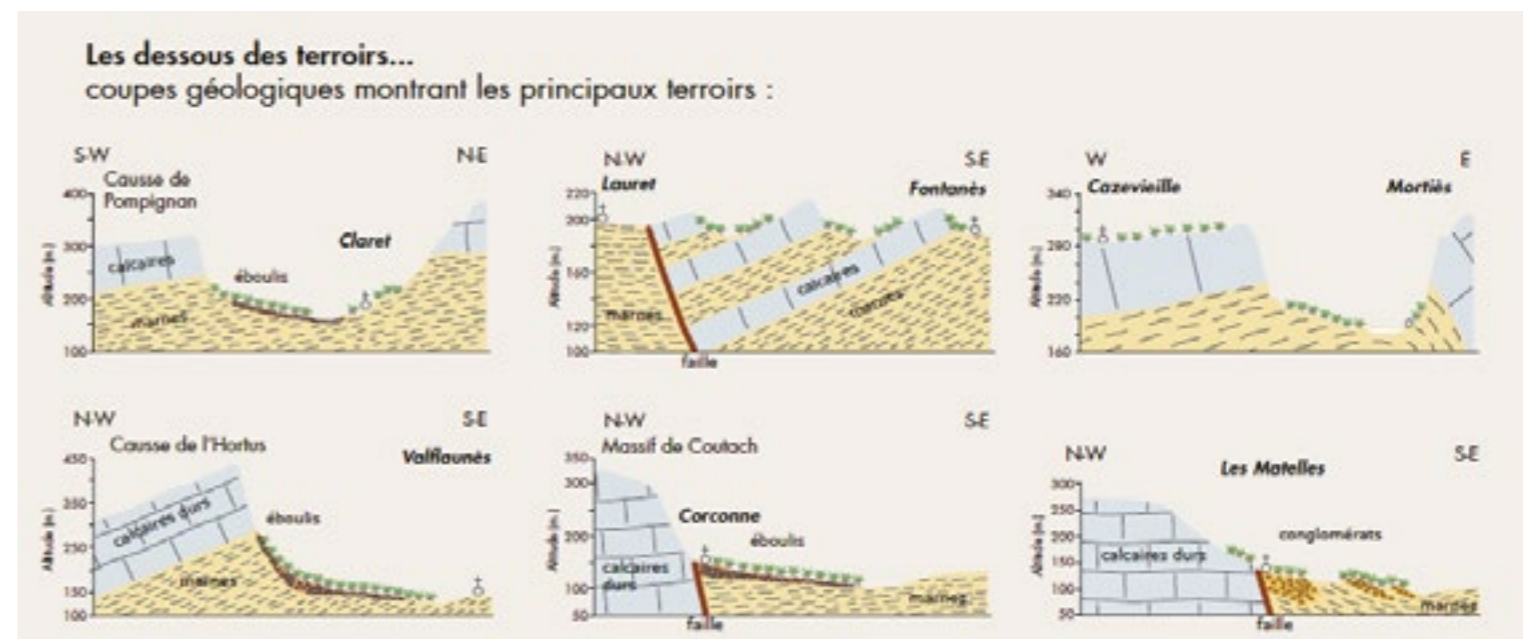
En bas, affleurant à la surface, se trouvent les sols marno-calcaires joutés par endroit (à proximité des oueds) de sols composés d'alluvions colluvions déposés par la Méditerranée voilà 90 millions d'années.

En plaine, les sols constitués de glaciis d'éboulis particulièrement profonds 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 glaciis-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 expériences pour parfaire l'adéquation cépages / sols et exprimer au mieux leur terroir.



# AOP 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 1970, 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 en respectant 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.



# AOP PIC SAINT LOUP UNE APPELLATION DYNAMIQUE

## 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.

Avec près de 6 millions de cols vendus chaque année, 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, ainsi qu'une belle valorisation.

Les vins du Pic Saint Loup sont vendus chez 7 cavistes sur 10 en région parisienne, avec un prix moyen de 20 euros.



## Transmissions et nouvelles générations

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 investissent dans la modernisation de 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, tout en souhaitant s'inscrire dans l'histoire et le respect des savoir-faire des anciens.

# L'AOP PIC SAINT LOUP, DE BALADES ...



## Les Vignes Buissonnières, la balade des sens

Il y a plus de 20 ans, les vignerons, 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 du vignoble. Le concept des Vignes Buissonnières est né !

« Goûter le vin dans son écrin de production, comme on goûte un fruit sur l'arbre ! »

Tout démarre en 1999... quelques vignerons dessinent les premiers contours du projet : un parcours (différent chaque année) ponctué de haltes gourmandes où chacun à son rythme pourra déguster un vin, découvrir un met, rencontrer un vigneron, admirer un paysage, le tout agrémenté d'animations festives et culturelles.

En 2001, la première édition est lancée entre les charmants villages de Valflaunès et Lauret. L'année suivante, séduits par l'idée et l'enthousiasme des vignerons, 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 ensuite par différents chefs. Michel Keyser, Anne Majourel, Jacques et Régis Marcon, Charles Fontès se sont prêtés au jeu. Leurs créations sont magnifiquement réalisées, depuis l'origine du projet, par le Délice des Princes, fidèle traiteur de l'aventure.

Depuis 2007, le succès grandissant, les Vignes Buissonnières s'organisent sur 2 journées, rassemblant plus de 3 400 personnes chapeau de paille vissé sur la tête, verre en bandoulière et carnet de dégustation à la main... prêts à déguster les **80 références de vins** présentée par les vignerons sur les **6 étapes gourmandes**.

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



2ème week-end de juin !

# ... EN FESTIVITES



## Pic Saint Loup sous les étoiles, une soirée gourmande et conviviale

Initiée en juillet 2018, cette soirée offre un moment privilégié aux amateurs de vins, de bons mets et de convivialité ! La soirée démarre dans le décor cartepostale de l'appellation, alors que le soleil tombe entre le Pic Saint Loup et l'Hortus.



Tout est réuni pour assurer une ambiance conviviale et festive, en famille ou entre amis, en dégustant les vins du Pic Saint Loup servis et racontés par les vignerons, et assortis de produits locaux, aux rythmes du groupe choisi pour l'occasion ... pour quelques pas de danse !

## La Festa de la Vendemia Le Pic Saint Loup sous toutes ses cultures



Depuis 2008, autour de la mi-octobre, le village de Valflaunès, situé au cœur de l'AOP Pic Saint-Loup, 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 du Pic Saint Loup. Une trentaine de vignerons 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 !

# LES DOMAINES DE L'AOP PIC SAINT LOUP

## ASSAS

**DOMAINE PIERRE ET ESTELLE CLAVEL**  
Pierre & Estelle Clavel  
04.99.62.06.13  
info@vins-clavel.fr  
www.vins-clavel.fr

**DOMAINE DE LA PERRIERE**  
Thierry Sauvage  
04 67 59 61 75  
thierry.sauvage@free.fr  
www.domaine.perriere.free.fr

**CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DU PIC**  
04.67.59.62.55  
cavevigneronsdupic@wanadoo.fr  
www.vigneronsdupic.net/

## BROUZET LES QUISSAC

**DOMAINE D'AIGUES-BELLES**  
Gilles Palatan  
06 07 48 74 65  
aigues.belles@orange.fr  
www.aigues-belles.com/

**DOMAINE DE MIRABEL**  
Vincent et Samuel Feuillade  
06.22.78.17.47 - 06.16.69.53.73  
domainemirabel@neuf.fr

## CAZEVILLE

**LA COUR DES LOUPS**  
Julien Martinez  
06.51.76.34.67  
lacourdesloups@hotmail.fr

## CLOS DES REBOUSSIERS

Jean-Pierre Girard  
06 03 46 45 11  
jp.girard@alterego-sa.fr

## LA CHOUETTE DU CHAI

Sylvie Guiraudon  
06 78 39 73 88  
sylvie.guiraudon@lachouette-  
duchai.com  
www.lachouette-duchai.com

## CLARET

**LA FOURNACA**  
Gilles Vaitilingom  
06.10.42.14.54  
vaitig@aol.com  
www.lafournaca.com

**DOMAINE CHAZALON**  
Stéphane Chazalon  
06.76.23.98.38  
stephane.chazalon@cegetel.net  
www.domaine-chazalon.com

**DOMAINE DU GRES**  
Guilhem Commeiras  
06.81.04.89.81  
guilhemcom34@hotmail.fr

**CHÂTEAU DEL RANQ**  
Laure Barthélémy & Sébastien Freychet  
06 40 25 37 57  
delranq@gmail.com  
www.chateau-del-ranq.bu-  
siness.site

**MAS DE FARJOU**  
Annabelle Jean  
06.09.73.13.92 - 06.20.87.33.00  
masdefarjou@hotmail.fr  
http://masdefarjou.free.fr

**MARIE DANIELLE BRUBACH**  
Marie-Danièle Brubach  
06.63.10.16.61  
marie-daniele.brubach@  
laposte.net

**DOMAINE DE VILLENEUVE**  
Anne-Lise Fraisse  
04.67.59.08.66  
fraise.villeneuve@orange.fr  
www.domaine-de-villeneuve.com

**DOMAINE PEGALINE**  
Philippe Martin  
06 18 40 42 18  
contact@domainepegaline.com  
www.domainepegaline.com

**DOMAINE HAUT MAGINIAI**  
Anne & Philippe Rambier  
04.67.59.56.10

**CHATEAU LAVABRE**  
Gérard Bru  
04 99 62 27 27  
contact@puech-haut.com  
www.puech-haut.com

**MAS FOULAQUIER**  
Blandine Chauchat & Pierre Jéquier  
04.67.59.96.94  
masfoulaquier@icloud.com  
www.boutique.masfoulaquier.fr

**DOMAINE DE LA MATANE**  
Joël Descan  
06.63.60.66.21  
contact@leclousdelamatane.fr  
www.leclousdelamatane.fr

**CORCONNE**  
**DOMAINE BEAUTHOREY**  
Christophe Beau  
06.21.74.44.86  
beau.corconne@wanadoo.fr  
www.beauthorey.com

**ZELIGE CARAVENT**  
Luc Marie Michel  
04.66.77.10.98  
contact@zelige-caravent.fr  
www.zelige-caravent.fr

**CAVE COOPERATIVE LA GRAVETTE DE CORCONNE**  
04.66.77.32.75  
contact@lagravette.fr  
www.la-gravette.com

## FONTANES

**DOMAINE LES VIGNEAUX**  
Brice Gravegeal  
04.67.86.91.83  
brice.gravegeal@orange.fr

**CHÂTEAU DE L'EUZIERE**  
Nicolas Vellas  
www.chatealeuziere.fr

**CHATEAU LA ROQUE**  
Bertrand Barrascud & Sylvianne Mercandelli  
04.67.55.34.47  
contact@chateau-laroque.fr  
www.chateau-laroque.fr

**MAS DE JON**  
Marion & Guillaume Gravegeal  
06.71.02.49.29  
marion.gravegeal@yahoo.fr  
www.masdejon.fr

**LES TRAVERSES DE FONTANES**  
Bertrand Barrascud & Sylvianne Mercandelli  
04.67.55.34.47  
contact@chateau-laroque.fr

## GUZARGUES

**DOMAINE DE LA TRIBALLE**  
Sabine & Olivier Durand  
04 67 59 66 32  
la-triballe@club-internet.fr  
www.la-triballe.com

**DOMAINE DE ROCAHLAS**  
Frédéric Grenier  
06 61 87 78 49  
grenier.rocahla@orange.fr

**DOMAINE DE FIGARET**  
Famille Rambier  
04 67 55 38 50  
info@famillierambier.com  
www.shop.famillierambier.com

**MAS D'AUZIERE**  
Irène Tolleret  
irene@auzieres.com

## LAURET

**MAS THELEME**  
Fabienne & Alain Bruguière  
04.67.59.53.97  
mas.theleme@orange.fr  
www.mas-theleme.com

**CLOS MARIE**  
Françoise Julien & Christophe Peyrus  
04.67.59.06.96  
clos.marie@orange.fr

**BERGERIE DU CAPUCIN**  
Guilhem Viau  
04.67.59.01.00  
contact@bergerieducapucin.fr  
www.bergerieducapucin.fr

**CHATEAU DE CAZENEUVE**  
André & Quentin Leenhardt  
04.67.59.07.49  
andre.leenhardt@wanadoo.fr  
www.chateaucazeneuve.com

## LE TRIADOU

**DOMAINE HAUT-LIROU**  
Famille Rambier  
04.67.55.38.50  
info@famillierambier.com  
www.shop.famillierambier.com

## LES MATELLES

**L'AVEN DES NYMPHES**  
Richard Lavanoux  
06 61 16 43 02  
richard.lavanoux@gmail.com  
www.avendesnymphe.com

## MONTFERRIER

**DOMAINE DES VABRE**  
Henri Breton  
04.67.59.91.56  
domainedesvabre@yahoo.fr

## SAUTEYRARGUES

**CHÂTEAU DE LASCOURS**  
Eliette Arles  
04.67.59.00.58  
domaine.de.lascours@wanadoo.fr  
www.chateau-lascours.com

## SAINT GELY DU FESC

**LE CHEMIN DES REVES**  
Benoit Viot  
04.99.62.74.25  
contact@chemin-des-reves.com  
www.chemin-des-reves.com

## SAINT JEAN DE CUCULLES

**LES REMPARTS DE CUCULLES**  
Marie-Luce Arnaud  
06 72 76 28 91  
arnaud.luce@gmail.com  
www.remparts-cuculles.com

## DOMAINE DE MORTIES

Pascale Moustiès  
04.67.55.11.12  
contact@morties.fr  
www.morties.com

## SAINT MATHIEU DE TREVIERS

**LE CLOS DES AUGUSTINS**  
Frédéric Mézy  
04.67.54.73.45  
closdesaugustins@wanadoo.fr  
www.closdesaugustins.com

**DOMAINE COSTE UBESSE**  
Jean-Luc Saumade & Philippe Reboul  
06 13 58 70 48  
info@coste-ubesse.com  
www.coste-ubesse.com

**DOMAINE DE LA VIEILLE**  
Guy & Julien Ratier  
06.86.46.44.25  
domainedelavieille@orange.fr  
www.domainedelavieille.fr

**ERMITAGE DU PIC ST LOUP**  
Jean-Marc, Xavier et Pierre Ravaille  
04.67.54.24.68  
ermitagepic@free.fr  
www.ermitagepic.fr

**CHATEAU DE LA SALADE SAINT HENRI**  
Anne Donnadieu  
04.67.55.20.11  
annedonnadieu@gmail.com  
www.chateudelasaladesainhenri.com

**CAVE COOPERATIVE VIGNOBLES DES 3 CHATEAUX**  
04.67.55.20.22  
info@coteaux-du-pic.com  
www.vd3c.fr

## CHÂTEAU DES MOUCHERES

Jean-Philippe Teissedre  
04 67 34 04 39  
contact@chateaudesmoucheres.com  
www.chateaudesmoucheres.com

**ROC DE BEAU-VOIR**  
Anne Jalain & Jack Boutin  
06 85 33 22 02  
rocdebeauvoir@gmail.com

## VACQUIERES

**DOMAINE INEBRIATI**  
Victor Beau  
06 85 63 90 07  
victorbdeth@gmail.com  
www.inebriati.fr

**CHATEAU DE LASCAUX**  
Jean-Benoit Cavalier  
04.67.59.00.08  
jb.cavalier@chateau-lascaux.com  
www.chateau-lascaux.com

**DOMAINE LES GRANDES COSTES**  
Jean-Christophe Granier  
04.67.59.27.42  
contact@grandes-costes.com  
www.grandes-costes.com

**MAS DE FIGUIER**  
Gilles Pagès  
04.67.59.00.29  
pagesgi@orange.fr  
www.masdefiguier.fr

**DOMAINE LA COSTESSE**  
Gilles Nougalliat  
06 87 43 77 28  
gilles.nougalliat@orange.fr  
www.domainelacostesse.com

**MAS PAGES**  
Pierre Pagès  
06 12 65 33 81  
pagespierre34@gmail.com

**DOMAINE CAMMAOUS & CAUSSARELLE**  
Maxence Panchau  
06 75 94 20 13  
panchau.maxence@gmail.com  
www.domainecammaousetcaussarelle.fr

**MAS PEYROLLE**  
Jean-Baptiste Peyrolle  
04.67.55.99.50  
jbpeyrolle@yahoo.fr

**BERGERIE DE FENOUILLET**  
Michel Wack  
06 20 77 61 76  
bergeriedefenouillet@orange.fr  
www.fenouillet.ch

## VALFLAUNES

**DOMAINE DE VIASTRES**  
Jérôme Dumas  
04.99.62.80.25  
jdmsvias1@gmail.com

**MAS GOURDOU**  
Benoit Thérond  
04.67.55.30.45  
jtherond@masgourdou.com  
www.masgourdou.free.fr

**DOMAINE PECH TORT**  
Nadège Jeanjean  
06.18.92.65.08  
nadegejeanjean@hotmail.com  
www.domaine-pech-tort.com

**CHATEAU DE VALFLAUNES**  
Fabien Reboul  
06.83.48.37.85  
chateauvalflaunes@gmail.com  
www.chateauvalflaunes.fr

**DOMAINE DE L'HORTUS**  
Famille Orliac  
04.67.55.31.20  
orliac.hortus@wanadoo.fr  
www.domaine-hortus.fr

**DOMAINE UMA**  
Emmanuel Clausel  
04 67 67 13 96  
www.domaine-uma.com

**SAINT DAUMARY**  
Julien Chapel  
06.09.23.81.76  
julien.chapel@orange.fr

**CHATEAU DE LANCYRE**  
Régis Valentin  
04.67.55.32.74  
contact@chateaudelancyre.com  
www.chateaudelancyre.com

**CHATEAU BOISSET**  
Christelle Nadal  
06.85.30.08.72  
chateauboisset@orange.fr

**MAS BRUGUIERE**  
Xavier Bruguière  
04.67.55.20.97  
xavier.bruguiere@wanadoo.fr  
www.mas-bruguiere.com

**MAS DE FOURNEL**  
Gérard Jeanjean  
04.67.55.22.12  
masdefournel.jeanjean@orange.fr





# PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

Contact :

**syndicat de l'AOP Pic Saint Loup**

Sophie Landreau

slandreau@pic-saint-loup.com

04.67.55.97.47 / 06.70.41.59.44

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

[facebook.com/vinspicsaintloup/](https://facebook.com/vinspicsaintloup/)

[@AOP-PIC SAINT LOUP](https://facebook.com/AOP-PIC_SAIN_T_LOUP)

[www.linkedin.com/in/aop-pic-saint-loup-a8609420b](https://www.linkedin.com/in/aop-pic-saint-loup-a8609420b)

