

PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —



NATURELLEMENT
GRAND

www.pic-saint-loup.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le Pic Saint Loup, ce fascinant totem

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 et un groupe de femmes et d'hommes passionnés.

Dominé par ton totem de calcaire, le vignoble s'épanouit dans une nature préservée, encore sauvage. Riche de son patrimoine culturel, empreint d'une histoire faite de légendes et de traditions transmises de générations en générations, il offre des vins d'une personnalité toute particulière.

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...



Passons entre les massifs du Pic Saint Loup et l'Hortus...
Découvrons le vignoble de l'AOP Pic Saint Loup.

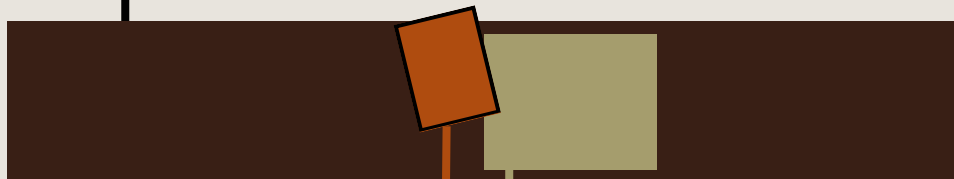
L'Aop Pic Saint Loup en quelques chiffres



Aire géographique

17 Communes

qui s'étendent sur environ 25 000ha ...



1500 ha
en production
AOP Pic Saint Loup

... dont 5400 ha de vignes
toutes appellations



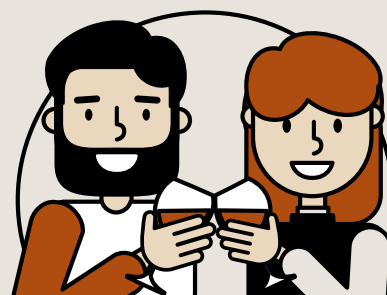
Rouge 95%

Rosé 5%



Cépages principaux :

**Syrah,
Grenache,
Mourvèdre**



81 caves particulières
3 caves coopératives



7 M bouteilles

50 000 hl

Rendement moyen 38 hl/ha

Pic Saint Loup : Les atouts d'un terroir Naturellement GRAND



Sur ce terroir au relief caractérisé, on n'hésite pas à parler de "singularité climatique significative, 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 automnales et hivernales, plus froides. La position de "sentinelle avancée des Cévennes" influe sur la courbe de ces précipitations, qui offre une moyenne annuelle de 1000 millimètres. Avec des pluies au printemps et à l'automne, 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 le plus arrosé du Languedoc.**



Pic Saint Loup : Les atouts d'un terroir Naturellement GRAND



De même, ses températures, qui connaissent d'importantes amplitudes, sont ici très caractéristiques. Fortement contrastées entre le jour et la nuit en période de véraison, elles favorisent une maturation lente et optimale des raisins apportant richesse et équilibre aux vins du Pic Saint Loup.

Grâce à son relief, le terroir est préservé des violents coups de vent, et bénéficie des souffles réguliers et modérés du Mistral et de la Tramontane qui protègent le vignoble des avancées du "marin" humide et apportent un air frais, à la faveur d'un vignoble **naturellement sain**.

Ces particularités climatiques, propres à ce terroir, contribuent à la typicité des vins du Pic Saint Loup et en façonnent l'expression organoleptique et la fraîcheur.



Vins Aop Pic Saint Loup : Une savante alchimie entre la Nature et l'Homme



L'alliance des cépages, l'art de magnifier un terroir.

Au fil des générations, les femmes et les hommes du Pic Saint Loup ont su, 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 régionale en Pic Saint Loup, la **Syrah** y a trouvé un terroir de prédilection où elle règne en maître. Ce grand cépage affirme une typicité aromatique et des caractéristiques organoleptiques particulières 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.

La Syrah et ses arômes épicés, le racé du Mourvèdre et la rondeur du Grenache, composent des vins à la profondeur aromatique, et dont la finesse et l'élégance viennent parfaire la typicité.

De la vigne au verre

L'assemblage au service du terroir.

ROUGES

**Syrah (+50%)
Grenache
Mourvèdre**

Carignan N, Cinsault N,
Counoise N, Morrastel N

Elevage minimum 9 mois

ROSES

**Syrah (+30%)
Grenache
Mourvèdre**

Cinsault N, Counoise N,
Grenache G Morrastel N



Pic Saint Loup : Nature et environnement de garrigue



Pic Saint Loup, un vignoble de clairière.

Lové dans la garrigue, au coeur des massifs calcaires, le vignoble se nourrit des essences naturelles qui l'entourent et qui offrent une magnifique palette aromatique : thym, cade, romarin, laurier, ciste, pin ...



La **garrigue** est un type de végétation méditerranéenne adaptée aux sols calcaires, et composée d'arbustes aux essences aromatiques qui contribuent à la fraîcheur si caractéristique des vins de l'AOP Pic Saint Loup.

Cet environnement naturel offre une biodiversité exceptionnelle, tant végétale qu'animale. Les vignerons du Pic Saint Loup dessinent par touche leur vignoble en intégrant leurs parcelles à cette nature qui enrichit leurs vignes.



Pic Saint Loup : Un vignoble 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-du-Fesc à 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 primordial face à la pluviométrie irrégulière que connaît le terroir du Pic Saint Loup. Très filtrants et suffisamment profonds, ces sols assurent un apport en eau régulier dont la vigne a besoin quelle que soit la saison, limitant le stress hydrique.

Un peu de géologie



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 du Pic Saint Loup.

En haut des côtes se trouvent des **éboulis calcaires** issus de la fragmentation par le gel datant des périodes glaciaires du quaternaire.

Au fil du temps et des générations, les vigneron ont appris et se sont transmis leurs expériences et leurs savoir-faire pour parfaire l'adéquation cépages / sols et exprimer au mieux leur terroir.

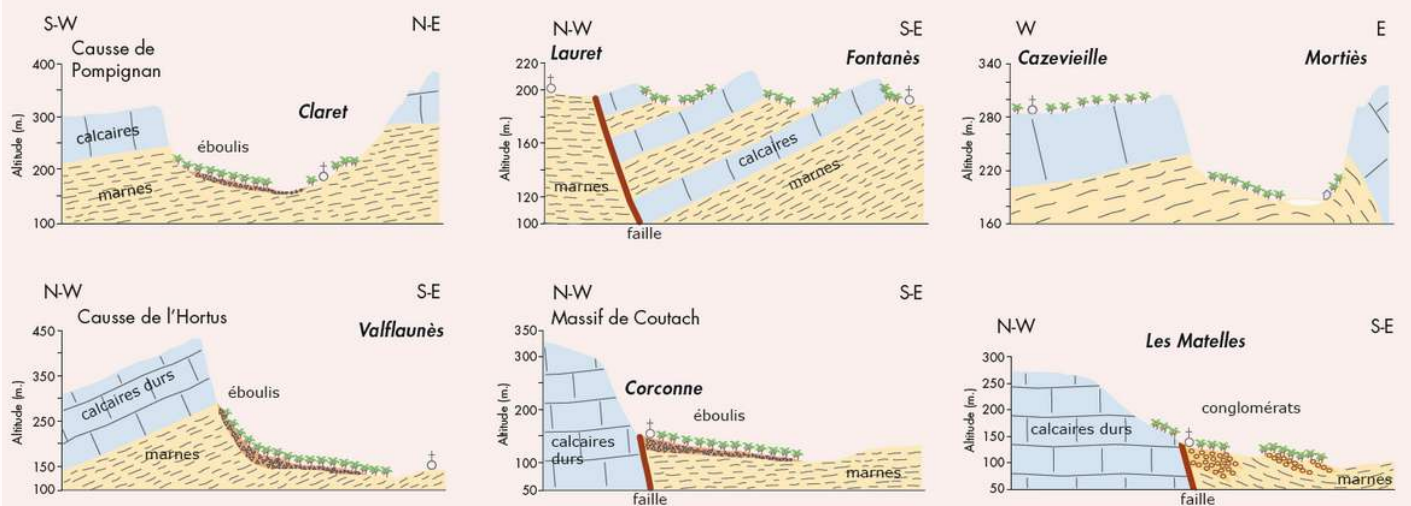
En bas, affleurant à la surface, se trouvent les **sols marno-calcaires** joutés par endroit (à proximité des oueds) de sols composés d'alluvions colluvions déposés par la Méditerranée voilà 90 millions d'années.

En plaine, les sols constitués de **glacis 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 glacis-éboulis.

A la limite sud de l'appellation quelques vignes sont implantées sur des parcelles de galets roulés 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.

Les dessous des terroirs...

coupes géologiques montrant les principaux terroirs :

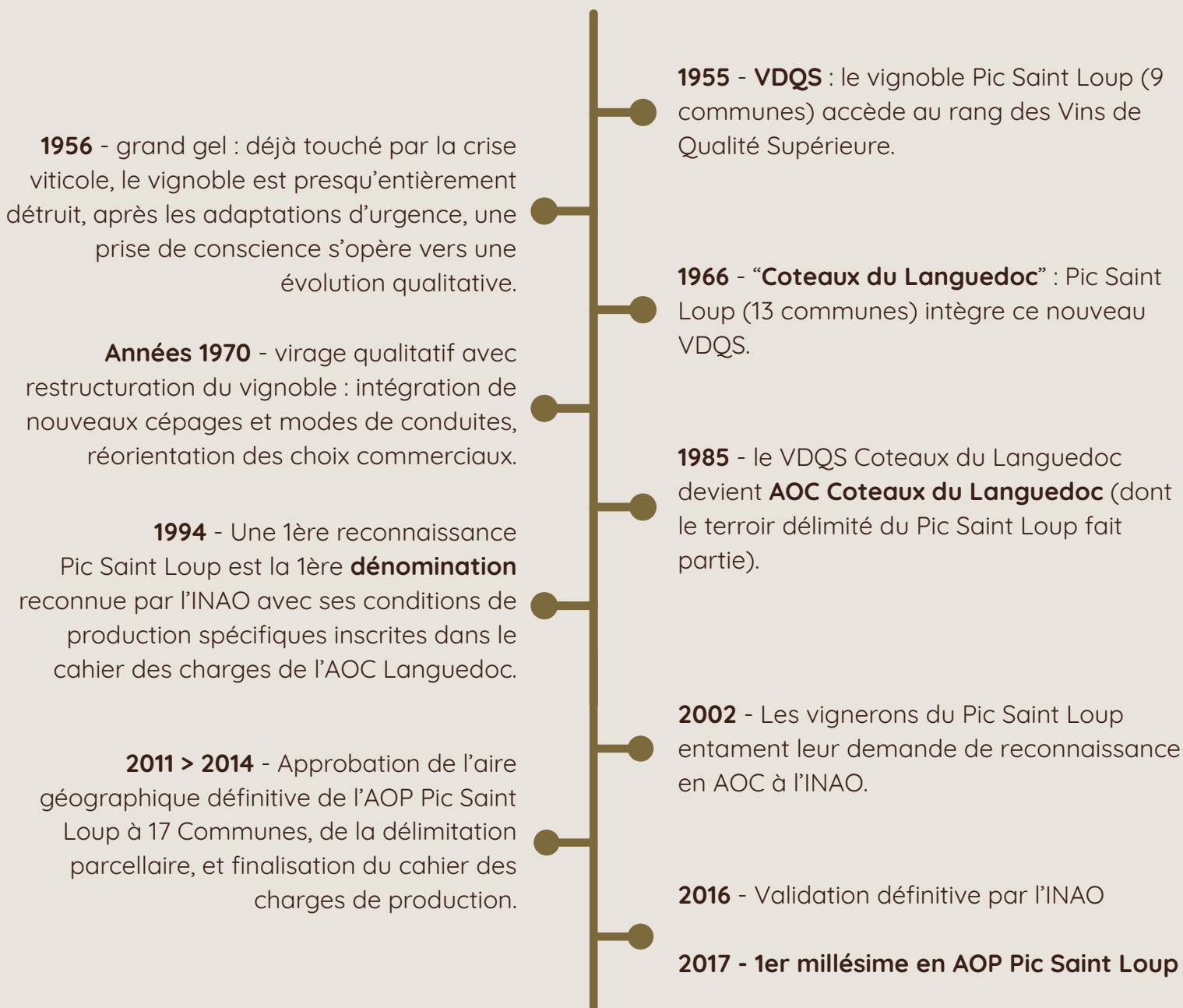


Petite histoire de la plus septentrionale des AOP languedociennes



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

Les Pic Saint Loup se sont inscrits dans cette construction et cette évolution hiérarchiques des terroirs et des vins du Languedoc, en rouge et rosé, aboutissant sur une dénomination « 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 reconnaissance en AOC de 2017.



L'AOP Pic Saint Loup



Gestes et savoir-faire en partage

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. Poursuivant 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, notamment sur les adaptations aux effets du changement climatique.



Soucieux de la qualité de leurs vins, les vignerons se rassemblent plusieurs fois par an pour déguster leurs cuvées, sur les millésimes qui vont être commercialisés dans l'année, dans les mêmes conditions qu'un contrôle formel, à l'aveugle et suivant la même grille de notation.

A l'issue, l'anonymat est levé, ce qui permet d'échanger sur les choix techniques de chacun, à la vigne et en cave.

Ces séances contribuent au partage des savoir et des expériences, que les vignerons peuvent croiser avec leurs propres pratiques. Elles sont aussi l'occasion d'échanger sur leur perception et leur vécu des millésimes.

Pour le syndicat, cela permet d'établir une sélection ambassadrice de l'appellation, partagée par tous, afin de représenter l'appellation lors d'évènements spéciaux (relations presse, prescripteurs...).

L'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 plus de 7 millions de cols vendus chaque année, les ventes de vins du Pic Saint Loup connaissent la plus forte progression des terroirs et crus français, ainsi qu'une belle valorisation.

Les vins du Pic Saint Loup sont vendus majoritairement en France (80%).

L'AOP Pic Saint Loup est présente chez 73% des cavistes français, avec un prix médian de 18€.



Transmissions et nouvelles générations

Dans cette appellation dynamique, les domaines se transmettent de génération en génération, assurant le lien au passé tout en amenant des nouvelles expériences. Les jeunes, issus de famille de vignerons, sont fiers de leur terroir dans lequel ils souhaitent investir, faire évoluer leur outil de travail et les caveaux afin de mettre en valeur l'écrin de leur production et accueillir leurs clients.

En outre, quelques néo-vignerons, venant d'horizons divers, enrichissent l'appellation de leurs expériences lointaines et amènent un souffle novateur, dans le respect de l'histoire et des savoir-faire des anciens.



Pic Saint Loup

Un lieu magique...

et de légendes

La légende qui donna son nom au Pic saint Loup...

Trois frères, Guiral, Alban et Thieri Loup, amoureux de la belle Bertrade, partirent aux croisades sans savoir lequel d'entre eux elle choisirait comme époux. Quand ils revinrent de Terre Sainte, leur bien-aimée venait de mourir. Ils décidèrent de vivre en ermites au sommet des trois pitons voisins : Thieri Loup sur le plus élevé, Guiral et Alban sur les deux autres. Le 19 mars, chacun allumait un feu en la mémoire de Bertrade.

En souvenir de Thieri, qui fut le dernier à disparaître, on baptisa Pic Saint Loup le massif le plus culminant.

Et si le Pic Saint Loup avait donné son nom au Golfe du Lion ?

De Montpellier et du littoral, le Pic Saint Loup se voit, repère comme un phare...

Sa crête, qui rappelle un lion couché... une légende raconte qu'elle aurait inspiré, ou conforté, le nom du golfe.

Le Pic Saint Loup est le premier repère terrestre visible depuis la mer, particulièrement net lorsque soufflent mistral et tramontane. L'aspect inquiétant de cette curiosité géologique, auquel s'ajoutent les rugissements du vent qui semblent en provenir, aurait stimulé l'imagination des marins et donné naissance à cette tradition maritime retranscrite postérieurement.

Venir en Pic Saint Loup, c'est découvrir tout un environnement, sauvage, naturel, envoûtant, qui fait de cette AOP un vignoble Naturellement GRAND !



L'AOP Pic Saint Loup

De balades en festivités



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

Tout démarre en 1999... quelques vigneron 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 des vignerons, admirer le paysage, et profiter d'animations festives et culturelles.

En 2001, la première édition est lancée! 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 cuisinées en collaboration avec un traiteur montpelliérain.



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 présentées par les vignerons d'une cinquantaine de domaines et caves, 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, ainsi que des super bénévoles !



L'AOP Pic Saint Loup

De balades en festivités



Pic Saint Loup sous les Etoiles

Initiée en 2018, cette soirée offre un moment privilégié aux amateurs de vins du Pic Saint Loup.

Restauration diverse et de qualité, musique et vigneron sont rassemblés sur la place d'un village de l'appellation, dans un esprit convivial et festif.



Une soirée qui permet aux vigneron d'échanger directement avec leurs clients, locaux, ou de passage, de faire déguster leurs rosés, et autres cuvées, ainsi que leur nouveau millésime tout juste mis en bouteille et disponible à la vente.

En famille ou entre amis, chacun vient partager un joli moment, enveloppé dans la douceur d'une soirée d'été, comme on les aime dans le sud de la France.



En savoir plus...



Syndicat de l'AOP Pic Saint Loup

Sophie Landreau

slandreau@pic-saint-loup.com

04.67.55.97.47 / 06.70.41.59.44

Retrouvez la liste de tous les domaines sur

www.pic-saint-loup.com

Suivez-nous !

[vinspicsaintloup](https://www.instagram.com/vinspicsaintloup)

[@AOP-PIC_SAIN_T_LOUP](https://www.facebook.com/AOP-PIC_SAIN_T_LOUP)

[aop-pic-saint-loup](https://www.youtube.com/channel/UCaop-pic-saint-loup)

Crédits photo : Régis Domergue / Sophie Landreau



PIC SAINT LOUP

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —