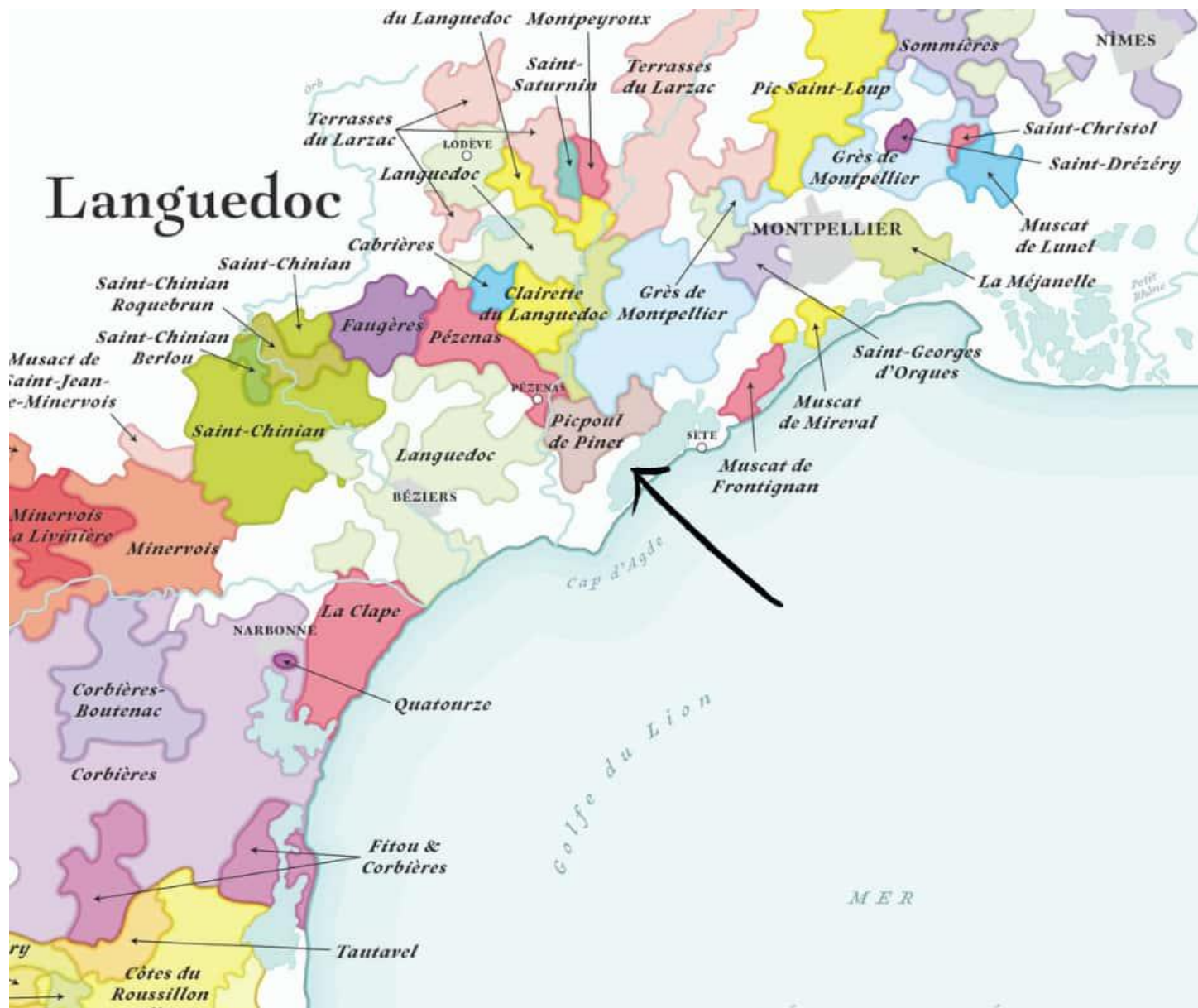




Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

L'APPELLATION PICPOUL DE PINET



Le **picpoul de Pinet** est une appellation de vin produit au bord de l'étang de Thau, autour de Pinet, dans l'Hérault.

Auparavant dénomination géographique au sein de l'appellation Languedoc ce vin devient une appellation d'origine contrôlée séparée en **2013**.

L'AOP picpoul de Pinet est un vin blanc mono-cépage endémique de son terroir : **le piquepoul blanc**.

Les vins AOP Picpoul de Pinet sont produits par **24 caves particulières et 4 caves coopératives** et que dans six communes. Il s'agit de la plus grande appellation blanche en vin tranquille du Languedoc. La production annuelle est d'environ 45 000 hectolitres.



Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

L'HISTOIRE DU VIGNOBLE :

Les fouilles de la Via Domitia, qui traverse le vignoble, attestent de la présence de la vigne sur les six communes de l'appellation (**Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet et Pomérols**) dès l'époque romaine.

C'est dans un contrat de location de vignes à Toulouse, au XIV^{ème} siècle, que cette variété de raisins est mentionnée pour la première fois. A cette époque, on le trouve alors dans tout le sud de la France, du Midi pyrénéen au Rhône méridional. Et si aujourd'hui le piquepoul blanc est l'unique cépage apte à produire les vins AOP Picpoul de Pinet, à l'origine, sa couleur est noire. "Picapoll nigri", lit-on en occitan (1384).

Dans son traité de la flore de Montpellier, le botaniste Pierre Magnol cite en 1677 le piquepoul parmi les cépages noirs du Languedoc.

C'est au début du XIX^e siècle, face à la concurrence des cépages teinturiers ibériques (grenache, carignan, mourvèdre), qu'il change de couleur. Du noir, il passe au gris, puis au blanc grâce à la sélection de plants plus clairs.

Utilisé pour la production de vermouth et d'autres alcools au début du XX^e siècle, le piquepoul blanc retrouve ses lettres de noblesses dans les années 1920, lors du premier rassemblement de producteurs de blancs de Pinet, puis à partir des années 60. Les producteurs de Pinet et des communes voisines misent alors sur ce cépage autochtone et le replantent.

Un pari gagnant puisqu'à partir des années 1980 le vin de Picpoul de Pinet traverse la Manche pour devenir la star des blancs français au **Royaume-Uni**. Au point d'y exporter encore aujourd'hui **un tiers de sa production**.



Les vignerons et vigneronnes de l'AOP Picpoul de Pinet obtiendront sa reconnaissance en Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) en 1954, puis en AOC Coteaux du Languedoc en 1985. Il faudra attendre 2013 pour que le Picpoul de Pinet soit reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) à part entière.

La singularité des vins et l'ambition collective de ses vignerons bâtissent jour après jour le succès de ce vin. Contre **1,7 millions** de bouteilles produites en **1985**, ce sont plus de **10 millions** de bouteilles qui sont vendues aujourd'hui, dont **2/3 à l'étranger**.



Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

LE CEPAGE PIQUEPOUL ET SON TERROIR

LE CEPAGE

Le piquepoul blanc, ou picapoll blanc, vient du **Languedoc**.

Depuis l'Antiquité, ce cépage réservé à la cuve aime la Méditerranée, la chaleur et les sols plutôt sablonneux. Il a connu son heure de gloire dans sa région d'origine, avant de subir de plein fouet la crise du phylloxera.

Utilisé dans la composition des vermouths, il pâtit ensuite du désamour du public pour les vins liquoreux dans les années 1970. Pourtant, les vignerons du Languedoc redécouvrent le potentiel de ce cépage en vin sec.

Comme le pinot blanc et le grenache blanc, **le picpoul blanc est apparu suite à une série de mutations successives durant lequel le picpoul noir a perdu sa couleur.**

Il provient donc du Languedoc et il n'a jamais réellement quitté son hameau sauf pour aller vers son voisin rhodanien où il bénéficie d'une belle place à **Châteauneuf-du-Pape**.

C'est sur le terroir de Pinet - le fameux Piquepoule de Pinet - qu'on retrouve une réelle finesse et élégance que d'autres terroirs ont plus difficile à lui offrir.

De petites plantations sont connues en **Espagne** et au **Portugal**.

Il affectionne tout particulièrement les terres **argilo-calcaires ou sablonneuses, chaudes et pas trop riches**.

Port plus ou moins érigé, il est vigoureux, fertile et productif, à **tailler court de préférence**.

Sensible à la pourriture grise, à l'érinose, un peu moins à l'oïdium. Maturité 3ème époque moyenne, c'est un de ces cépages qu'il faut vendanger **bien mûr** si l'on veut obtenir de bons résultats.

Le cépage du Picpoul Blanc offre des vins à la robe claire et vert pâle. Ce sont des vins blancs frais, discrets et agréables aux arômes très floraux.

Leur acidité et leur structure est particulièrement appréciée pour sa "nervosité" qui s'exprime idéalement à travers l'iode et le sel des fruits de mer, et sublime le gras des charcuteries et fromages.

LE TERROIR

Son terroir, c'est la mer. Ce slogan de l'appellation caractérise parfaitement sa position géographique. Le terroir de l'AOP est situé en bordure de l'étang de Thau, qui se qualifie comme une lagune et qui borde de très près la mer Méditerranée.

Au nord de l'appellation, on retrouve des reliefs de collines, de barres rocheuses et de combes qui vont limiter l'influence marine sur une grande partie du terroir.

Cette région bénéficie donc d'un climat typiquement méditerranéen aux hivers doux, aux étés habituellement secs et des printemps et automnes aux températures modérées.

Les sols sont majoritairement **profonds et favorables au développement des racines**.

Composés de marnes rouges, de sables, de graviers et de molasses à esquilles calcaires, ils offrent un **drainage naturel idéal** qui offre une alimentation adéquate aux vignes face aux étés secs.

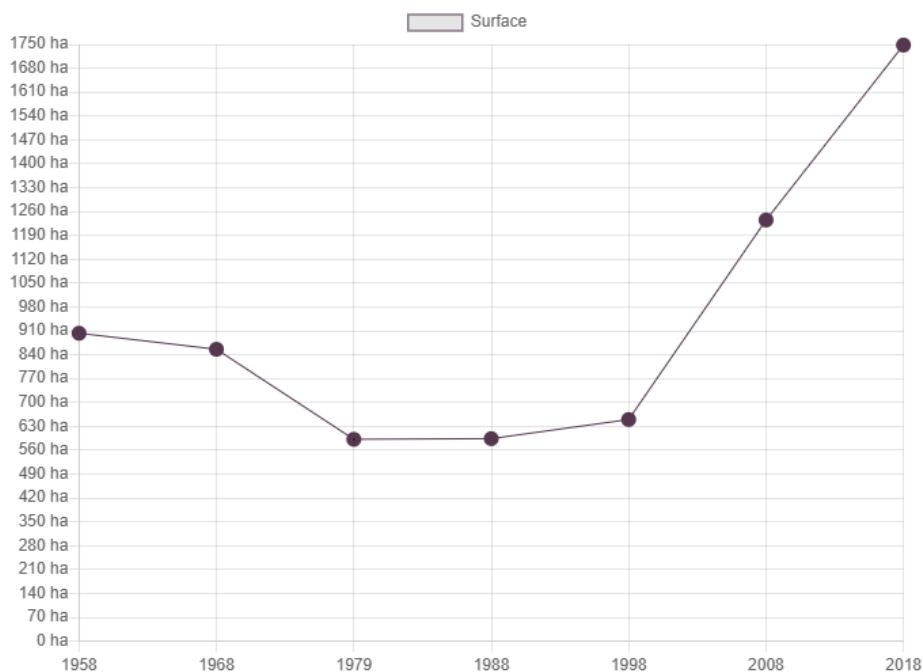


Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

LES CHIFFRES DE L'APPELLATION

	NAISSANCE SEPTEMBRE 2013	TERRITOIRE 6 COMMUNES	TAILLE 1450 HA EN PRODUCTION
POPULATION 23 CAVES PARTICULIÈRES 4 COOPÉRATIVES	COULEURS BLANC 100% 		CÉPAGES AUTORISÉS POUR LE BLANC PIQUEPOUL BLANC 

EVOLUTION DE LA SUPERFICIE PLANTEE EN PIQUEPOUL (France)



- COMMUNES DE PRODUCTION : CASTELNAU-DE-GUERS, FLORENSAC, MÈZE, MONTAGNAC, PINET, POMÉROLS
- PRODUCTION ANNUELLE : ENVIRON 90 000 HL
- COMMERCE : FRANCE (35 %) ET EXPORT (65 %)



Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

La dégustation



4 Caves particulières et une cuvée de la cave coopérative de Pomerols vont alimenter cette dégustation :

DOMAINE REINE JULIETTE à CASTELNAU de GUERS – DOMAINE GAUJAL à PINET

DOMAINE LA CROIX GRATIOT à MONTAGNAC – DOMAINE FELINES JOURDAN à MEZE

Cave de Pomerols : Beauvignac 23 « 90eme anniversaire »

Robe :

Jaune pale. Limpide et brillante. Reflets verts

Nez :

Moyen intense. Sur les agrumes (citron) et les fleurs blanches (tilleul) et une certaine minéralité.

Bouche :

Attaque vive avec beaucoup de fraîcheur. Un milieu de bouche assez gras avec toujours une belle acidité. La finale est assez longue. On retrouve le gras, un léger perlé et une aromatique sur la poire et l'ananas.

Synthèse :

Un produit intéressant. Sans trop de complexité mais droit, vif et tendu.



Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

Domaine Reine Juliette : Terre Rouges 24

Robe :

Jaune pale. Brillante et limpide.

Nez :

Finesse et élégance pour ce nez mêlant notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche :

Attaque dynamique. Moyennement charpenté, la finale est de longueur moyenne avec un intéressant retour sur les agrumes.

Synthèse :

Un vin vif, équilibré, sur la fraîcheur.

Domaine Gaujal : Cuvée Classique 24

Robe :

Jaune très pale. Belle brillante. Nuances de vert.

Nez :

Le nez est encore assez fermé mais on retrouve des agrumes (ananas notamment) mais aussi une trame minérale et des notes de fleurs blanches.

Bouche :

Attaque vive. Une belle matière, grasse, présentant un côté salin. La bouche est équilibrée. La finale est de longueur moyenne avec un joli gras.

Synthèse :

Un vin complet, vif, tendu avec une bonne appétence.

Domaine la Croix Gratiot : Le Syndical 24

Robe :

Jaune légèrement dorée avec des reflets cristallins.

Nez :

Assez intense. Des fleurs blanches, du citron mais aussi de la poire, de l'abricot. Le côté minéral n'est pas en reste. Une touche de miel.

Bouche :

Attaque fraîche, développant un beau volume. Beaucoup de rondeur, de gras, sur une base d'agrumes. La finale est tendue, de belle longueur avec une certaine finesse.

Synthèse :

Un vin équilibré et charnu avec une certaine complexité

Domaine Reine Juliette : Château Reine Juliette 24

Robe :

Jaune pâle, brillante et limpide.

Nez :

Assez intense, net et élégant. On retrouve les agrumes et notamment le pomelo voire le citron confit. Floral et minéral avec une note épicée.



Picpoul de Pinet, vin blanc du Languedoc

Bouche :

Attaque franche. Le développement se fait sur la complexité. Du gras, de la minéralité, de l'ananas, de la pêche. La finale est salivante et longue avec un beau retour sur les épices.

Synthèse :

Un vin complet avec une belle personnalité. Complexe et équilibré. Il appelle à manger

Domaine Félines Jourdan : Félines 23

Robe :

Jaune citron, Belle brillance. Légères nuances de gris.

Nez :

Peu intense, droit et net. Dominance fleurs blanches et quelques notes plus « confites ». Un peu de pêche.

Bouche :

L'attaque est souple. La matière est moyennement intense avec une légère amertume. La finale est sur les agrumes avec peut-être un manque de tonicité.

Synthèse :

Un vin assez linéaire où le côté salin domine

Domaine Gaujal : Cuvée 1744 24

Robe :

Jaune très pale. Pointes or jaune. Limpide et brillante.

Nez :

Moyen intense. Fleurs blanches. Notes de miel et de fruits exotiques. Une certaine complexité avec un léger fumé.

Bouche :

Attaque souple. Du gras, des fruits bien murs mais un volume et une rondeur qui restent un peu en retrait. Le fruit revient sur la finale gommant un peu l'impression de boisé.

Synthèse :

On peut penser à un vin complet, bien fait mais qui n'est peut-être pas à son harmonie optimale aujourd'hui.

Domaine la croix Gratiot : Bréchallune 24

Robe :

Jaune doré. Belle brillance

Nez :

Sur les agrumes et notamment le citron confit. Une expression complexe de fruits très mûrs mêlée à des notes plus légères de fleurs blanches. Moyennement net

Bouche :

Attaque souple, ample, avec beaucoup de fruit. On reste un peu « dans l'attente ». La finale est longue avec une dominance sur les agrumes.

Synthèse :

Un vin assez complexe, à oublier une paire d'années en cave.