

PICPOUL DE PINET

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Son terroir c'est la mer

DOSSIER DE
PRESSE

www.picpoul-de-pinet.com



DOSSIER DE PRESSE

PICPOUL DE PINET

Son terroir c'est la mer

Il a l'originalité d'être élaboré à partir d'un seul cépage, le piquepoul. Réfugié sur les rives de la lagune de Thau, ce cépage autochtone est parfaitement adapté au territoire dont il est issu. Longtemps oublié, aujourd'hui il intrigue, il séduit. « Sa finesse, du relief, svelte et de l'originalité ! » Partez à la découverte de l'AOP Picpoul de Pinet.



SYNDICAT DE L'AOP PICPOUL DE PINET

13 AVENUE DU PICPOUL | 34850 PINET
+33(0) 6 65 39 50 04

PRÉSIDENT : LAURENT THIEULE | COORDINATRICE : CÉLESTE
RENAULT

www.picpoul-de-pinet.com

CONTACTS PRESSE : SARAH HARGREAVES

+33(0) 6 13 61 17 84
sarah@inthemoodpress.com

ENVIRONNEMENT ET CARTOGRAPHIE

SON TERROIR, C'EST LA MER

C'est au cœur du triangle Agde, Pézenas et Sète que se trouve l'AOP Picpoul de Pinet. Son vignoble historiquement implanté autour de la lagune de Thau regroupe six communes : Castelnaud-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols.

Il ne produit que des vins blancs à base d'un cépage unique : le piquepoul. C'est aujourd'hui, la plus grande et la seule appellation de vin blanc sec tranquille du Languedoc.





EN CHIFFRES

- ☞ Superficie en production : **1 550 ha en AOP Picpoul de Pinet**
- ☞ Communes de production : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomérols.
- ☞ Nombre de producteurs : **24 caves particulières et 4 caves coopératives**
- ☞ Production annuelle : environ **90 000 hl**
- ☞ Commerce : France (35 %) et export (65 %)

* Chiffres 2020

DATES CLEFS

- ☞ **1954** : Picpoul de Pinet accède à la mention « Vin Délimité de Qualité Supérieure » (VDQS).
- ☞ **1985** : reconnaissance de l'AOC Coteaux du Languedoc - Picpoul de Pinet
- ☞ **1992** : dépôt d'une demande de reconnaissance en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Picpoul de Pinet
- ☞ **1994** : lancement de la bouteille syndicale « Neptune », bouteille agrémentée de la Croix du Languedoc.
- ☞ **Février 2013** : le Comité National de l'INAO vote à l'unanimité, le passage en AOC Picpoul de Pinet.
- ☞ **23 sept. 2013** : parution au Journal Officiel du décret 2013-851 relatif à l'AOC Picpoul de Pinet.
- ☞ **2017** : reconnaissance par l'Union européenne de l'AOP Picpoul de Pinet
- ☞ **2018** : publication de l'ouvrage « Picpoul de Pinet, une Odyssée viticole en Languedoc » par Marc Médevielle

www.picpoul-de-pinet.com



L'AIRE PICPOUL DE PINET

UN PAYSAGE HORS DU COMMUN

C'est un paysage à part, étrangement préservé.

Territoire isolé par les eaux, il salue la lagune de Thau au soleil levant et au couchant le fleuve Hérault, qui vient finir sa course dans la Méditerranée. « Son terroir, c'est la mer ».



www.picpoul-de-pinet.com



UN TERROIR AU DOUBLE VISAGE

La douce immersion dans le vignoble révèle deux paysages :

- ☞ Au nord les « piochs », dans le triangle que dessinent Pinet, Castelnau-de-Guers et Montagnac, une succession de buttes calcaires, recouvertes de garrigue et de pinèdes, cloisonne des vallons aux terres ocre rouges où se love la vigne. Ces reliefs atténuent les influences maritimes.
- ☞ En descendant du balcon, le « Marin », ce vaste plateau des Mas est constitué d'argiles et de limons, de sables et de grès, de cailloutis et de conglomérats charriés par les fleuves à l'époque tertiaire. Il accueille des étendues de vignes, entourées de garrigue, jusqu'aux bords de la lagune de Thau.

D'une manière générale, les sols sur l'AOP Picpoul de Pinet sont profonds. Favorables à l'enracinement, ils assurent naturellement une alimentation en eau modérée et régulière à la plante qui résiste parfaitement aux étés chauds et secs.

UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN PRIVILÉGIÉ

Sur les rivages de la Méditerranée en bordure de la lagune de Thau les précipitations sont rares ; 400 mm/an en font l'une des pluviométries les plus faibles de l'Hérault. Des hivers doux, une influence marine indéniable ainsi que des entrées maritimes favorisent la maturation du piquepoul tant sur les bords de la lagune de Thau que sur les terres au Nord de l'appellation.

CÉPAGE EMBLÉMATIQUE

Le piquepoul blanc, vieux cépage autochtone, a donné son nom à l'AOP Picpoul de Pinet.

En Languedoc, là où les appellations sont majoritairement issues de vins d'assemblage, l'appellation, ici, protège la typicité d'un monocépage.

Il est en parfaite adéquation avec son terroir, compte tenu de sa bonne résistance à la sécheresse couplée à un cycle végétatif long. Ce cépage tardif se récolte généralement à partir de mi-septembre ce qui lui permet de bénéficier des entrées maritimes de fin d'été, de la fraîcheur et des brumes nocturnes marquées après le 15 août. C'est un cépage à pellicule fine qui garde, à maturité, une acidité élevée caractéristique. Tous ces éléments réunis justifient son ancrage local.

UN PEU DE SÉMANTIQUE

L'étymologie de piquepoul comporte plusieurs zones d'ombre. L'hypothèse la plus couramment émise évoque l'habitude qu'avaient les poules de « piquer » les grains éparpillés sur le sol. En effet, le piquepoul est un cépage qui s'égrène très facilement.



HISTOIRE D'UNE APPELLATION VISIONNAIRE

RÉCIT D'UN ACCOMPLISSEMENT

La vigne est présente dans le secteur de l'appellation depuis l'époque romaine, comme l'atteste les fouilles de la Via Domitia qui traverse le vignoble.

Le cépage piquepoul est mentionné pour la première fois au XIV^e siècle dans un contrat de location de vigne à Toulouse. On le trouve alors dans tout le sud de la France, du Midi pyrénéen au Rhône méridional. 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.

* Source : Picpoul de Pinet, une Odyssée viticole en Languedoc, de Marc Médevielle, ed. de La Martinière (2018).



www.picpoul-de-pinet.com

UN ENRACINEMENT

Peu après cet épisode, vins liquoreux et secs de la région se démarquent. Le succès remporté à l'Exposition Universelle de Bruxelles en 1910 marque le début d'une notoriété internationale. Ses fervents défenseurs obtiendront la reconnaissance en VDQS en 1954, en AOC Coteaux du Languedoc en 1985, puis en AOC Picpoul de Pinet en 2013. Chaque nouvelle marche atteinte mobilise les producteurs pour améliorer l'expression du fruit et la précision de leur travail.

La singularité des vins et l'ambition collective de ses vignerons bâtissent jour après jour le succès de ce vin. De 1,7M de cols en 1985, c'est aujourd'hui plus de 10M de bouteilles qui sont vendues à travers le monde chaque année.

NEPTUNE, UNE BOUTEILLE PAS COMME LES AUTRES

Depuis les années 1990, la bouteille Neptune facilement identifiable a positionné les vignerons du syndicat et de l'appellation dans une démarche collective innovante.

Référence au dieu de la mer, elle est élaborée depuis 1994 par la Verrerie ouvrière d'Albi. Marquée du sceau de la croix du Languedoc, et entourant le col de vagues, elle est depuis 2016 gravée au nom de « Picpoul de Pinet ». Emblème du vin AOP Picpoul de Pinet classique, la bouteille Neptune est une marque déposée et la propriété du syndicat.

L'AOP PICPOUL DE
PINET PRESERVE
SON PATRIMOINE
ET PREPARE SON
AVENIR

UN CONSERVATOIRE GÉNÉTIQUE CONSACRÉ AU CÉPAGE PIQUEPOUL

En 1994, le syndicat de défense de l'AOP Picpoul de Pinet en collaboration avec l'ATAVH (Association technique pour l'amélioration de la viticulture héraultaise) a choisi de créer un conservatoire génétique de ce cépage. 240 clones y sont ainsi répertoriés dont 50 ont été sélectionnés pour leur qualité agronomique et organoleptique. L'objectif de ce conservatoire est de mettre à disposition des futures générations, les moyens de faire évoluer leur vignoble à partir de cette richesse génétique étudiée et conservée naturellement.

L'AOP Picpoul de Pinet est l'exemple type de l'appellation dont le cépage est parfaitement adapté à son terroir.

www.picpoul-de-pinet.com

UNE PARCELLE EXPÉRIMENTALE POUR DÉVELOPPER UN CÉPAGE RÉSISTANT AUX MALADIES DE LA VIGNE

Et c'est pour mieux préparer l'avenir que le Syndicat investi dans la recherche d'un cépage résistant à l'oïdium et au mildiou, qui conservera la même typicité.

Depuis 2020, des expérimentations avec l'Institut français de la vigne et du vin et l'INRAe sont menées autour de plants résistants plantés sur l'appellation. Au total, 3 000 pépins, soit 75 individus issus d'un croisement avec le cépage piquepoul blanc, emblème de l'AOP Picpoul de Pinet, sont à l'étude sur une parcelle expérimentale.

Face au réchauffement et aléas climatiques, ce projet porté par les vignerons de l'appellation entend préparer l'avenir avec de futurs cépages résistants.



UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE EN PROGRESSION

☞ Un environnement unique

Deux communes de l'appellation sont situées sur des sites Natura 2000 : Mèze, dans le cadre de la protection de l'étang de Thau, et Montagnac et sa plaine, spécialisée dans la protection des oiseaux, notamment l'espèce rare du faucon Crécerelle. Plusieurs domaines de l'appellation sont implantés sur ces territoires soucieux de la préservation de la biodiversité.

☞ Conversions bio

Face à une conscience collective et une demande forte des consommateurs, les labels environnementaux se multiplient dans les caves et domaines de l'appellation. Ouverte par une cave particulière en 1985, la voie du bio fait son chemin. Les vignerons et caves coopératives sont de plus en plus nombreux à être engagés dans les démarches en conversion vers l'Agriculture biologique, Terra Vitis (usage "raisonné" des produits phytosanitaires, optimisation des ressources naturelles), HVE (haute valeur environnementale) ou encore normes ISO (réduction des impacts environnementaux et de la consommation d'énergie).

☞ Développement de la confusion sexuelle

Permettant de moins recourir aux insecticides classiques, cette méthode de lutte biotechnique vise à perturber l'activité sexuelle des ravageurs de la grappe et de réduire leur population. En saturant l'atmosphère en phéromones de synthèse, imitant celles des femelles, la confusion sexuelle désoriente les papillons mâles.

UN BLANC QUI A DU STYLE

Un vin aérien, vif, qui a du peps...

MERROIR ET TERROIR

La lagune de Thau et le vignoble de l'AOP Picpoul de Pinet partagent le même climat. « Merroir et terroir » forment le caractère des Picpoul de Pinet : sveltes, iodés et vifs, ils ont cette acidité naturelle qui s'accorde si harmonieusement aux huîtres de Bouzigues et aux produits de la mer.

Toujours saisissant pour leur minéralité et leur finesse, leurs palettes aromatiques se déclinent sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes.

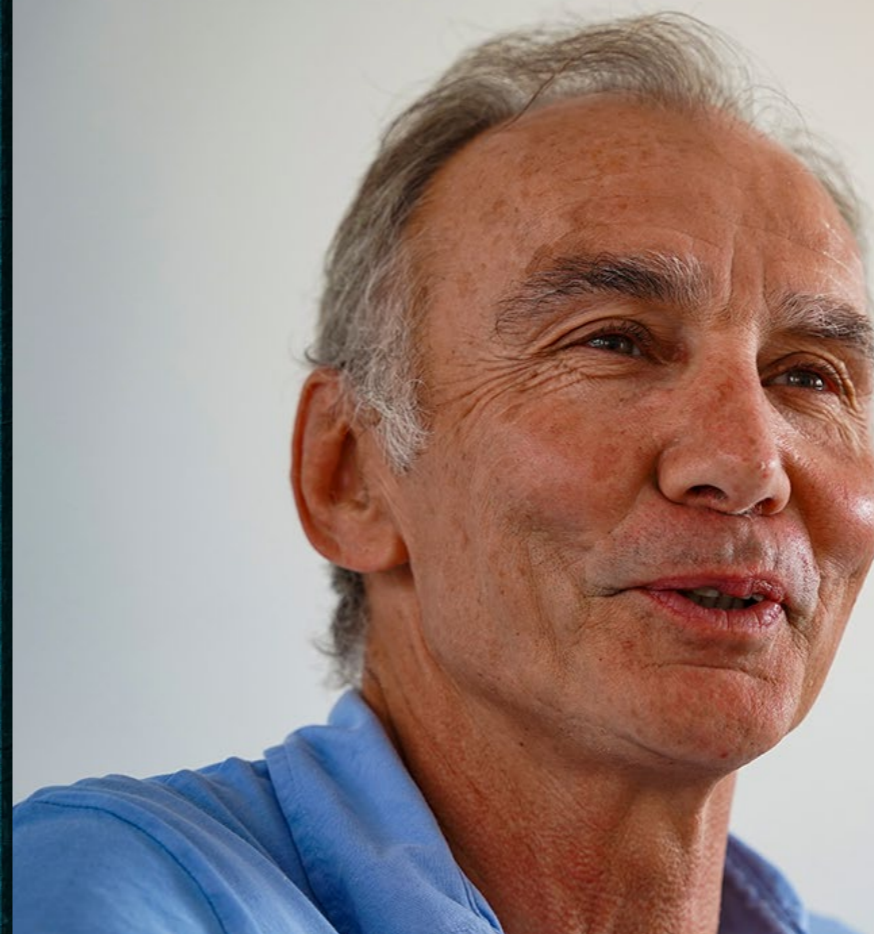
DES ACCORDS SINCÈRES

Révélateurs de textures et de saveurs, ils embrassent à merveille coquillages et crustacés. Plus complexes et riches, ils taquinent les fruits de la mer et poissons travaillés par les chefs et cuisiniers en herbe. Bon nombre d'incartades matchent également, du fruité des fromages des alpages aux saveurs parfumées d'Asie.



PICPOUL
DE PINET
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Son terroir c'est la mer

PATIENCE
by Picpoul de Pinet



www.picpoul-de-pinet.com

PATIENCE, UNE « DÉMARCHE ŒNOLOGIQUE » COLLECTIVE

Le grand saut pour les vigneron de l'appellation : proposer un vin au potentiel de garde et de gastronomie sur le terroir de Picpoul de Pinet... et ils l'ont fait !

Issus de vignes mures, les jus légèrement dorés, élevés sur des lies fines, sélectionnés pour leur profil aromatique, font l'objet d'attentions particulières : une seule mise, dans une bouteille sélectionnée, teintée cannelle et numérotée, un bouchon de liège naturel. Les vins s'affineront jusqu'au 1er juin de l'année suivant le millésime.

La démarche œnologique « Patience », qui regroupe des vins de gastronomie au potentiel de garde, est réservée à la distribution sélective, des cavistes aux restaurateurs.

Chaque cuvée rejoindra la vithèque qui garde la mémoire de cette ambition collective.

UN ENGAGEMENT COLLECTIF

Le jeu du collectif et ses règles sont habilement maîtrisés par les vigneron de l'AOP Picpoul de Pinet. C'est donc un comité les réunissant qui fixe les exigences de cette sélection. Triés, dégustés à deux reprises, les vins sont commentés, argumentés, débattus pour rentrer dans cette sélection qualitative.

On attend d'eux qu'ils conservent l'âme rafraîchissante d'un Picpoul de Pinet et qu'ils s'étoffent : plus de complexité, de gras et un élevage plus long !

Cette gamme collective a commencé à voir le jour en 2018. Réserve à des productions limitées, une distribution réservée au CHR et les tables gastronomiques.

Le Picpoul de Pinet est aussi un vin de garde et d'élevage.

UNE NOUVELLE EQUIPE ET UNE NOUVELLE COMMUNICATION

LAURENT THIEULE, UN PRÉSIDENT DÉTERMINÉ

Élu en juillet 2021 nouveau président de l'AOP Picpoul de Pinet, Laurent Thieule a succédé à Frédéric Sumien. Après une carrière dans la communication et au sein d'institutions politiques et européennes, il renoue avec sa terre d'origine, Pinet, où il exploite 15 hectares de piquepoul AOP Picpoul de Pinet.





www.picpoul-de-pinet.com

LAURENT THIEULE, UN PRÉSIDENT DÉTERMINÉ



L'AOP Picpoul de Pinet est aujourd'hui la plus grande appellation de vin blanc du Languedoc. Quels chantiers vous reste-t-il à mener ?

Laurent Thieule – *Mes prédécesseurs ont engagé avec les vigneronnes et les vignerons de cette appellation un travail fondateur et en même temps très modernisateur, et ont consolidé un modèle économique dont on ne peut cacher la réussite actuelle.*

Ils ont ouvert, accéléré, amplifié des chantiers qui vont préparer l'avenir de cette AOP : la réponse aux défis environnementaux, l'anticipation aux évolutions des cépages, l'irrigation maîtrisée des zones de garrigues, la valorisation du produit sur un marché en croissance, et bien sûr le choix d'une nouvelle communication toujours plus en phase avec le marketing de notre vin blanc. Mais la question de l'eau, liée aux effets du changement climatique et notamment aux années de déficit hydrique trop important, va devenir centrale pour l'avenir de notre appellation. Sachant que notre aire de production va subir une amputation conséquente avec le passage de la Ligne à Grande Vitesse à laquelle nous nous opposons.

Et n'oublions pas un atout majeur de l'AOP Picpoul de Pinet d'être la première appellation en vin blanc du Languedoc, la région qui a connu en trente ans un spectaculaire virage qualitatif reconnu de tous.

Comment se démarquer sur un marché aussi concurrentiel que le vin ?

Laurent Thieule – *Cette appellation tire sa force marketing en ce sens qu'elle fonctionne en même temps comme une marque - le Picpoul de Pinet - que le consommateur au fil des ans a identifiée, adoptée et s'y est fidélisé, et ceci sur les marchés régional, hexagonal et étrangers. Mais évidemment les chemins de conquête sur tous ces territoires restent immenses et fortement concurrentiels.*

Nos caves coopératives et nos caves particulières sont engagées dans un processus fécond de valorisation de l'appellation, avec des positions dominantes sur l'export certes, mais aussi avec une démarche de hiérarchisation du produit -Patience, autour d'une gamme de vins Premium qui vont tirer vers le haut l'ensemble de l'AOP Picpoul de Pinet.

La nouvelle campagne de communication lancée en 2022 répond à ces enjeux : nous y revendiquons notre précieux label d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), nous capitalisons sur le slogan "Son terroir c'est la mer", et proposons une identité visuelle très inspirée, dans son esthétisme, sa légèreté, ses références surprenantes à la peinture impressionniste, et l'omniprésence de ce terroir à étages des garrigues à la mer qui est d'une beauté paysagère vraiment rare.

La communication est un des enjeux phares de votre mandat. Quelle sera votre approche ?

Laurent Thieule – *Nous allons dans les prochaines années ancrer l'appellation sur son propre territoire, au cœur de ses six communes. Une communication et un marketing réussis partent nécessairement du terroir et des gens qui y vivent où y séjournent. Celui-ci connaît, du fait d'une exceptionnelle poussée démographique, un bouleversement conséquent de sa population, et continue, plus que jamais à attirer des touristes sur les douze mois de l'année.*

Le Syndicat de l'AOP Picpoul de Pinet va aller à la rencontre de ces populations afin de partager avec elles la connaissance d'un produit unique mais aussi d'un élément essentiel du patrimoine économique et culturel de ce territoire ; nos vigneronnes et vignerons vont aller à leur rencontre sur toute une série d'événements (fêtes au village du Picpoul de Pinet, randonnées pédestres ou cyclistes, soirées culturelles) et nous travaillons sur un dispositif visuel de mise en valeur de l'AOP dans nos villages.



CÉLESTE RENAULT, PREMIÈRE COORDINATRICE DE L'AOP PICPOUL DE PINET

À 24 ans, Céleste Renault devient la première coordinatrice de l'appellation Picpoul de Pinet. Depuis mars dernier, elle met ses compétences au service des vignerons et des grands enjeux à venir pour l'AOP.

Quel est votre parcours ?

Céleste Renault – *Je suis originaire du vignoble de Jurançon. J'ai suivi une formation de juriste et un master droit du vin et des spiritueux à l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Ma première expérience syndicale s'est faite au Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille où j'ai pu découvrir le fonctionnement et les spécificités du monde du vin et particulièrement des Appellations d'Origines Protégées.*

Une juriste au sein d'une AOP, c'est peu courant ? En quoi votre profil peut répondre aux enjeux de l'appellation Picpoul de Pinet ?

Céleste Renault – *Les AOP sont constamment en bouleversement. Elles doivent faire face à de nombreux enjeux, la protection du nom et du terroir en est un. Plus la notoriété d'une AOP se développe, plus on a affaire à des phénomènes de contrefaçons, aux usurpations d'identité, etc. Cette protection est d'autant plus importante à mettre en place que notre appellation détient le nom de son cépage (bien que les orthographes diffèrent).*

Les syndicats viticoles, reconnus Organismes de Défense et de Gestion (ODG) par l'INAO, ont ces différentes missions de contrôle de produit, du vignoble, mais aussi de protection du nom de l'AOP, du produit, du terroir. C'est un gros volet juridique que l'on ne soupçonne pas et qui mérite d'être développé. Plus l'AOP est en plein essor, plus nous sommes confrontés à des tentations que l'on doit éviter.

En quoi consiste votre rôle de coordinatrice et quels sont les dossiers prioritaires ?

Céleste Renault – *C'est une création de poste. Mon rôle est de créer une synergie entre les producteurs de l'AOP Picpoul de Pinet, de les représenter au mieux aux seins des institutions, de faire valoir leurs intérêts collectifs, promouvoir l'appellation dans sa globalité, par des événements, le développement de la communication, l'organisation de réunions internes.*

Il y a de gros dossiers juridiques qui concernent notamment la protection du terroir qui sera amputé par la future LGV et la concurrence avec les vins de cépage piquepoul.



PICPOUL
DE PINET
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Son terroir c'est la mer

UNE NOUVELLE COMMUNICATION

UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE POUR LE SYNDICAT

Depuis 2019, les vignerons de l'AOP se sont lancés dans une grande réflexion pour renouveler l'image de l'appellation. De cette introspection est née une nouvelle identité visuelle qui sera déclinée sur tous les supports de communication.

Plus moderne et plus esthétique, le nouveau logo de l'AOP Picpoul de Pinet affiche la fraîcheur incarnée par les vins de l'appellation. Les vagues et les voiles rappellent la proximité de la lagune de Thau et les influences marines, référence historique avec son slogan «Son terroir, c'est la mer», dans un style 1900 renouvelé.

PICPOUL
DE PINET
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Son terroir c'est la mer



UN NOUVEAU SITE INTERNET ET UNE PRÉSENCE RENFORCÉE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

L'appellation se dote d'un tout nouveau site internet : www.picpoul-de-pinet.com
Retrouvez toutes les informations essentielles sur les producteurs de l'appellation et les processus d'élaboration de nos vins, notre histoire, les actualités et les événements à venir.



NOUVEAU COMPTE INSTAGRAM

www.instagram.com/aop_picpouldepinet



NOUVEAU COMPTE LINKEDIN

<https://www.linkedin.com/company/aop-picpoul-de-pinet>



NOUVELLE CHAÎNE YOUTUBE

<https://www.youtube.com/channel/UChmhC-Zoy6yahVlxsx4d4WA>



PAGE FACEBOOK

www.facebook.com/picpoul

« NOS TERRES MARINES »

UNE WEBSÉRIE À LA RENCONTRE
DES VIGNERON(NE)S DE L'APPELLATION



Depuis cet été, l'AOP Picpoul de Pinet a lancé «Nos terres marines» : **une série en 28 épisodes consacrée aux acteurs qui font l'appellation**, ses vigneronnes et vignerons.

Cette série de portraits et de témoignages permet de sillonner les domaines et caves pour découvrir ses producteurs et mieux comprendre l'histoire, les paysages, le terroir et ce cépage qui font de l'AOP Picpoul de Pinet la plus grande appellation de vins blancs du Languedoc.

À voir sur tous les réseaux sociaux de l'appellation (Youtube, Facebook, Instagram, LinkedIn).



CARNET D'ADRESSES DES VIGNERONS

AGDE

Domaine de l'Octroi | Cathy et Gérard Delort
Route de Marseillan, 34300 Agde
+ 33 (0)4 67 94 77 31 | + 33 (0)6 71 05 82 13
domainedeloctroi@gmail.com
<https://domainedeloctroi.wixsite.com/domainedeloctroi>

CASTELNAU DE GUERS

Domaine de Castelnau | Christophe Muret
32 Avenue de Pézenas, 34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)4 67 98 16 19
castelnau1@wanadoo.fr | www.domainecastelnau.com

Domaine des Lauriers | Marc Cabrol
15 Avenue de Pézenas, 34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)4 67 98 18 20 | + 33 (0)6 07 59 32 14
marccabrol@domaine-des-lauriers.com
www.domaine-des-lauriers.com

Domaine de Bridau | Pierre Pagès
Domaine Bridau, 34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)6 74 00 05 33
montblanc34@live.fr

Domaine La Grangette Sainte Rose | Christelle et Matthieu Caron
305 Chemin du Picpoul, 34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)4 67 98 13 56 | + 33 (0)6 64 71 42 58
info@domainelagrangette.com
www.domainelagrangette.com

Domaine la Mirande | Marie-Laure Albajan
La Mirande, 34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)4 67 98 21 52
vinmirande@hotmail.com
www.domainedelamirande.com

Domaine Reine Juliette | Marion et Guillaume Alliès
Lieu-dit Montdredon, route de Pinet
34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)6 35 25 67 78
marion.allies0765@orange.fr
www.domainereinejuliette.com

Mas Epic | Christian et Elodie Pagès
34120 Castelnau-de-Guers
+ 33 (0)6 46 45 17 84

FLORENSAC

Domaine Sopena | Sopena Rodolphe
Avenue de Pomérols, 34510 Florensac
+ 33 (0)4 67 77 05 13 | + 33 (0)6 11 81 59 44
domaine.sopena@wanadoo.fr

Florès | Les Vignerons de Florensac
5 Avenue des Vendanges, 34510 Florensac
+ 33 (0)4 67 77 00 20
contact@vignerons-florensac.fr | www.vinipolis.fr

MÉZE

Domaine de Belle Mare | Benjamin Baudry
CD 18, 34140 Mèze
+ 33 (0)4 67 43 17 68
exploitation@belle-mare.com | www.belle-mare.com

Domaine de Creyssels | Julie Benau
960 2F Route de Marseillan, 34 140 Mèze
+ 33 (0)4 67 43 80 82 | + 33 (0)7 60 46 76 32
contact@creyssels.fr | www.creyssels.fr

Domaine de Morin-Langaran | Caroline Morin
Route de Marseillan, 34140 Mèze
+ 33 (0)6 70 72 76 97
domainemorin-langaran@wanadoo.fr

Domaine Félines Jourdan | Claude Jourdan
CD 18, 34140 Mèze
+ 33 (0)4 67 43 69 29
felinesjourdan@gmail.com | www.felines-jourdan.com

Domaine Font Mars | Jean-Baptiste de Clock
D51 Route de Marseillan, Domaine Font-Mars
34140 Mèze
+ 33 (0)4 67 43 81 19
infos@font-mars.com | www.font-mars.com

Mas Saint-Laurent | Julien Tarroux
Hameau de Montmèze, 34140 Mèze
+ 33 (0)4 67 43 92 30 | + 33 (0)6 03 05 40 90
contact.massaintlaurent@gmail.com
www.massaintlaurent.com

MONTAGNAC

Domaine St Martin de la Garrigue
Domaine St Martin Garrigue, 34530 Montagnac
+ 33 (0)4 67 24 00 40
contact@stmartingarrigue.com
www.stmartingarrigue.com

Villa Noria | Cédric Arnaud et Fabien Gross
Domaine L'Hortevieille, 34530 Montagnac
+ 33 (0)6 79 44 25 86
contact@domaine-noria.com | www.domaine-noria.com



Domaine de Camp Aucels | Cathy Do
Route St Pons Mauchiens, 34530 Montagnac
+ 33 (0)4 67 24 19 16
domainecampaucels@orange.fr
www.domaine-campaucels.com

La Croix Gratiot | Anaïs Ricome
Domaine de Sainte Croix, 34530 Montagnac
+ 33 (0)4 67 24 16 96
croixgratiot@gmail.com | www.croix-gratiot.com

Domaine Savary de Beauregard | Christophe Savary de Beauregard
+ 33 (0)4 67 24 00 12
christophe.savary34@wanadoo.fr
www.savarydebeauregard.com

Les Vignerons Montagnac-Domitienne | Jean-Marc Bouvier
4 Avenue André Bringuer 34530 Montagnac
+ 33 (0)4 67 24 03 74
contact@vigneronsmd.com | www.vigneronsmd.com

PINET

Cave l'Ormarine | Cyril Payon
13 Avenue du Picpoul, 34850 Pinet
+ 33 (0)4 67 77 03 10
caveormarine@wanadoo.fr | www.cave-ormarine.com

Domaine Gaujal de Saint-Bon Château de Pinet | Simonne et Anne-Virginie Arnaud Gaujal
1 Rue Ludovic Gaujal, 34850 Pinet
+ 33 (0)4 68 32 16 67 | + 33 (0)6 84 13 25 36
chateaudepinet@orange.fr | www.gaujaldestaintbon.com

Domaine de Petit Roubié | Floriane et Olivier Azan
BP4 34850 Pinet
+ 33 (0)4 67 77 09 28
petitroubie@gmail.com | www.petit-roubie.com

Domaine Gaujal | Laurent Gaujal
8 Route de Thau, 34850 Pinet
+ 33 (0)4 67 77 02 12
lg@gaujal.fr | www.gaujal.fr

POMEROLS

Les Costières de Pomerols | Joël Julien
68 Avenue de Florensac, 34810 Pomérols
+ 33 (0)4 67 77 01 59
info@cave-pomerols.com | www.cave-pomerols.com

PICPOUL
DE PINET

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Son terroir c'est la mer

PICPOUL
DE PINET

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Son terroir c'est la mer

**SON TERROIR,
C'EST LA MER**

www.picpoul-de-pinnet.com

SYNDICAT DE L'AOP PICPOUL DE PINET
13 avenue du Picpoul | 34850 Pinet
+ 33 (0)6 65 39 50 04