



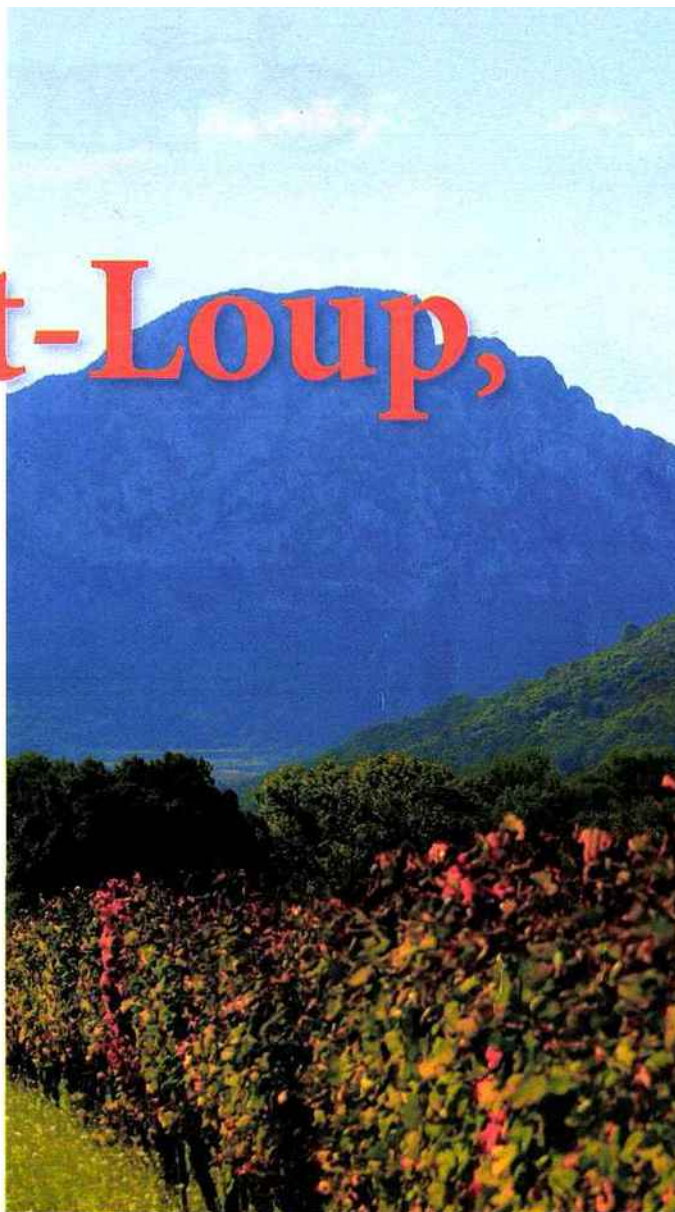
Découverte / Pic-Saint-Loup

Pic-Saint-Loup,

Grand cru Méditerranée Cévennes

Niché à une vingtaine de kilomètres au nord de Montpellier, dans l'Hérault, le vignoble du Pic-Saint-Loup, adossé au piémont cévenol, est l'un des plus septentrionaux de l'AOC Languedoc.

Par Séverine Germain-Guéroult



L'aire d'appellation Pic-Saint-Loup s'étend sur 13 communes, adossées aux 1^{ers} contreforts cévenols dans la zone des garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen. 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. Sa nature préservée, presque encore sauvage, ses grands espaces, son patrimoine culturel empreint d'une histoire riche de légendes et de traditions transmises

de génération en génération, marquent ce territoire d'une personnalité toute particulière. Inmanquablement, le terroir du Pic-Saint-Loup exerce une fascination sur quiconque vient à sa rencontre...

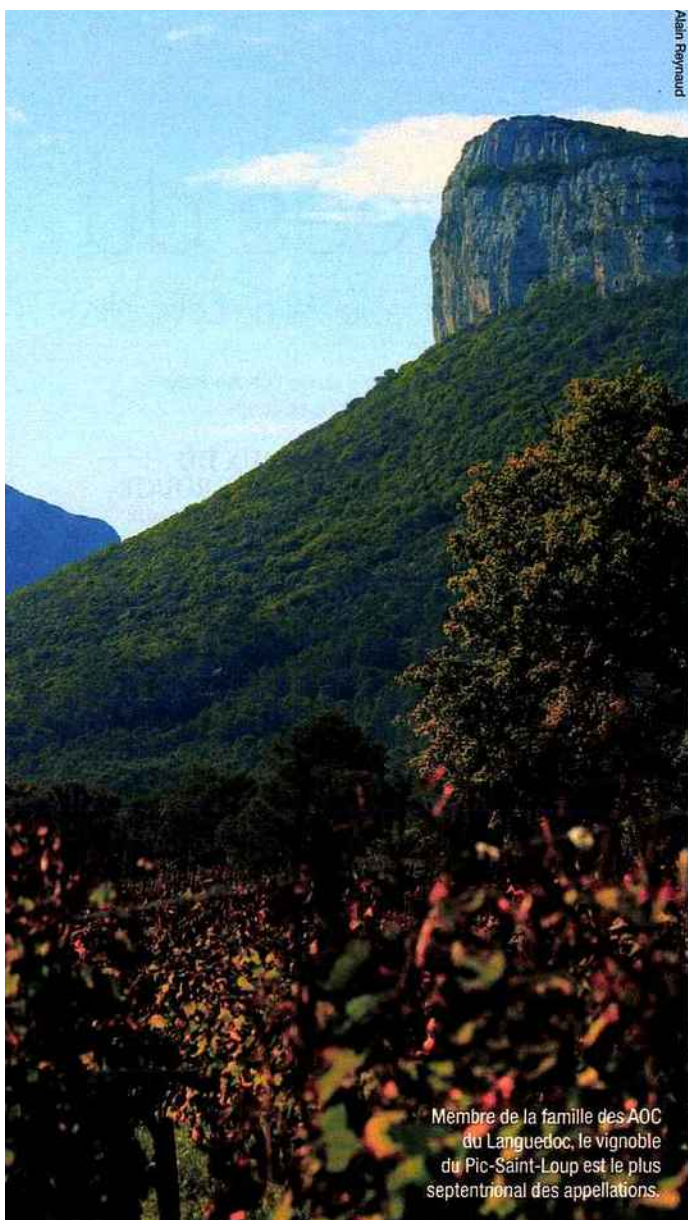
Les cépages : alliance du Nord et du Sud

Syrah, Grenache et Mourvèdre sont les cépages dominants du Pic-Saint-Loup. Le Grenache est le cépage détenteur de la mémoire du Pic-Saint-Loup, mais c'est la Syrah qui règne désormais en maître. Originaire de la vallée du

Rhône, la Syrah trouve en Pic-Saint-Loup son territoire de prédilection pour affirmer ses caractères organoleptiques et sa typicité aromatique. C'est ainsi qu'elle trouve sa place de cépage dominant des vins du Pic-Saint-Loup, rouges et rosés. La Syrah s'allie parfaitement au Mourvèdre, noble et puissant cépage venu de la péninsule ibérique. Deux cépages qui viennent rejoindre le Grenache pour assurer aux vins une belle structure et une bonne aptitude au vieillissement. Dans un rôle secondaire, le Carignan et le Cinsault, cépages complémentaires de l'appellation, participent également aux assemblages de certaines cuvées.

Vers l'AOC...

Les vignerons du Pic Saint-Loup ont depuis plusieurs années à cœur d'affirmer leur identité et leur nom, n'hésitant pas à s'imposer une véritable discipline pour se hisser au meilleur niveau qualitatif. Aujourd'hui, ils se sont forgés une solide notoriété grâce, notamment, aux consommateurs de la métropole régionale (Montpellier) qui les ont adoptés. Ce travail de longue haleine devrait pouvoir leur permettre d'être dans un avenir plus ou moins proche reconnu par l'INAO en AOC propre. C'est qui donnerait un bel élan à ce vignoble plein de promesses.



Membre de la famille des AOC du Languedoc, le vignoble du Pic-Saint-Loup est le plus septentrional des appellations.

Bonnes bouteilles !

Domaine de l'Hortus,

Grande Cuvée 2012

Cette cuvée, issue d'un assemblage de Syrah (60%), de Mourvèdre (35%) et de Grenache (5%), existe sur les 2 couleurs rouge et blanc. Elle provient des plus beaux terroirs de la propriété. Il s'agit de parcelles qui ont la plus belle exposition climatique et dont les sols sont tout à la fois drainants et dont la profondeur permet la constitution d'une réserve en eau pour que la plante ne souffre pas de la sécheresse estivale. Cela se traduit par l'obtention d'une maturité très homogène, dont les baies offrent un excellent équilibre entre qualité des tanins, acidité et arômes. À déguster avec des viandes en sauce ou du gibier.

21 € environ.

Château de Lancyre,

Le Rosé 2014

cépages Syrah (50%), Grenache (40%) et Cinsault (10%), ce millésime 2014 révèle une robe d'une belle intensité avec de magnifiques reflets violines. Le nez est expressif à dominante de petits fruits rouges et de notes exotiques (litchi). Après agitation, apparaissent des notes de fleur d'oranger et de menthe poivrée. La bouche est fraîche en attaque, dominée par les fruits exotiques, d'une belle longueur et avec beaucoup de finesse et de croquant. Servi entre 8 et 10°C, il s'accorde idéalement sur des tapas, un saumon à l'unilatérale, une salade de pâtes aux crevettes ou encore des traves de porc grillés.

7,50 € environ.

Mas de L'oncle,

Plaisir 2013

Sauvignon (55%), Vermentino (35%) et Muscat (10%) pour ce cru 2013 à la robe blanche très pale avec des légères teintes d'or blanc. Le nez est aromatique : gourmand sur des fruits à chair blanche et en harmonie avec des notes florales et bourgeons de cassis. La bouche est fraîche, vive avec une jolie rondeur sans être imposante. Un vin attrayant pour l'apéritif mais qui sublime également des fruits de mer et poissons à la plancha. Vous pouvez le déguster aussi avec du fromage à pâte molle et quelques grappes de raisin.

10 € environ.

La balade gastronomique

Depuis 2001, chaque 2^{ème} week-end de juin, sont organisées les Vignes buissonnières. Le principe est aussi simple que gourmand. Au programme, une balade dans un milieu naturel préservé, ponctué d'un repas gastronomique concocté par un grand chef, accompagné de dégustations offertes par une centaine de vignerons du pic Saint-Loup. Une façon originale



et ludique de découvrir les vins de l'appellation, et de ramener un bel échantillon puisque les vins dégustés sont proposés à la vente à la fin du parcours. Pour l'édition 2016, qui se tient les 11 et 12 juin, les réservations sont ouvertes auprès du syndicat des vignerons début mars.

