FICHE TECHNIQUE
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Picpoul de Pinet »

AVERTISSEMENT

La fiche technique ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.
Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés de la fiche technique :
- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Picpoul de Pinet (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	**Syndicat du Picpoul de Pinet**
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	**cave coopérative** **34850 PINET.** France
Téléphone:	04
Télécopieur:	04
Adresse(s) électronique(s):	

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC AOC Picpoul de Pinet.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2012- du relatif à l'appellation d'origine contrôlée Picpoul de Pinet publié au Journal officiel de la République

française du

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Picpoul de Pinet (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins de l'appellation «Picpoul de Pinet »sont des vins secs tranquilles blancs.
Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12%.
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à: 3 g/l
Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins présentent une robe brillante, de couleur or pâle avec des reflets verts quand il est jeune. Leur nez, fin et élégant est le plus souvent floral (tilleul, aubépine) et fruité dans des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) avec une pointe minérale.
La bouche présente un équilibre fin et frais, et est dotée d'une arête acide typique reconnaissable parmi l'ensemble des vins blancs d'appellation de la région.
Il s'accorde parfaitement avec les coquillages de l'Etang, et est généralement commercialisé dans sa jeunesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, l'ensemble des obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale

Description de la pratique:

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds àl'hectare ;
- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,25 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
- L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

- Le rendement est fixé à:
55 hectolitres par hectare

- Le rendement butoir est fixé à:
66 hectolitres par hectare

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomerols.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Piquepoul B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé en bordure de l'Etang de Thau, de chaque côté de la « *Via Domitia* » le vignoble de l'AOC *« Picpoul de Pinet »* bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 600 millimètres par an, quasiment la plus faible du département de l'Hérault, et particulièrement basse durant l'été. Il est soumis aux influences maritimes, aux brises marines, et connaît des écarts de températures modérés.
Terroir particulièrement apte à la production de vins blancs, il est caractérisé par des formations géologiques et pédologiques d'origine crétacée et pliocène avec des reliefs doux ayant une orientation générale nord-ouest/sud-est en pente douce vers l'Etang.
Son aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins est constituée de parcelles présentant des sols à bon régime hydrique, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. D'altitude modérée, la zone comprend des parcelles étagées entre le bord de l'étang et plus de 100 mètres d'altitude en exposition favorable.
La flore naturelle spontanée est très représentative de ce milieu maritime chaud, où la température annuelle moyenne est élevée, avec des amplitudes annuelles et quotidiennes tempérées par la proximité de la mer. Les bosquets de pins et chênes verts ou kermès parsèment le paysage plus on va vers le nord.
Sur le plateau le vignoble est continu, alors qu'il est au pied et imbriqué dans la garrigue sur les collines de la partie septentrionale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vocation viticole de l'aire géographique de l'AOC Picpoul de Pinet est déjà confirmée dès l'époque romaine, comme en témoigne des vestiges de « villas » gallo-romaines.
Olivier de Serres en 1608 cite le « Pique-Poule » blanc dans les cépages de qualité.
Très tôt le cépage piquepoul blanc y trouve son terroir de prédilection : ainsi au XVIIIème siècle, ce cépage noble du « vignoble de la Marine » était à la base du célèbre « Picardan ».
Il devint par la suite la composante qualitative des apéritifs à base de vins (ABV) développés autour de l'Etang de Thau (Noilly Prat, Saint Raphaël…).
Compte tenu de sa grande faculté à s'égrener, il était autrefois d'usage de disposer des « plateaux » sous les souches afin de récupérer les grains très mûrs.
Les producteurs locaux se sont organisés depuis longtemps : ainsi dès 1902 est créé le « trust des producteurs de vins blancs », en prémices du syndicat actuel.
Dès la fin de la seconde guerre mondiale des arrêtés fixent les prix des vins de « piquepoul de Pinet », permettant ainsi d'en encadrer et protéger la production.
Le 11 décembre 1945 un arrêté reconnaît dans la catégorie « vins blancs du Languedoc » le « Piquepoul de Pinet ». Puis le 26 novembre 1954 est reconnu le V.D.Q.S. « Picpoul de Pinet », pour les vins blancs uniquement.
En 1984 les producteurs du V.D.Q.S. « Picpoul de Pinet » rejoignent le V.D.Q.S. « Coteaux du Languedoc » et sont intégrés en tant que dénomination dans le décret de cette appellation le 24 décembre 1985.
Dès les années 1990 les vignerons poursuivent leurs travaux vers une reconnaissance d'une AOC « Picpoul de Pinet ».
En parallèle les vignerons, afin de conserver la diversité patrimoniale du cépage piquepoul blanc ont mis en place un conservatoire des clones qui sert de base à toute la sélection des plants.

Informations détaillées sur le produit:

La production de l'appellation d'origine contrôlée « Picpoul de Pinet » se décline exclusivement en vin blanc, issu d'un cépage unique, le Piquepoul Blanc, à pellicule fine et gardant à maturité une acidité élevée caractéristique. Sa grappe est ailée avec des grains serrés.

Les vins présentent une robe brillante, de couleur or pâle avec des reflets verts quand il est jeune. Leur nez, fin et élégant est le plus souvent floral (tilleul, aubépine) et fruité dans des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) avec une pointe minérale.
La bouche présente un équilibre fin et frais, et est dotée d'une arête acide typique reconnaissable parmi l'ensemble des vins blancs d'appellation de la région.
Il s'accorde parfaitement avec les coquillages de l'Etang, et est généralement commercialisé dans sa jeunesse.

Lien causal:

Le cépage unique piquepoul blanc B est en parfaite adéquation à son terroir, compte tenu de sa bonne résistance à la sécheresse couplée à un cycle végétatif long (il se récolte généralement à partir de la mi-septembre) qui lui permet de bénéficier des entrées maritimes de fin d'été, de la fraîcheur et des brumes nocturnes marquées après le 15 août. Ce cépage tardif, sensible au botrytis, bénéficie des petites brises. Il est quasi exclusivement cultivé dans cette aire géographique. Dans ces sols filtrants, parfois profonds, à rationnement hydrique modéré et constant au cours du cycle de la vigne, il est conduit selon un mode de taille courte, traditionnel en gobelet ou en cordon de royat et la densité de plantation est supérieure à 4000 pieds par hectare.

Bordant la mer Méditerranée et l'Etang de Thau, l'AOC « Picpoul de Pinet » est en totale adéquation avec les coquillages et poissons.
Compte tenu de la forte typicité de l'AOC « Picpoul de Pinet » et de cet accord gastronomique, les vignerons ont su développer sa notoriété localement dans un premier temps. Le dynamisme commercial des entreprises fait que les volumes commercialisés en France comme à l'export ont doublé en vingt ans tout en gardant un positionnement prix très clair.
Cet accord se décline également dans son conditionnement, par la mise en place d'une bouteille syndicale spécifique- une flûte avec en collerette une vague et la croix du Languedoc appelée « Neptune Languedoc » et qui est utilisée pour plus de 80 % des volumes commercialisés.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

Toutes les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être règlementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cédex 07 SP France
Téléphone:	01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOMM49_3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS