# « Pic Saint-Loup » reconnu en Appellation d’Origine Protégée (AOP) [CP]

Les vins du « Pic Saint-Loup » sont officiellement reconnus en Appellation d’Origine Protégée (AOP), par publication, ce vendredi 7 juillet 2023, du règlement d’exécution au Journal officiel de l’Union européenne. Cette reconnaissance valorise les savoir-faire développés par les viticulteurs languedociens. Les vins rouges ou rosés de l’AOP « Pic Saint-Loup » bénéficient désormais d’une protection à l’échelle européenne.

## Cinq cépages dans un environnement méditerranéen entre garrigues et chênes verts

La zone géographique de l’AOP, située au nord-est du département de l’Hérault et dominée par le massif calcaire du Pic Saint-Loup rassemble 17 communes. Le vignoble est imbriqué dans le milieu naturel, entre garrigues, bosquets de pins d’Alep et de chênes verts, typiques d’un milieu calcaire méditerranéen. L’originalité de l’aire réside dans le fonctionnement des sols couplé aux caractéristiques climatologiques qui ont amené les vignerons à valoriser leur savoir-faire et leur parfaite connaissance du territoire. En effet, si la Syrah N s’adapte dans un grand nombre de situations d’où sa position de cépage incontournable dans le cahier des charges, le Grenache N et le Cinsaut N sont réservés aux parcelles les plus sèches, le Mourvèdre N et le Carignan N aux situations les plus chaudes. Les amplitudes thermiques journalières en août et en septembre caractérisent le cycle végétatif de la vigne, et contribuent à l’expression d’arômes fins et frais dans les vins.

## Une déclinaison en rouge ou rosé pour l’AOP « Pic Saint-Loup »

Les vins rouges se caractérisent par une robe grenat, des arômes de fruits rouges et de réglisse, dominant le nez comme le palais. La bouche concentre élégance, équilibre et fraîcheur. La charpente bien présente est constituée de tanins fins. Ces vins ont un certain potentiel de garde, qui se traduit dans le cahier des charges par une mise sur le marché décalée dans le temps. Les vins rouges sont élevés jusqu’au 1er juillet de l’année qui suit celle de la récolte afin d’affiner leur structure et révéler tous leurs arômes.
Les arômes en vieillissant développent de fines notes de fruits rouges, mêlées à des épices.
La robe des vins rosés est d’intensité moyenne à faible. Ils sont frais et friands, l’attaque est ronde et les notes de petits fruits rouges dominantes.

## Une prise en considération de l’environnement dans le cahier

## des charges

Le cahier des charges de l’AOP « Pic Saint-Loup » présente des dispositions agro-environnementales. Elles contribuent à la préservation des caractéristiques du milieu physique et biologique, élément fondamental du terroir. Ainsi, le paillage plastique est interdit. L’enherbement permanent des tournières et leur entretien sont obligatoires. Sur l’inter-rang, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par le travail mécanique. Le couvert végétal, semé ou spontané, doit être maîtrisé au moins pendant la période de végétation de la vigne. Sur le rang, le désherbage doit être réalisé par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement, s‘il n’est pas réalisé par des moyens manuels ou mécaniques. Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d’une parcelle destinée à la production (nivellement, remblaiement, décaissage…) est interdite, à l’exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique. Enfin, l’apport de terre exogène, c’est-à-dire, qui ne provient pas de l’aire délimitée de l’appellation, est interdit.

AOP Pic Saint Loup – ©Syndicat AOP Pic Saint Loup – Sophie Landreau

## Un peu d’histoire sur l’AOP « Pic Saint-Loup »

Le vignoble en Pic Saint-Loup est présent dès l’époque romaine. Entre 1955 et 1966, cette région viticole s’organise pour élever les vins du Pic Saint-Loup en « Vins de qualité supérieure », fondateurs du VDQS Coteaux du Languedoc, puis devient une dénomination de l’AOC des Coteaux du Languedoc le 24 décembre 1985. En pionniers, les vignerons du Pic Saint-Loup franchissent une première étape vers la hiérarchisation avec la reconnaissance de conditions spécifiques de production insérées dans le décret Coteaux du Languedoc en 1994. « Pic Saint-Loup » est ainsi reconnu en AOC en 2017. Les domaines actuels se transmettent pour certains de génération en génération depuis le XVIIème siècle. Les autres, de création plus récente, démontrent le dynamisme et l’attirance du terroir.

# Chiffres- clés 2022

48 900

hectolitres produits sur **1473** hectares

271

opérateurs (**79** caves particulières et **3** caves coopératives)

---

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/cp-aop-pic-saint-loup*

**List of links present in page**

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance