

Montpeyroux



DOSSIER DE PRESSE AOC LANGUEDOC MONTPEYROUX

ÉDITION
2016/2017

Syndicat des Vignerons de Montpeyroux
5, place François Villon - 34150 Montpeyroux
Tél. +33 (0)4 67 96 61 08

www.montpeyroux-en-languedoc.com

Syndicat AOC Languedoc
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 04 44

www.languedoc-aoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6 place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. +33 (0)4 68 90 38 30

www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :

Clair de Lune - Amélie Bluma & Laura Pillot
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. +33 (0)4 72 07 31 90 - amelie.bluma@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

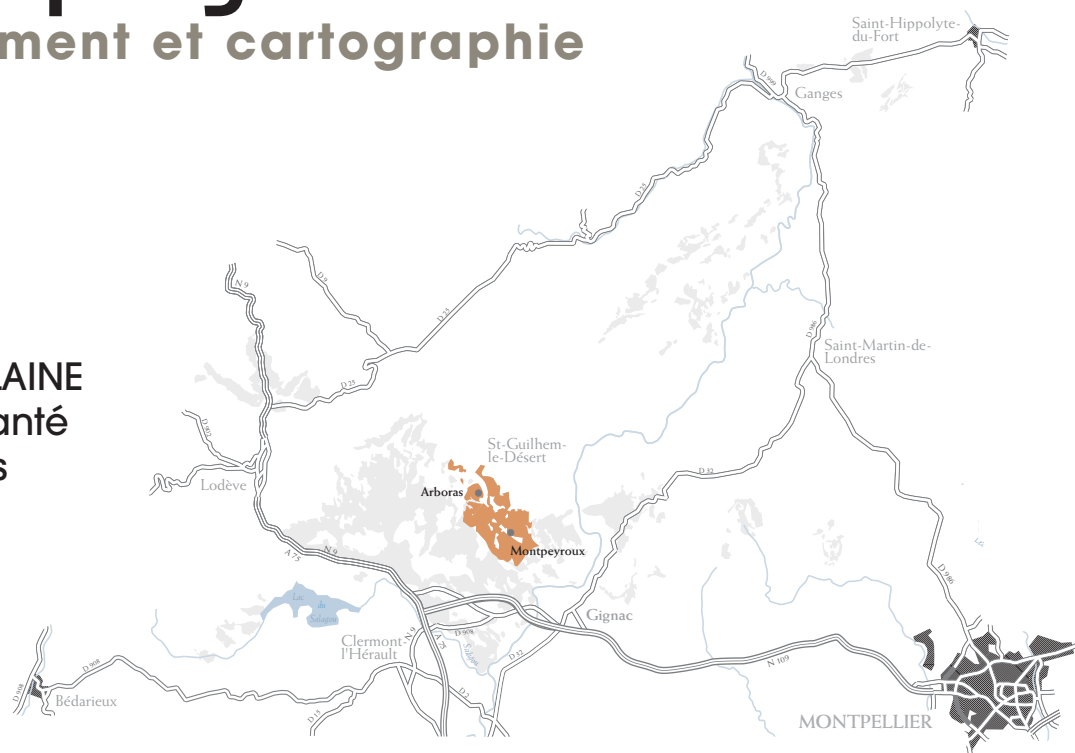


MONTPEYROUX
LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Montpeyroux

Environnement et cartographie

ENTRE PIC ET PLAINE
Un terroir implanté
à 40 kilomètres
de Montpellier



L'AOC Languedoc-Montpeyroux située à 40 kilomètres au Nord Ouest de Montpellier, s'appuie sur les contreforts du Larzac et à la lisière du massif de la Séranne, surmontée du Mont Saint-Baudille. Le vignoble est implanté entre 120 et 400 mètres d'altitude.

En chiffres

- Superficie en production : 296 ha
- Aire de production : Montpeyroux et Arboras (en partie)
- Nombre de producteurs : 19 caves particulières et 1 cave coopérative
- Production annuelle : 11 350 hectolitres
- Couleur produite : rouge

Montpeyroux en fête, les deux incontournables

« Montpeyroux, Toutes Caves Ouvertes »

Depuis 1999, chaque année en avril (3ème dimanche du mois), Montpeyroux ouvre ses caves au grand public. Toute la journée, les visiteurs peuvent ainsi découvrir, nichées dans les ruelles de ce pittoresque village vigneron, une vingtaine de caves. Au programme, dégustation, cuisine régionale, défilé et intronisation, animation musicale... Une belle occasion de faire connaissance avec ce terroir qui s'élève au niveau d'un cru communal.

« Les Régalades de Montpeyroux »

Chaque année depuis 2010, juste après les vendanges à la mi-octobre, cet événement gastronomique de haute volée, unique dans la région, est organisé dans la superbe Eglise Saint Martin du Barry, direction le Château du Castellas. Éric Cellier de la Maison de la Lozère, Les Frères Pourcel du Jardin des Sens, Franck Putelat du restaurant le Parc, Jérôme Nutile de l'Hostellerie Le Castellas, Bernard Boch du Puits Saint Jacques, Régis Douysset de l'Escarbille, et Lionel Giraud, Table Saint-Crescent à Narbonne tous chefs étoilés, s'y sont succédés afin de magnifier les plus belles cuvées des domaines de Montpeyroux.

En savoir plus : Syndicat des Vignerons de Montpeyroux - Tél. + 33 (0)6 61 17 91 19

Montpeyroux

En route pour le cru communal



Le 18 mai 1955, Montpeyroux accède à la mention de VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure), rapidement rejoint par une partie du village d'Arboras. En 1985, Montpeyroux intègre la famille des Coteaux du Languedoc et obtient l'appellation Coteaux du Languedoc-Montpeyroux. Aujourd'hui, le Syndicat des Vignerons du Terroir Montpeyroux composé de 18 caves particulières et de la cave coopérative, souhaite obtenir pour ses vins rouges la reconnaissance en cru communal.

Il était une fois

1955 : "Vin Délimité de Qualité Supérieure" (VDQS).

1985 : L'appellation Coteaux du Languedoc-Montpeyroux.

1990 : Création du Syndicat des Vignerons du Terroir de Montpeyroux.

1996 : L'INAO conforte notre démarche pour l'accession au cru.

2011 : Mise en place des conditions spécifiques de production en Montpeyroux rouge dans le cahier des charges AOC Languedoc

Avril 2013 : En prélude de la mise en place d'une appellation communale, dépôt auprès de l'INAO d'un dossier relatif à l'aire géographique et à la délimitation parcellaire Montpeyroux

2017 : projet de dépôt du dossier de reconnaissance en AOC Communale auprès de l'INAO.

« Nous voulons continuer à construire de la valeur et de la notoriété autour du nom, Montpeyroux »

Une question à François Boudou, président du Syndicat des Vignerons de Montpeyroux

Le syndicat a engagé une démarche afin de faire reconnaître l'AOC Languedoc-Montpeyroux en cru communal. Pourquoi ?

François Boudou – La situation géographique ainsi que la motivation des hommes ont abouti à l'élaboration d'un vin pourvu de caractéristiques organoleptiques spécifiques qui le différencie des vins produits sur les autres terroirs de l'AOC Languedoc. C'est en 1955 que les vins de Montpeyroux sont reconnus en tant que VDQS. Ce tournant sera décisif. Il va permettre de forger "l'esprit AOC" des vignerons de Montpeyroux qui obtiendront ensuite l'appellation Coteaux-du-Languedoc-Montpeyroux (1985). Puis suivra la réactivation en 1990 du syndicat local, avec la création de l'Association pour la Reconnaissance du Cru Montpeyroux. Aujourd'hui, la majorité des caves particulières et la cave coopérative produisent de l'AOC Languedoc-Montpeyroux et commercialisent leurs vins en bouteilles. Il existe concrètement, et depuis longtemps, un usage et une valorisation de Montpeyroux. C'est la raison pour laquelle nous nous sommes engagés dans une démarche de demande en cru communal. Nous voulons continuer à construire de la valeur et de la notoriété autour de ce nom afin de pouvoir pérenniser l'économie de la vigne déjà prospère à Montpeyroux.

Montpeyroux

Un terroir en piémont



Le relief jurassique de Montpeyroux, étagé entre 100 et 848 mètres d'altitude, présente des côteaux formés de dépôts dolomitiques et de dépressions alluviales. Cet ensemble est favorable à la qualité des vins.

L'eau

Les caractéristiques de l'AOC Languedoc-Montpeyroux sont liées à l'implantation de son vignoble. C'est en effet le dernier terroir de l'appellation Languedoc adossé aux contreforts du Larzac, prolongement ultime du massif central et de la chaîne des volcans du Puy de Dome. La pluviométrie annuelle importante du Larzac, et les orages d'été donnent aux sous-sols l'eau nécessaire à alimenter de nombreuses sources et nappes phréatiques et facilitent la croissance harmonieuse de la vigne pendant les périodes de sécheresse. D'où l'étonnante fraîcheur des vins de Montpeyroux.

Le vent

Typiquement méditerranéen, le climat est ici marqué par les vents dominants nord et nord-ouest provenant du causse. Il n'est ainsi pas rare de voir souffler la Tramontane à Montpeyroux tandis que le calme règne à Gignac ou à Aniane, les villages voisins. Cette circulation d'air quasi permanente favorise la belle santé des raisins.

Les sols

L'AOC Languedoc-Montpeyroux est caractérisée par une nature de sols argilo-calcaire complexe qui donne à ses vins leur particularité. Issus de l'ère jurassique à l'ère quaternaire, ils témoignent d'une histoire géologique tourmentée et variée. Le pouvoir drainant des sols agit comme un régulateur naturel.

Plusieurs types de sols constituent ce terroir :

- Les sols du causse parsemés de pierres de lave
- Les terrasses de Riss, aux petits cailloux filtrants
- Les éboulis glacières aux sols "pauvres" et caillouteux,
- Les marnes bleues
- La terra rosa ou glaise rouge
- Les sables

L'environnement méditerranéen

Le paysage s'ouvre vers le sud sur la plaine de l'Hérault, offrant un ensoleillement généreux, et se limite au nord par la saillie du Mont Saint-Baudille et à l'ouest par celle du Rocher des Vierges. Le vignoble parsemé d'oliviers, d'amandiers, de cognassiers, de figuiers et de mazets, est découpé en plateaux échelonnés de terrasses. Dominée sur le causse par les chênes verts et kermès, par la tige dressée de la blanche asphodèle, les bouquets dorés d'immortelles aux senteurs de curry, les fragiles violettes blotties aux pieds des souches, la végétation méditerranéenne, exhale le cade, le genêt, la bruyère, le thym, le romarin, le laurier, l'iris bleuté qui règne sur les talus couverts de fleurs de câpres aux arômes entêtants. Pas étonnant que les vins de Montpeyroux recèlent tant de familles d'arômes : fleuri, fruité, minéral, empyreumatique, balsamique, sous bois...

Montpeyroux

De la vigne au verre



Dans le verre

Les vins de Montpeyroux sont issus du mariage harmonieux des différents cépages de l'appellation. Ils révèlent leur terroir à travers leur puissance et leur volume. S'ils expriment à merveille des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs, d'épices et de sous-bois, ils affirment leur différence grâce à leur belle minéralité.

La plupart des vignerons du village gardent un intérêt tout particulier pour les cépages traditionnels du Languedoc comme le carignan et le cinsault.

L'encépagement

Les cinq cépages (syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault) sont implantés sur le terroir de Montpeyroux. Les vins doivent provenir de l'assemblage d'au moins trois d'entre eux. La proportion des cépages principaux (grenache, mourvèdre, syrah) doit être supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement, chacun ne devant pas dépasser 75 %.

Enfin, la proportion des cépages mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, doit être supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.



Montpeyroux

La vigne et le vin : une longue histoire depuis la période romaine



Chemins muletiers, route du sel, voie de transhumance... les vestiges qui jonchent l'aire de l'AOC Languedoc-Montpeyroux attestent de la vie foisonnante du village. Aujourd'hui, avec son bar à vin et ses fêtes vigneronnes, il a su préserver son esprit vigneron.

La vingtaine de domaines producteurs de Montpeyroux regroupe autant de paysans issus de familles du cru que de nouveaux vigneronnes attirés par cette appellation qui n'arrête pas d'évoluer et de faire parler d'elle.

Montpeyroux, un trait d'union entre la mer et la montagne

Le village de Montpeyroux, toponyme de "Mont Pierreux" en occitan à une histoire fascinante par bien des côtés. Autrefois important centre d'échanges commerciaux ainsi que halte des pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, son architecture témoigne toujours de l'activité des populations passées. Les anciennes demeures dressées en enfilades le long des rues étroites et minuscules traverses, recèlent pour la plupart des caves de vinification, des caves voutées, des caves à verdet, puits ou jarres à olives. Les remparts du Château du Castellat, accrochés aux flancs des étagères rocailleuses veillent sur tout le village. Grâce à cette situation géographique idéale, le vin de Montpeyroux a acquis depuis plusieurs siècles sa réputation.

Une longue histoire viticole depuis la période romaine

Avec la création à Montpeyroux de trois villas romaines, exploitations agricoles qui ont donné leurs noms à des rues du village (l'adissias, la mélia, les mazes), les romains au premier siècle de notre ère, vont largement favoriser l'extension du vignoble existant et la commercialisation du vin. À cette époque, toutes les marchandises et les poteries de Gaufresenque (site archéologique situé près de Millau), vaisselle vernie de couleur de briques très appréciée à l'époque romaine, transitent par l'unique rue du village de Montpeyroux.

Une tradition qui perdure au Moyen Âge

Cette tradition viticole née pendant la période romaine perdure au Moyen-Âge et jusqu'au XVème siècle. À cette période, les piémonts de Montpeyroux sont entièrement consacrés à la culture viticole. Tous les habitants possèdent au moins une pièce de vignes comme en attestent les compoix, cadastres rudimentaires avec description, arpentage et estimation de toutes les parcelles. Les puits à verdet, fournisseurs d'acétate de cuivre et fréquents dans les caves du village, prouvent leur utilité en tant que fongicide ou colorant.

Siècles d'or

Le 17ème et le début du 18ème sont des siècles d'or pour le commerce local. Les muletiers parcourent toute la France diffusant avec succès les produits locaux dont les vins de Montpeyroux. Mais c'est bien le 19ème qui verra l'essor de la culture viticole avec le décret de Marly (1770). Ce dernier accorde le défrichement à grande échelle. La superficie du vignoble passe de 100 à 276 hectares au rendement de 20 à 50 hl/ha. Cette tradition viticole survivra à la crise phylloxérique.

Montpeyroux

Carnet d'adresses vigneron

CastelBarry Coopérative Artisanale

5 place François Villon
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 61 08
Fax + 33 (0)4 67 88 60 91
cave@montpeyroux.org
www.montpeyroux.org

Clos de l'Aven

Fabrice Ayala
4 chemin des Saumailles
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)7 70 86 73 54
fabrice.ayala@orange.fr
www.leclosdelaven.fr

DIVEM

Gil Morrot
21 rue des Lions
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 56 59
Port. + 33 (0)6 06 61 67 81
gil.morrot@divem.fr
www.divem.fr

Domaine Alain Chabanon

Alain Chabanon
Chemin de St Etienne
34150 Lagamas
Tél. + 33 (0)4 67 57 84 64
domainechabanon@gmail.com
www.alainchabanon.com

Domaine d'Aupilhac

Sylvain et Désirée Fadat
28 rue du Plô
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 61 19
aupilhac@wanadoo.fr
www.aupilhac.com

Domaine de Clémentine

Christophe Raymond
2 impasse Barthassade
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)6 88 32 07 84
raymond.chris@laposte.net

Domaine de l'Aiguelière

Christine Commeyras
2 place du square Teisserenc
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 61 43
christine@aigueliere.com
www.aigueliere.com

Domaine de l'Hortgrand

Marc et Cathy Cros
1 rue de Fontvieille
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 68 40
Fax + 33 (0)4 67 96 68 40
cros.marc34@orange.fr
www.hortgrand.fr

Domaine de Malavielle

André et Mireille Bertrand
Domaine de Malavielle
34800 Mérifons
Tél. + 33 (0)4 67 96 34 67
domainemalavielle.merifons@wanadoo.fr
www.domainemalavielle.com

Domaine des Cinq Vents

Christopher Johnson-Gilbert
22 rue du Portail
34725 St Saturnin de Lucian
Tél. + 33 (0)4 67 44 52 21
domaine@d5v.fr

Domaine des Grécaux

Arnaud et Sophie Sandras
4 avenue du Monument
34150 St Jean de Fos
Tél. + 33 (0)4 67 57 38 83
Port. + 33 (0)6 38 25 14 89
contact@domainedesgrecaux.com
www.domainedesgrecaux.com

Domaine du Joncas

Pascal Dalier
670 chemin des Saumailles
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)6 09 43 29 61
pascal.dalier@domaine-du-joncas.com
www.domaine-du-joncas.com

Montpeyroux

Carnet d'adresses vigneron

Domaine Puech Auger

Didier Crézégut
3 rue de la Cagaroulette
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 88 69 88
Port. + 33 (0)6 74 63 33 02
domainepuechauger@wanadoo.fr
www.puechauger-languedoc.com

Domaines Saint-Andrieu, Boisantin et Mas Félix

Charles Giner
1 chemin d'Aigues Vives
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 61 37
Fax + 33 (0)4 67 96 63 20
giner.charles@wanadoo.fr
www.saintandrieu-boisantin.com
www.saintandrieu-montpeyroux.com

La Jasse Castel

Pascale Rivière
866 route de Gignac
34150 Saint Jean de Fos
Tél. + 33 (0)4 67 88 65 27
Port. + 33 (0)6 09 90 18 58
jasse-castel@orange.fr
www.jasse-castel.com

Mas d'Amile

Amélie d'Hurlaborde
Chemin de Careneuve
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 99 91 78 07
Port. + 33 (0)6 03 32 75 78
amelie.dhurlaborde@orange.fr

Mas de la Fée Noméne

Nany Sanchez Taverne
59 chemin des Faysses
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)6 25 00 92 00
Yann.nany@sfr.fr

Mas de la Meillade

Bruno Salze
51 rue de La Meillade
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 61 72
Port. + 33 (0)6 03 57 74 41
masdelameillade@orange.fr

Vignoble Vallat

Jean-François Vallat
route de St Etienne
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 64 06
contact@vallat-languedoc.com
www.domainedutheron.com

Villa Dondona

André Suquet et Jo Lynch
Domaine Lynch Suquet
Le Barry
34150 Montpeyroux
Tél. + 33 (0)4 67 96 68 34
Port. + 33 (0)6 09 18 43 46
villadondona@wanadoo.fr
www.domaine.villadondona.com