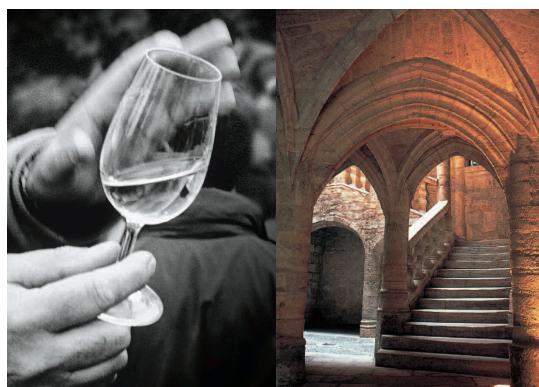


Pézenas



DOSSIER DE PRESSE PÉZENAS AOC LANGUEDOC

Syndicat de l'AOC Languedoc/Coteaux du Languedoc
Syndicat du Terroir Pézenas
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34 973 Lattes Cedex
Tél. 33 (0)4 67 06 04 44- Fax 33 (0)4 67 58 05 15
www.coteaux-languedoc.com
www.pezenasenlanguedoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6, place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. 33 (0)4 68 90 38 30 - Fax 33 (0)4 68 32 38 00
www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :

Clair de Lune - Marie Gaudel - Amandine Rostaing
3 grande rue des Feuillants - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
marie.gaudel@clairdelune.fr - amandine.rostaing@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



Pézenas

environnement et cartographie

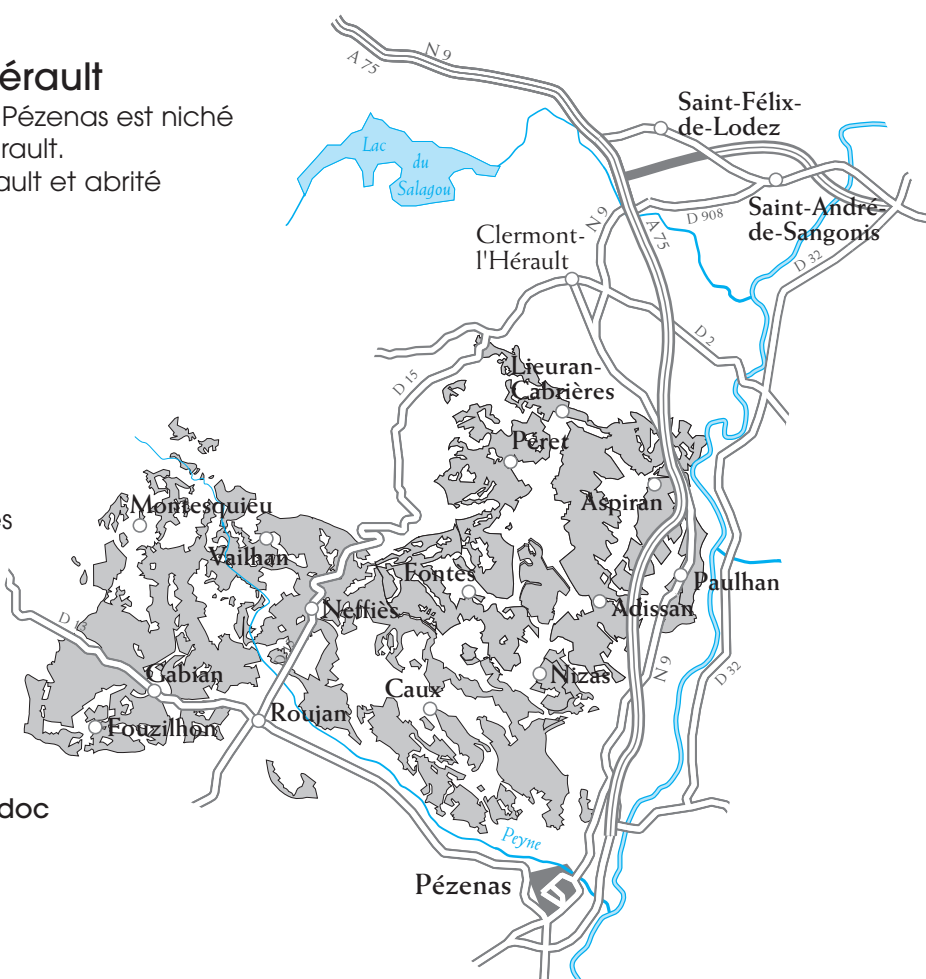
Nichée en plein cœur du département de l'Hérault, la nouvelle dénomination « Pézenas » est officiellement reconnue depuis le 24 avril 2007. Elle s'inscrit dans la hiérarchisation des vins de l'appellation régionale Languedoc. Sur près de 1500 ha, le terroir de Pézenas qui s'étend sur 15 communes produit environ 60 000 hl par an de vin AOC Languedoc et moins de 5 000 hl en AOC Languedoc-Pézenas. Ici, vignobles et vins promettent à l'amateur de multiples découvertes avec des crus particulièrement élégants et veloutés. Riches à l'attaque, ils font preuve d'équilibre et de rondeur avec des tanins présents, soyeux et persistants.

Un terroir au cœur de l'Hérault

En forme de petit triangle, le terroir Pézenas est niché au centre du département de l'Hérault. Il est bordé à l'Est par le fleuve Hérault et abrité au nord par la Montagne Noire. L'altitude varie entre 20 et 300 m.

En chiffres

- Superficie en production : **environ 1500 ha**
- Aire de production : 15 communes (Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan)
- Nombre de producteurs : **10 caves coopératives, 46 caves particulières**
- Production annuelle : **environ 60 000 hl en AOC Languedoc et moins de 5 000 hl en AOC Languedoc-Pézenas**
- Rendement maximum : 45 hl/ha
- Couleur : vins rouges uniquement

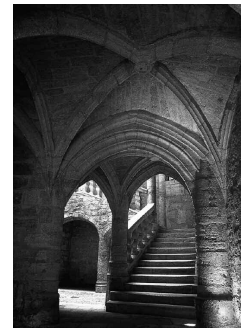


Pézenas en fête Nocturne vigneronne

Chaque été, les producteurs de Pézenas organisent une randonnée pédestre gourmande ponctuée de haltes dégustations dans la ville. Une occasion unique de faire déguster le terroir en mariant vins, culture, histoire, gastronomie locale et convivialité.
Réservation : office du tourisme de Pézenas. Tél. : 04 67 98 36 40

Pézenas

La vigne et le vin en terroir Pézenas : une tradition millénaire



Depuis 27 siècles, Pézenas et les autres villages vivent à travers la viticulture qui est ici une longue tradition. De grands domaines viticoles apparus au 16 et 17ème siècle sont aujourd'hui encore implantés dans la région coexistant à de nombreux petits domaines de grande réputation.

Une activité viticole présente dès le 7ème siècle avant JC

L'activité viticole dans la région de Pézenas est attestée à partir du 7ème siècle avant JC avec en particulier des traces significatives de techniques de vinification au sein de l'Oppidum de Saint-Siméon dans la vallée de la Peyne. Dès l'Antiquité, de nombreux établissements gallo-romains développent une activité viticole intense.

Après le déclin de l'empire Romain, les ordres monastiques au 4ème siècle poursuivent l'exploitation des techniques de viticulture.

L'apparition de grands domaines viticoles

En 1262, avec l'acquisition par Louis IX de la seigneurie de Pézenas, la juridiction devient ville suzeraine de 32 bourgs et villages et se voit accorder le privilège d'organiser des foires générales. Ces foires, dont la plus ancienne a été créée vers le milieu du 13ème siècle, deviennent incontournables au 16ème et 17ème siècles. C'est à cette époque que les grands domaines viticoles qui deviendront les caves particulières d'aujourd'hui font leur apparition. Elles sont généralement implantées sur d'anciennes fermes et métairies des 16ème et 17ème siècles. On peut ainsi citer les châteaux de Nizas, Sainte-Marthe (Roujan), Belles-Eaux (Caux), Montpezat (Pézenas)... La plupart de ces grandes exploitations sont mentionnées sur la carte de Cassini*.

*La carte de Cassini, établie au 17ème siècle, a été établie, entre 1767 et 1780. C'est le roi Louis XV qui avait lancé cette œuvre qui consistait à cartographier le territoire du royaume.

La viticulture, principale richesse

Au début du 19ème siècle, la monoculture de la vigne se développe de façon spectaculaire. Dans le canton de Pézenas, la surface cultivable occupée par les vignes atteint 77 %. À la fin du 19ème siècle, la viticulture constitue la principale richesse de la région.

On compte ainsi 18 grandes propriétés viticoles, 4 négociants en tartres et lies, 7 tonneliers et foudriers, 2 distillateurs et 3 producteurs de plants. Mais une série de maladies (oïdium, phylloxera...) affectent les vignes stoppant net cet essor exceptionnel. De nombreux hectares périssent. Après une crise qui aura duré de 1880 à 1892, les replantations massives reprennent.

Pourquoi Pézenas ?

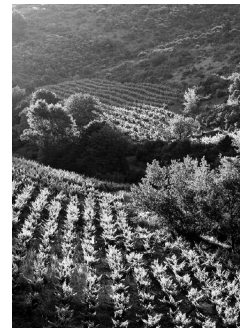
Pézenas a toujours fait le lien entre les différents villages du secteur, s'imposant naturellement comme capitale administrative et économique. Indissociable de la renaissance, soucieuse de son patrimoine architectural préservé, Pézenas exprime, selon les vignerons, mieux que nulle autre, un nom qui symbolise l'art et l'histoire dans lequel ils reconnaissent leur identité.

Pézenas et Molière, une histoire d'amour et de mémoire

C'est du Languedoc, et plus particulièrement de Pézenas, que Molière a puisé l'inspiration de quelques-unes de ses pièces célèbres : Dom Juan, Tartuffe, La Comtesse d'Escarbagnas... Cette mémoire est encore vivace en particulier à travers le théâtre à l'italienne de Pézenas, classé Monument Historique, datant de 1804, et le lieu de mémoire consacré à Molière ouvert depuis 2007. www.ot-pezenas-valdherault.com

Pézenas

Un terroir diversifié



Pézenas appartient aux terroirs chauds. L'alliance de son climat particulier et de ses sols très variés donne aux vins de ce terroir une étonnante palette aromatique. Avec près de 1500 ha, le terroir de Pézenas qui s'étend sur 15 communes produit environ 60 000 hl par an.

Le climat

Le climat du terroir de Pézenas de type méditerranéen se caractérise par sa faible pluviométrie. Il est en effet moins marqué par les influences maritimes que les Terrasses de Béziers et que les Grès de Montpellier, et moins continental que celui des Terrasses du Larzac. La pluviométrie moyenne annuelle est d'environ 700 mm.

Côté températures, elles sont assez semblables sur l'ensemble de l'aire, lui conférant ainsi une certaine homogénéité climatique. Les étés sont chauds, les hivers sont doux et les amplitudes thermiques y sont assez importantes, jusqu'à 40 °C d'écart entre les minima et les maxima sur l'année.

Les types de sols

Sur les zones classées de Pézenas, les sols sont d'origines très variées ce qui confère à ce secteur une partie de l'originalité de ses vins. On distingue cependant trois grands types de sols (les sols schisteux, calcaires et les alluvions) avec des formations volcaniques importantes qui constituent un lien incontournable et unique entre les communes.

Elles modèlent une partie du paysage avec des restes de volcans, les coulées de basaltes, des cendres consolidées et des éboulis (cailloutis noirs) qui se marient avec les sols d'autres origines.

L'environnement

Les paysages se caractérisent par la présence d'une végétation rase quand la roche est massive. Quand cette dernière est plus dégradée, le site abrite des bosquets de chênes blancs en particulier.

Les vins rouges de Pézenas reconnus officiellement

Fort d'une longue et riche histoire, une partie de ce secteur a été reconnue pour ses vins blancs en AOC Clairette du Languedoc le 12 avril 1948. Après une période en VDQS Coteaux du Languedoc, l'ensemble des communes du secteur est reconnu en AOC Coteaux du Languedoc dans le décret du 24 décembre 1985 en vins blancs, rosés et rouges.

Le terroir Pézenas est quant à lui reconnu officiellement par décret du 24 avril 2007. Cette reconnaissance concerne les vins rouges uniquement, à partir de la récolte 2006. Après une dizaine d'années de travail, les vignerons voient enfin leurs efforts récompensés.

Décret du 24 avril 2007 - <http://admi.net/jo/20070426/AGRP0700567D.html>

Pézenas

De la vigne au vin



Terroir réputé pour sa diversité, le grenache, la syrah, le mourvèdre sont les principaux cépages des vins rouges de Pézenas aux côtés du cinsault et du carignan. Ils confèrent à ces crus une marque élégante et veloutée. Riches à l'attaque, ils font preuve d'équilibre et de rondeur avec des tanins présents, soyeux et persistants.

L'encépagement et le rendement

Les vins rouges doivent provenir des cinq cépages suivants : grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cinsault. Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus de deux au moins de ces cépages.

La proportion de l'ensemble des trois cépages grenache, mourvèdre et syrah ne peut être inférieure à 70 % de l'encépagement. La proportion de chacun des trois cépages grenache, mourvèdre, syrah ne peut être supérieure à 75 % de l'encépagement.

La proportion des cépages mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement. Si l'encépagement comporte le cépage carignan, la proportion du cépage grenache ne peut être inférieure à 20 % de l'encépagement.

Le rendement de base est fixé à 45 hectolitres à l'hectare.

La vinification et le vieillissement en cave

Elle est la plupart du temps traditionnelle avec une durée de cuvaison assez longue (15 jours et plus).

La dénomination ne peut être accordée aux vins provenant de jeunes vignes qu'à partir de la sixième année après la plantation a été réalisée. Enfin, ils ne peuvent être livrés à la consommation qu'après une durée d'élevage qui prend fin au plus tôt le 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte (soit un an minimum).

Dans le verre

Les vins de Pézenas présentent une belle robe pourpre, brillante, bordée de légers reflets violets. Leur bouquet souvent aromatique, est dominé par les notes méditerranéennes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille...), d'arômes de garrigues (cade, laurier, romarin, réglisse...) et d'épices (poivre blanc, ...). Au vieillissement, les parfums de gibier, de cuir et de truffes noires ne sont pas rares. La plupart d'entre eux ont un bon potentiel de garde (3 à 5 ans, voire plus).

Accords mets et vins

Pour les vins les plus jeunes à la couleur grenat, on préférera des entrées de charcuterie de Lacaune, des terrines de gibier et des volailles cuisinées comme la pintade en saupiquet. Les millésimes plus anciens seront parfaits pour accompagner le plat de résistance à base de viandes grillées ou rôties, bœuf en sauce, épaule d'agneau confite, daube de sanglier. Pour les fromages, un rouge de caractère s'accommodera à merveille d'un fromage de Laguiole, Cantal, Saint-Nectaire ou un Reblochon fermier.

Pézenas

Carnet d'adresses vigneron

Domaine de Bayelle

Marie-France et Philippe Bec
Chemin de la Mountade - 34720 CAUX
Tél. 04 67 23 80 77 - Fax. 04 67 23 80 77
becphilippe@hotmail.com

Château de Belles Eaux

Cédric Loiseau
34720 CAUX
Tél. 04 67 09 30 96 - Fax. 04 67 09 85 45
cedric.loiseau@mas-belleseaux.com

Cave la Carignano - Cave de Gabian

Jacques Couderc
13, Route de Pouzolles - 34320 GABIAN
Tél. 04 67 24 65 64 - Fax. 04 67 24 80 98
vignerons-de-gabian@wanadoo.fr

Clos des Carolines

Lionel Espie
22 Avenue de Faugères - 34320 GABIAN
Tél. 04 67 24 66 48 - Fax. 04 67 24 60 06
closdescarolines-vins@orange.fr

Cave La Clairette d'Adissan

Jean Renaud
2 Avenue Général De Gaulle - 34230 ADISSAN
Tél. 04 67 25 01 07 - Fax. 04 67 25 37 76
clairette.adissan@wanadoo.fr

Château La Condamine Bertrand

Bernard Jany & Bruno Andreu
RN 9 - 34 230 PAULHAN
Tél. 04 67 25 27 96 - Fax. 04 67 25 07 55
contact@condamine-bertrand.com

Domaine Le Conte des Floris

Daniel Le Conte des Floris
10 rue Alfred Sabatier
34 120 PÉZENAS
Tél. 06 16 33 35 73 - Fax. 04 67 98 57 07
domaine.floris@gmail.com

Les Coteaux de Neffies

Philippe Bardou
Avenue de la Gare - 34320 NEFFIES
Tél. 04 67 24 61 98 - Fax. 04 67 24 62 12
cavecoop.neffies@wanadoo.fr

Domaine Croix Maro

Alain Clarou
12 bd Dupuits Allier - 34720 CAUX
Tél. 04 67 98 44 81 - Fax. 04 67 98 44 81
croixmaro@libertysurf.fr

Domaine de Daurion

Henri Collet
34720 CAUX
Tél. 04 67 98 47 36 - Fax. 04 67 98 47 36
domainedaurion@wanadoo.fr

Domaine Durand Camillo

Armand Durand
26 Avenue de Fontes - 34720 CAUX
Tél. 04 67 09 32 46 - Fax. 04 67 09 32 46

Domaine le Fesc

Laurent Genieys
Route de Caux - 34120 PEZENAS
Tél. 04 67 90 79 22 - Fax. 04 67 90 79 22
mariane_genieys@hotmail.com

Château de Fondouce

Jean-Claude Magnien
Route de Roujan - 34120 PEZENAS
Tél. 04 67 98 30 32 - Fax. 04 67 98 29 76
fondouce@wanadoo.fr

Les Vignerons de Fontès

Bernard Roques
18 BD Jules Ferry - 34320 FONTES
Tél. 04 67 25 14 25 - Fax. 04 67 25 30 66
la.fontesole@wanadoo.fr

Domaine de Gravanel

Marion Degrave et Jérôme Gravanel
5 Rue du Forgeron - 34320 NEFFIES
Tél. 04 67 24 83 98 - Fax. 04 67 24 83 98
domainedegravanel@wanadoo.fr

Domaine Lacroix - Vanel

Jean-Pierre Vanel
41, BD du Puits Allier - 34720 CAUX
Tél. 04 67 09 32 39 - Fax. 04 67 09 32 39
lacroix-vanel@wanadoo.fr

Château Larzac

Pierre et Claudie Bonafé
Route de Roujan - 34120 PEZENAS
Tél. 04 67 90 76 29 - Fax. 04 67 98 10 59
chateau.larzac@wanadoo.fr

Mas Lumen

Pascal Perret
3 impasse du Lièvre - 34 120 CAZOULS D'HÉRAULT
Tél. 06 70 71 41 30 - Fax. 04 67 90 13 66
maslumen@wanadoo.fr

Les caves Molière

Romuald Vargoz
39 Avenue de Verdun - 34120 PEZENAS
Tél. 04 67 98 10 05 - Fax. 04 67 98 35 44
lesvinsmoliere@wanadoo.fr

Pézenas

Carnet d'adresses vigneron

Domaine Mon Mourel

Jérémy Costal

CD 124 - Route de Péret - 34800 ASPIRAN
Tél. 06 15 40 47 09 - Fax. 04 67 44 69 83
jeremiecotal@aol.com

Château Montpezat

Christophe Blanc

Route de Roujan - 34120 Pézenas
Tél. 04 67 98 10 84 - Fax. 04 67 98 98 78
contact@chateau-montpezat.com

Chartreuse de Mougères

Nicolas de Saint Exupéry

Notre dame de Mougères - 34720 CAUX
Tél. 04 67 98 40 01 - Fax. 04 67 88 46 38
info@chartreuse-de-mougeres.com

Domaine de Nizas et Sallèles

Arnaud Deville

Hameau de Sallèles - 34720 CAUX
Tél. 04 67 90 17 92 - Fax. 04 67 90 21 78
contact@domainedenizas.com

Château du Parc

Arnaud L'Epine

Route de Caux - 34120 PEZENAS
Tél. 04 67 98 01 59 - Fax. 04 67 98 01 59
chateauduparc@orange.fr

Domaine Pech Rome

Pascal Blondel

17 rue Montée des Remparts - 34320 NEFFIÉS
Tél. 06 08 89 58 11 - Fax. 04 67 59 42 05
pechromevin@wanadoo.fr

Domaine Ribiera

Régis Pichon

22 Avenue de la Gare - 34800 ASPIRAN
Tél. 04 67 44 16 83 - Fax. 04 67 44 16 83
ribiera@wanadoo.fr

Domaine Rocaudy

Pascal Oury

6 Rue Bouscarel - 34320 VAILHAN
Tél. 04 67 24 18 92 - Fax 03 87 52 09 17
rocaudy@msn.com

Clos Sainte-Pauline

Alexandre Pagès

1130 Route d'Usclas - 34230 PAULHAN
Tél. 04 67 25 29 42 - Fax. 04 67 25 29 80
alexandre.pages@orange.fr

Domaine de St Preignan

Jean-Claude Pastor

34480 POUZOLLES
Tél. 04 67 24 67 96 - Fax. 04 67 24 71 37
saintpreignan@gmail.com

Domaine Stella Nova

Phillippe Richy

546, Route d'Usclas - 34230 PAULHAN
Tél. 04 67 00 10 76 - Fax. 04 67 25 35 28
stellanova@wanadoo.fr

Domaine la Tour Pénédes

Alexandre Fouques

2-4 Rue Droite - 34600 FAUGERES
Tél. 04 67 95 17 21 - Fax 04 67 95 44 03
domainedelatourpenedes@yahoo.fr

Domaine Monplézy

Anne Sutra de Germa

Chemin Mère des Fontaines - 34 120 PÉZENAS
Tél. 04 67 98 27 81 - Fax 04 67 01 47 44
domainemonplezy@orange.fr

Domaine les Aurelles

Basile Saint-Germain

8 chemin des Champs blancs - 34 320 NIZAS
Tél. 04 67 25 08 34 - Fax 04 67 25 00 38
domainelesaurelles@wanadoo.fr

Domaine d'Aboville

Ghislain D'aboville de la Motta

11 av de la Resclauze - 34 320 NEFFIÉS
daboville@vinotinto.fr

Château Abbaye de Cassan

Route de Gabian - 34 320 ROUJAN
Tél. 04 67 24 52 45 - Fax 04 67 24 52 46
naugereau@chateau-cassan.com

Domaine Belle Fontaine

Hervé Tabar

34 800 LIEURAN CABRIÈRES
Tél. & Fax 04 67 96 58 02
h.tabar@wanadoo.fr

Domaine de Bébian

Prieuré St Jean de Bébian

Route de Nizas - 34 120 PÉZENAS
Tél. 04 67 98 13 60 - Fax 04 67 98 22 24
kturner@bebian.com

Les Coteaux de Pézenas

6 chemin de la Faissine - 34 120 PÉZENAS
Tél. 06 60 75 11 21
lescoteauxdepezenas@laposte.net