



LA PETITE HISTOIRE

La montagne préférée des montpelliérains tire son nom d'une légende d'amour médiévale. Trois frères, Loup, Guiral et Clair, tous amoureux de la belle Bertrade, partirent en croisade sans savoir lequel d'entre eux elle choisirait comme époux.

Au retour de Terre sainte, la bien-aimée était morte. Désespérés, ils décidèrent de vivre en ermites au sommet de trois pitons voisins. Celui sur lequel vivait Guiral devint le mont Saint-Guiral. Il est situé près

du mont Aigoual et son dôme granitique culmine à 1 366 mètres. Celui sur lequel vivait Clair fut nommé le mont Saint-Clair (175 mètres, c'est à ses pieds qu'est bâtie la ville de Sète). Installé sur le pic auquel il donnera son nom, Thieri Loup mourut le dernier. Une fois l'an, à l'anniversaire de la Dame, les trois seigneurs allumaient un feu sur la montagne en mémoire de leur bien aimée et afin d'indiquer aux uns et aux autres qu'ils étaient en vie.



L' HISTOIRE

La vigne était présente autour du pic Saint-Loup dès l'époque romaine comme dans la plupart du Languedoc.

La chute de l'empire romain provoque le déclin du vignoble languedocien, jusqu'au Moyen-âge. Sous l'impulsion des monastères, le vignoble renaît, y compris dans le pic saint loup comme en témoigne la toponymie : la commune de Claret née au XIème siècle tire très certainement son nom du vin blanc, connu à cette époque sous le nom de «claret»; Le nom du village de Saint-Jean-de-Cuculles évoque l'habit monastique,

mais aussi celui porté par les vigneronns...

C'est à partir de la fin du XIXème siècle, avec la reconstitution du vignoble détruit par le phylloxéra, et l'essor de la coopération, que la région s'oriente peu à peu vers la monoculture, et que les vins du Pic Saint-Loup commencent à être consommés en dehors de leur zone de production, d'abord à Montpellier, puis dans d'autres régions via le port de Sète. Vers 1900, ils apparaissent sur les cartes de restaurateurs parisiens, ils obtiennent des récompenses lors de concours régionaux et nationaux.



LE TERROIR

Le Pic Saint-Loup résulte de la formation d'une grande chaîne montagneuse s'étendant des Pyrénées à la Provence dûe à d'importants plissements sur la plaque continentale il y a 45 millions d'années. Contrairement aux idées reçues, le Pic Saint-Loup et l'Hortus n'ont jamais été reliés.

Aujourd'hui on trouve une grande variété de sols composant l'appellation mais avec toujours une majorité de sol calcaire. Ce sont surtout les facteurs climatiques qui contribuent à la typicité des vins. On parle de «singularité climatique» du Pic Saint-Loup

qui subsiste quel que soit le millésime. Les amplitudes thermiques sont marquées, notamment en été où les journées sont chaudes et les nuits fraîches. La pluviométrie relativement élevée de la région favorise également une bonne recharge en eau et limite le stress hydrique. Enfin, les vents (mistral et tramontane) contribuent à la protection du vignoble face aux maladies liées à l'humidité de l'air (oïdium, pourriture grise). De plus, par l'apport d'air frais, ils favorisent à l'automne un bon indice de fraîcheur des nuits.



L'AOC PIC-SAINT-LOUP

Ce terroir réputé, ancienne dénomination géographique du Languedoc, est devenu en 2017 une appellation à part entière réservée aux vins rouges et aux rosés. À 20 km de Montpellier, dans la partie nord-est du Languedoc, l'AOC Pic-saint-loup s'étend sur 15 communes de l'Hérault et 2 du Gard, toutes dominées par la pointe acérée du pic Saint-Loup, l'un des sites les plus spectaculaires du vignoble languedocien.

Le vignoble du pic Saint-Loup, implanté sur des sols à dominante calcaire, s'inscrit dans un paysage de garrigue et de pinèdes, succession de crêtes et de combes, à l'écart de grandes vallées. Le climat y est plus frais et plus arrosé que dans le reste du Languedoc. Les pluies, qui tombent au printemps et en automne, permettent aux ceps d'éviter sécheresse et stress hydrique ; elles autorisent des plantations à densité éle-

vée, facteur de concentration. En août et septembre, l'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorise l'expression aromatique et l'acidité. Ces conditions sont propices au cépage syrah, l'une des variétés principales de la nouvelle appellation, aux côtés du grenache et du mourvèdre, et de cépages accessoires (carignan, cinsault, counoise, morrastel, plus le grenache gris pour les rosés). Tant les rouges que les rosés doivent toujours assembler au moins deux cépages, la syrah étant mise en avant (50 % minimum pour les rouges et 30 % pour les rosés). Les vins rouges tirent de la syrah leur texture dense, leurs arômes intenses de fruits noirs et de réglisse et leur potentiel. Les rosés sont, eux aussi, toniques et fruités. Le climat donne à tous ces vins relief et fraîcheur.