

PICPOUL-DE-PINET

le blanc tonique du Languedoc

Dans un vignoble connu pour ses vins rouges, cette appellation apporte un vent de fraîcheur de plus en plus apprécié en toute saison. PAR CATHERINE GERBOD

Voilà encore vingt ans, pas grand monde ne pariait sur le succès du picpoul-de-pinet. Aujourd'hui, le vin blanc triomphe en Grande-Bretagne où s'exporte un tiers de la production. Une belle revanche pour un vin qui a failli disparaître avec son unique cépage, le piquepoul blanc. « En 1963, il ne restait plus que 50 hectares de piquepoul blanc autour du village de Pinet », rappelle Guy Bascou. Ce septuagénaire enfant du pays est l'un de ceux qui ont cru en l'avenir du cépage local, à l'heure où le Languedoc plantait du chardonnay et du sauvignon à tout-va. Face à l'étang de Thau, rafraîchi par les embruns marins, entouré d'une nature sauvage entre pinède et garrigue, le piquepoul blanc a trouvé sa terre d'élection. « Son terroir, c'est la mer », dit son slogan publicitaire lancé en 1995. On ne peut pas mieux résumer l'alchimie du vignoble avec le bassin de Thau, sorte de petite mer privée chérie par ses riverains, peuplée de tables à huîtres dont celles des fameuses Tarbouriech. En bouche, la vivacité du cépage apporte un souffle de fraîcheur parfaitement calibré pour les fruits de mer, poulpes, calamars, moules, poissons... qu'ils soient du coin ou d'ailleurs. Ce vin est devenu la plus grande appellation de blancs du Languedoc.

Une mission : rafraîchir !

Le piquepoul a repris racine dans toute la zone d'appellation, dans des terres rouges, crayeuses ou argileuses. La saga de sa longue histoire se dévore dans un livre baptisé *Picpoul de Pinet, une odyssée viticole en Languedoc*, de Marc Médevielle (Éditions de La Martinière). Un moment cantonné à la fabrication de vermouths, le piquepoul voit maintenant l'avenir en grand. « On a investi en intellect »,



Picpoul-de-pinet, appellation avec vue sur mer...

NOTRE SÉLECTION

BEAUVIGNAC, Cuvée anniversaire, 2017, 6,20 €.

C'est une synthèse de différents terroirs de l'appellation : ceux qui font face à l'étang de Thau



et ceux plus hauts, entourés de pins. Elle évoque la fraîcheur de l'agrumes et des fruits blancs, avec une pointe d'amertume et une finale très fraîche, parfaite pour des coques au beurre persillé, des moules à la crème ou une salade de pommes de terre et hareng.

CHÂTEAU PETIT ROUBIÉ, 2017, 6,35 €.

Un modèle du genre avec un nez gourmand et frais sur les fruits blancs, et une bouche



aérienne avec des notes de poire très délicates. Son acidité ciselée rafraîchit durablement en laissant dans son sillage une sensation de légèreté et de saveurs fruitées persistantes. Sur des tapas marines, de la truite fumée et, bien sûr, des fruits de mer.

CAVE DE L'ORMARINE, Cuvée Prestige, 2017, 6,90 €.

La cave de l'Ormarine est l'un des plus gros producteurs de picpoul-de-pinet. Elle



le décline en différents styles. Dans cette cuvée, il se fait presque opulent en attaque, avec une texture riche contrebalancée par une sensation minérale qui rend les papilles toniques. Idéal sur des huîtres bien charnues, des crevettes à la citronnelle.

DOMAINE FÉLINES JOURDAN, 2017, 6,90 €.

Son nez citronné plonge direct dans une ambiance de fraîcheur. En bouche, c'est



d'abord la sensation de gras qui caresse les papilles avec des notes florales et fruitées éclatantes qui montent crescendo. Sur des fruits de mer, mais aussi des rouleaux de printemps ou des sushis. À goûter aussi le Féline 2017 (12 €), plus concentré et complexe.

CALMEL & JOSEPH, Villa blanche, 2017, 9 €.

C'est une version étoffée du picpoul-de-pinet avec un nez expressif entre verveine, fenouil et noisette. La bouche généreuse



opte pour l'élégance avec une finale saline qui ouvre l'appétit. À l'apéritif, on lui offre des bouchées chics au crabe. À table, on le sert sur un bar au fenouil ou des piquillos farcis. Il reste pour les fromages, par exemple du brebis.

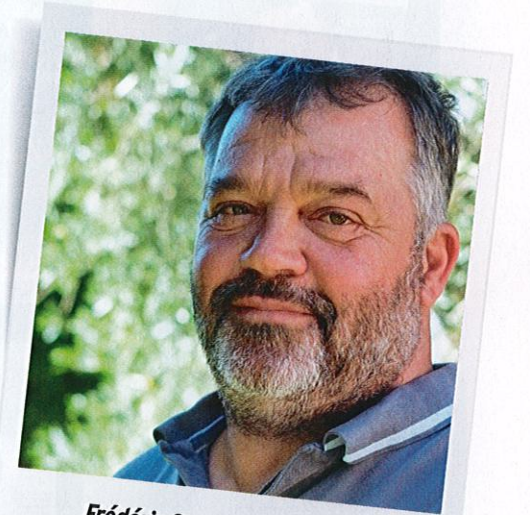
DOMAINE LA CROIX GRATIOT Bréchalune, 2017, 10,75 €.

Il a le parfum gourmand des fruits blancs mûrs comme la pêche avec en bonus des notes subtiles d'agrumes comme la bergamote.

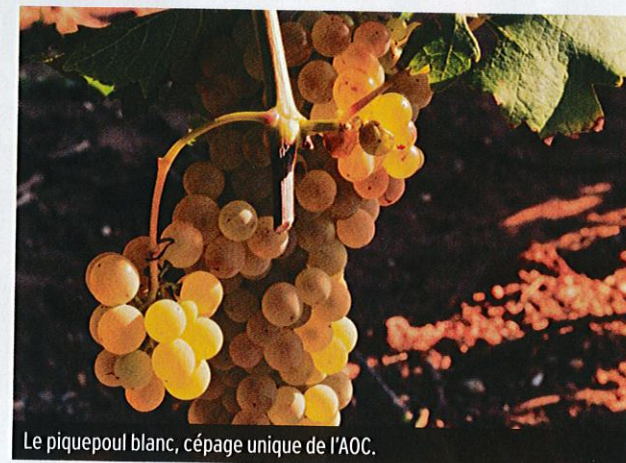


Aussi intense que fin et précis, il s'étire en bouche en dévoilant une fraîcheur salivante qui donne des envies gastronomiques : un carpaccio de saint-jacques au gingembre, un ceviche, du calamar à la plancha.

« C'était un pari risqué. Mais nous nous sommes entendus collectivement sur des objectifs exigeants de rendements limités, de délimitation de parcelles et de qualité. On a gagné en précision aromatique. Aujourd'hui, notre vin est pris au sérieux, notamment à l'international. »



Frédéric Sumien, président du syndicat du Picpoul-de-pinet



Le piquepoul blanc, cépage unique de l'AOC.



LES CLÉS DU VIGNOBLE

Couleur : blanc
Qualité : sec

Cépage : piquepoul blanc
Appellation : mention de l'AOP Languedoc en 1985, AOP à part entière depuis 2013. Sa bouteille syndicale verte marquée d'une croix languedocienne, s'appelle « Neptune ».

Surface : 1 600 ha près de l'étang de Thau, entre Agde, Pézenas et Sète.
Terroir : sols argilo-calcaires, de marnes blanches et sablo-graveleux rouges, de 2 à 80 m d'altitude.

Vinification : vendanges mécaniques de nuit pour préserver la fraîcheur des raisins et éviter l'oxydation, élevage en cuve. Quelques vinifications en fût ou en jarre.

Vignerons : 320 domaines répartis en 24 caves et 4 coopératives.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES PAGE 114