

Les grands blancs du Languedoc : Picpoul de Pinet

Le [22/01/2024](#) par [Les5duVin](#) dans [A lire](#), [Cépage](#), [Coopés de qualité](#), [Dans le vignoble](#), [Languedoc](#), [Le Big Tasting](#), [Les dossiers des 5 du Vin](#), [Villes de vin](#)

Picpoul de Pinet ? Un vin blanc du Languedoc qui va très bien avec les huîtres et pas seulement celles de l'étang de Thau. Le Picpoul de Pinet est aussi la seule appellation française qui a pour terroir la mer. Il faut dire qu'elle a son importance dans la géographie, la géologie, le climat, l'histoire et la gastronomie !



Depuis la reconnaissance de l'AOC en 2013, Picpoul de Pinet n'a eu de cesse d'augmenter la qualité de ses vins, d'approfondir ses connaissances sur son cépage autochtone et d'en chercher les plus subtiles expressions. En 2018 les vignerons de Picpoul de Pinet se sont sentis prêts pour révéler une démarche haut de gamme qu'ils ont choisi d'appeler « Patience ». Nous en parlerons dans un second temps. On commence aujourd'hui avec les cuvées sympas, celles qu'on trouve dans les bars et les restos, qu'on commence à l'apéro rêvant de la suite avec un petit plateau de « coquillage et crustacés ».



Un cépage unique, du noir au blanc

« Picapoll » ou « piquepoule », à l'origine, le piquepoul est noir « Picapoll nigri » (*première mention à la fin du XIVe siècle dans le contrat de location d'un carré de vigne**). Noir et très répandu, il se partage le vignoble méditerranéen avec les cépages espagnols que sont le grenache, le carignan, le mourvèdre et quelques teinturiers dont l'alicante. Il est encore présent dans la vallée du Rhône dont la prestigieuse AC Châteauneuf-du-Pape. Il se dit que son manque de couleur l'a poussé à changer de peau pour devenir gris, rosé puis blanc. Une évolution encouragée par les vignerons habiles à sélectionner les sarments des meilleurs ceps pour reproduire une qualité recherchée. Les vignes étaient alors franches de pied. Le piquepoul gris est un des rares cépages à avoir échappé au phylloxéra, grâce aux plantations des Salins du Midi sur le sable du littoral. Il a donné son nom à l'appellation de Pinet.

PICPOUL
DE PINET
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Son terroir c'est la mer



Un terroir avec balcon sur la mer

Au sud-est de l'appellation, les vignes approchent la lagune de Thau alors qu'elles serpentent sur le plateau « marin » et ses sols profonds « composé d'argiles et de limons, de sables et de grès, de cailloutis et de conglomérats charriés par les fleuves à l'époque tertiaire ».

Au-dessus les « piochs », ces buttes calcaires et ces vallons en terre rouge qui abritent la vigne, dessinent un relief varié, atténuant parfois les influences maritimes.

Sur 2 400 ha classés, 1 550 ha sont en production, le reste est occupé par la pinède et la garrigue. Les démarches respectueuses de l'environnement s'imposent aux derniers vigneron en cours de labellisation.



Une bouteille syndicale

Première démarche collective des vignerons pour créer un signe de reconnaissance au Picpoul de Pinet. Une bouteille élancée, parée d'un collier de vagues, portant le sceau de la croix occitane et gravée du nom de l'appellation. Elle est réalisée par la verrerie ouvrière d'Albi et porte le nom mythique de « Neptune » depuis 1994. Elle conditionne 80% du volume de l'AOC.

La dégustation.

Sauf exception je n'ai pas mentionné la couleur des vins, très homogène, en général d'un or clair avec plus ou moins de reflet vert. Le classement est proposé par prix et, à prix égal, le mieux noté en premier. Prix TTC au caveau.



Cave de l'Ormarine, Duc de Mornay 2022

En hommage à l'une des premières personnalités à reconnaître la qualité du vin blanc de Pinet en 1860. Une référence dans l'appellation.

Un parfum de coing frais entre fruit et fleur, un fond de bergamote, attaque souple, de l'ampleur en bouche puis une trame acidulée qui donne du peps au vin. Plus léger que la cuvée prestige et plus immédiate, gouleyante.

TAV 12,5%, 6,55 €

www.cave-ormarine.com



Cave de l'Ormarine, Prestige 2022

Un nez délicat de fleur rose, de poire au jus et de litchi. On garde la délicatesse en bouche dans un bel équilibre acidulé et fondant avec des notes beurrées et une touche saline. Fine amertume en final.

TAV 13,5% 7,10 €



Les Costières de Pomerol, Beauvignac 2022

Une touche de miel flatte le fruit frais, pomme, poire ou pêche avec une fraîcheur de terre mouillée ou de cave profonde. On garde cette double expression à la fois de douceur fruitée et de minéralité fraîche en bouche avec une longueur acidulée. Tout bien à sa place. Comme un modèle.

TAV 13%, 7,20 €

<http://www.cave-pomerols.com>



Château du Petit Roubié, 2022, Bio

Un des tout premier domaine en agriculture biologique labellisé depuis 1985.

Une expression bien mûre du fruit avec du miel, de la pâte de coing, de l'ananas frais et une note minérale de pierre chaude. De la maturité mais sans sucrosité en bouche, le fruit est riche mais il garde une vivacité citronnée, il y a de la mache avec une belle présence fruitée et suave. Long final avec une fine amertume. Un modèle de complexité modeste.

Le plus apprécié de la série

TAV 13% vol., 7,55 €

www.petit-roubie.com



Domaine de Bellemare, 2022

Le vin peut mettre du temps à s'ouvrir, vous y gagnerez à le carafer. Ensuite c'est un plaisir iodé, odeurs d'embruns sur un verger en fleurs, les fruits bien mûrs viennent ensuite. Rond, long et frais avec de la vivacité. Une belle histoire qu'on termine avec de fins amers juteux.

TAV 13,5%, 8 €

<http://www.belle-mare.com>



Domaine Félines Jourdan 2022

Du fruit mûr comme une mangue charnue et des fraises compotées avec une légèreté aromatique donnée par une touche minérale comme le graphite. Minéralité aussi en bouche comme une fraîcheur beurrée avec une finesse fruitée et une longueur sur les bons amers. Une complexité discrète qui rend le vin facile et doux à boire.

TAV 13%, 8 €

www.felines-jourdan.com



Millésime Sud, Vents et Marées 2022

Le fruit est frais et mûr, pomme compotée et touche de mangue, une note de miel. On trouve cette même richesse en bouche mais avec une tension portée par de beaux amers et une fraîcheur acidulée. Tout bien fait. Appétissant

TAV 12,5%, 8 €

www.millesimesud.fr



Domaine des Lauriers, cuvée Prestige 2022

On apprécie la touche de gelée de cerise en bouche avec un trait de citron sur une trame vive et serrée qui finit fondante comme beurrée. Bien mûr et très expressif.

TAV 13%, 8 €

<http://www.domaine-des-lauriers.com>



Cave de Florensac, Florès 2022

Un nez discret qui commence avec des notes florales et se développe avec des fruits exotiques. Bel équilibre en bouche entre la fraîcheur acidulée et la saveur des notes fruitées sur une trame douce et saline.

TAV 12,5%, 8€

flores.vin



Hecht & Bannier, H & B 2022, Bio

Timide au nez, il se révèle en bouche par une minéralité fraîche, entre fruité acidulé et douceur saline. Iodé.

TAV 12,5%, 9,50 €

<http://www.hechtbannier.com>



Château Font Mars 2022

Une robe plus dorée que l'ensemble, résultat d'une oxydation volontaire lors de la vinification pour stabiliser le vin. Une belle expression florale où domine la rose en compagnie de fruits bien mûrs, poire et pêche blanche. C'est frais en bouche, le fruit se fait juteux puis souple et fondant. De beaux amers accompagne la vivacité au final.

TAV 13%, 10 €

font-mars.com



Domaine du Château de Pinet, cuvée des Comtesses 2022

À la fois exotique et acidulée, la mangue côtoie la crème pistache et le jus de citron. Légèrement perlant, on apprécie une tendre amertume qui apporte de la fraîcheur à l'équilibre. Long final sur les agrumes.

TAV 13,5% 10,10 €



Domaine de Campaucels, cuvée Jean Le Blanc, Bio

Discret au nez, plutôt timide. Une texture sur la vivacité souple. Surprenant en fin de bouche cette trame anisée comme le suc d'une tige de fenouil sauvage, avec des longs amers et de la fraîcheur.

12,5%, 10,50 €

www.domaine-campaucels.com



Mas Saint Laurent, Le Ginestet 2022

C'est gourmand et frais, on sent le litchi, la poire croquante et l'ananas frais. Même histoire en bouche avec la vivacité d'un jus d'agrumes une trame comme feutrée, suivi de notes minérales. Du tempérament et une belle matière fondante.

TAV 13%, 11,20 €

www.massaintlaurent.com



Gérard Bertrand, Héritage An 1618, 2022, Bio

En référence au botaniste Magnol qui cite, en 1618, le Picpoul parmi les cépages les plus réputés du Languedoc.

Nez aérien dans la légèreté de fleurs et de fruits blancs, une touche de litchi. Tendre en bouche, avec la rondeur fruitée qui s'étire en une trame acidulée et vive. C'est riche et frais.

TAV 13%, 11,90€

www.chateau-hospitalet.com



Château des Lauriers, Gold collection 2022

Aromatique et fruité, il évoque la maturité et la richesse, arômes de mangue bien mûre, de poire au sirop, un trait d'épices douces. De l'abondance fruitée en bouche avec une trame souple et beurrée. On garde la fraîcheur acidulée et une perle d'amertume en final. Gourmand.

TAV 13%, 12€

www.domaine-des-lauriers.com

Merci au syndicat de l'appellation Picpoul de Pinet pour leur disponibilité et les renseignements. Merci aux vignerons qui ont donné leurs vins. Merci à Marc Médevielle pour son travail de recherche et sa belle écriture pour la rédaction du livre « Picpoul de Pinet. Une odyssée viticole en Languedoc » aux éditions de La Martinière.

La semaine prochaine nous goûterons le classement premium des Picpoul de Pinet avec leurs cuvées Patience.



Nadi

