

Pic Saint-Loup



DOSSIER DE PRESSE PIC SAINT-LOUP AOC LANGUEDOC



Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup
Route de Pompignan - 34270 Valflaunès
Tél. 33(0)4 67 55 97 47 - Fax 33(0)4 67 56 52 38
Port. 33(0)6 45 95 08 51 - contact@pic-saint-loup.com
www.pic-saint-loup.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



Pic Saint-Loup

Environnement et cartographie

Niché à une vingtaine de kilomètres au nord de Montpellier, dans l'Hérault, le vignoble du Pic Saint-Loup, adossé au piémont cévenol, est l'un des plus septentrionaux du Languedoc. Membre de la famille des AOC Languedoc, cette dénomination qui s'étend sur treize communes et qui produit 25 000 hectolitres par an est en passe de devenir une AOC à part entière. Fin 2001, les vignerons ont en effet déposé auprès de l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) une demande d'AOC Pic Saint-Loup en nom propre. Le dossier, qui vient d'être agréé, pourrait aboutir à la fin de l'année 2010 *. (* Lire l'interview en page 3.)

Un terroir entre la Méditerranée et les Cévennes

Située entre la Méditerranée et les Cévennes, l'aire géographique du Pic Saint-Loup commence, au sud, dès les faubourgs de Montpellier et encadre largement le Pic Saint-Loup (658 mètres) et le causse de l'Hortus (512 mètres). Au nord, elle gagne la limite du Gard et de l'Hérault.

Chiffres clés

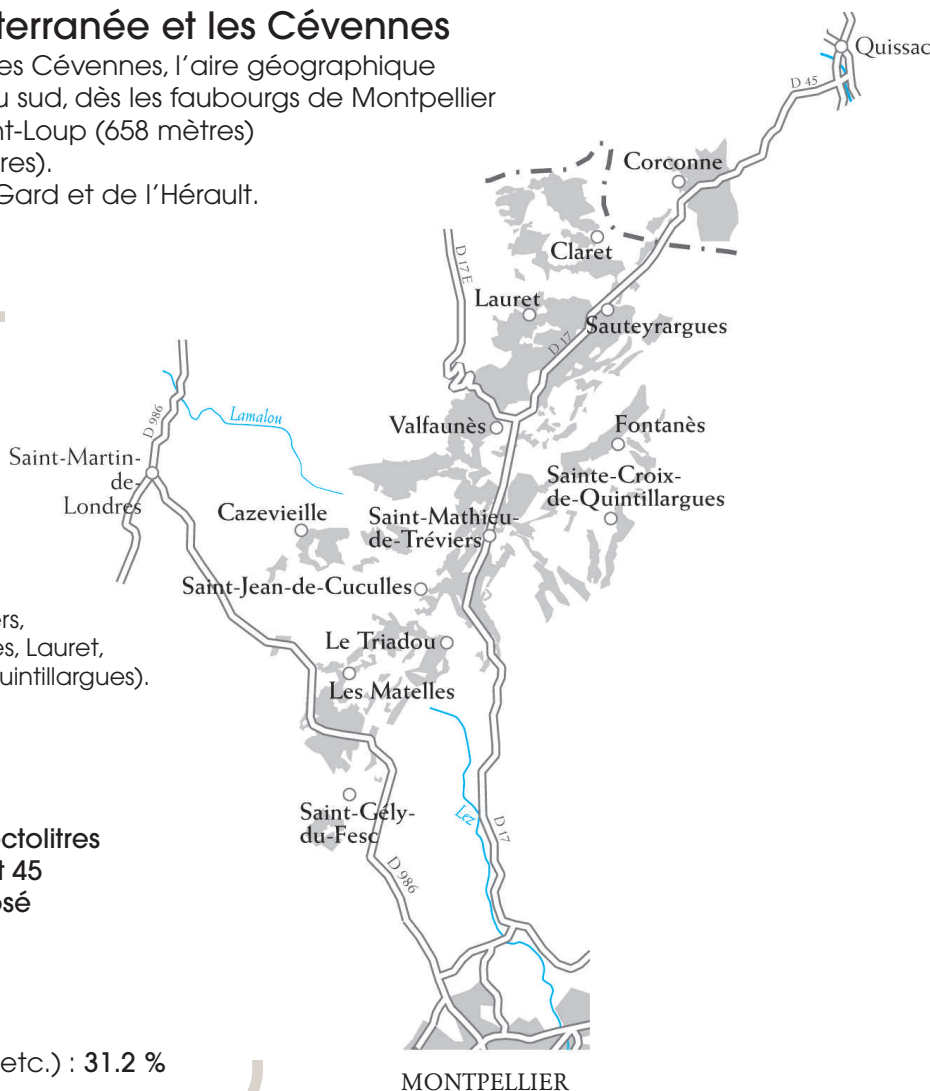
- Superficie en production : **environ 1 500 ha**
- Aire de production : 13 communes (Les Matelles, Saint-Gély-du-Fesc, Le Triadou, Saint-Jean-de-Cuculles, Cazevieille, Saint-Mathieu-de-Trévières, Valfaunès, Corconne, Sauteyrargues, Lauret, Claret, Fontanès, Sainte-Croix-de-Quintillargues).
- Nombre de producteurs : **53, dont 3 caves coopératives.**

Production

- Production annuelle : **25 000 hectolitres**
- Rendement moyen : **entre 40 et 45**
- Couleurs produites : **rouge et rosé**

Commerce

- Export : **48.7 %**
- Départ propriété : **20.1 %**
- Professionnels France (cavistes, etc.) : **31.2 %**



Pic Saint-Loup

Une tradition viticole depuis l'époque romaine

L'histoire de la vigne dans la petite région du Pic Saint-Loup est semblable à celle de tous les grands vignobles français. La culture vinicole s'est largement développée avec l'occupation romaine, soit 120 ans avant Jésus-Christ. Elle n'a cessé, depuis, de s'étendre.

Des vignes cultivées par les Romains

Il est fort probable que la culture de la vigne se soit développée dès l'époque romaine, comme l'atteste la présence d'amphores retrouvées sur les chantiers de fouilles de la région. Les colons romains qui se sont installés dans le Languedoc ont créé, sur le modèle latin, des latifundia, c'est-à-dire de grandes exploitations agricoles pouvant couvrir plusieurs milliers d'hectares. Grands amateurs de vin, ils fabriquent alors leur propre production. Mais la chute de l'Empire romain provoque le déclin du vignoble languedocien.

L'influence de l'Église

Au Ve siècle, 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 XI^e siècle, tire très certainement son nom du vin, qui, à cette époque, était uniquement connu sous le terme de « claret ». Quant au nom du village de Saint-Jean-de-Cuculles, il évoque l'habit monastique, mais aussi celui porté par les vignerons... Les premiers documents écrits attestant de la présence continue de la vigne en Pic Saint-Loup, même si elle ne constitue qu'une culture d'appoint, remontent au XIII^e siècle. * La toponymie est la science qui étudie les noms de lieux.

Les temps modernes

C'est à partir de la fin du XIX^e siècle, avec la reconstitution du vignoble détruit par le phylloxéra, mais aussi avec l'essor de la coopération, que la région s'oriente peu à peu vers la monoculture. 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. C'est le vigneron Joseph Manissier qui, le premier, commercialise vers 1900 ses vins et ceux de nombreux amis sous cette appellation de « Pic Saint-Loup ». Il en vend aux restaurateurs les plus réputés de Paris, notamment chez Marguerit, le restaurant où tous les diplomates et ambassadeurs se retrouvent pour dîner. Ce qui vaudra à ces vins d'être exportés.

1931 : la naissance du Syndicat des vignerons

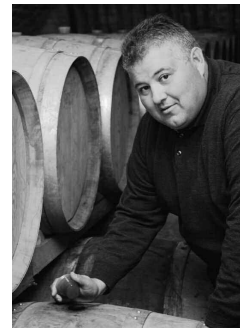
Fondé en 1931, puis tombé en léthargie du fait de la conjoncture économique, le Syndicat des vignerons reprend vie à la fin de la seconde guerre mondiale. Dès 1946, la région du Pic Saint-Loup obtient le label « Vin délimité de qualité supérieure (VDQS) », mais il faudra attendre 1950 pour que celui-ci soit entériné par le ministère. Le 18 mai 1955, un décret fixe enfin le label VDQS et ses conditions d'attribution. Des années 1950 jusqu'à aujourd'hui, l'activité du syndicat – présidé depuis 2004 par Jean-Marc Ravaille, vigneron à l'Ermitage du Pic Saint-Loup n'a jamais cessé. Pour preuve, le dossier de demande d'AOC Pic Saint-Loup déposé par cet organisme est en passe d'aboutir (lire l'interview en page 4).

« Il est probable que les habitants vivant entre 2 800 et 2 400 ans avant notre ère buvaient déjà du Pic Saint-Loup... La vigne est en effet présente dans la région sous sa forme la plus sauvage : les lambrusques. »



Pic Saint-Loup

Un cru en passe d'être reconnu



Les vigneronns du Pic Saint-Loup ont toujours eu à cœur d'affirmer leur identité et leur nom, n'hésitant pas à s'imposer une véritable discipline pour se hisser au-dessus de la masse des vins. Bilan : aujourd'hui, ce terroir constitue l'une des plus solides références qualitatives de la région. De l'AOC Languedoc, il est en passe de se satisfaire de son propre nom pour devenir l'AOC Pic Saint-Loup, le sommet dans la hiérarchie des appellations d'origine contrôlées, le must en termes de qualité. Explications avec Jean-Marc Ravaille, président depuis 2004 du Syndicat des vigneronns du Pic Saint-Loup.

INTERVIEW - mai 2009

Pourquoi le Pic Saint-Loup est-il perçu comme une AOC alors qu'officiellement ce n'est pas encore le cas ?

J.-M. Ravaille - C'est une histoire d'abord humaine. Depuis 1955, date de l'obtention du label VDQS, les vigneronns du Pic Saint-Loup n'ont jamais cessé d'être sensibilisés et de travailler sur l'aspect qualitatif de leurs produits, acceptant de suivre des règles de production plus rigoureuses que celles imposées par le décret de 1985 *. D'autre part, pour être reconnu en AOC, il faut réunir trois facteurs : un terroir, le travail des hommes et les produits. Le Pic Saint-Loup réunit avec succès ces trois éléments.

Vous avez déposé une demande d'appellation d'origine contrôlée Pic Saint-Loup auprès de l'INAO. Où en est ce dossier ?

J.-M. Ravaille - Notre dossier est passé devant le comité national de l'INAO le 29 mai dernier, suivant le résultat, une enquête publique sera menée pendant environ deux mois. Nous pourrions alors passer en AOC Pic Saint-Loup pour les vendanges 2010 ou 2011.

Qu'attendez-vous de ce passage en AOC ?

J.-M. Ravaille - La reconnaissance du travail accompli par tous mes prédécesseurs et de celui des vigneronns qui se sont impliqués depuis des générations. Au-delà, l'AOC est synonyme de qualité supérieure et nous permettra de mieux vendre notre territoire.

* Décret du 24 décembre 1985 définissant l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc et Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup.

1955 : reconnaissance officielle du Pic Saint-Loup en zone VDQS, alors composée de neuf communes (Claret, Cazevieille, Corconne, Fontanès, Lauret, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues et Valflaunès).

1966 : deux décrets successifs agrandissent l'aire du Pic Saint-Loup. Le 16 mai, les communes de Sainte-Croix-de-Quintillargues et de Saint-Gély-du-Fesc sont intégrées. Le 13 novembre, c'est autour des Matelles et du Triadou d'être rattachés au Pic Saint-Loup, qui comprend dorénavant treize communes.

1985 : décret du 24 décembre 1985 définissant l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc et Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup.

1994 : reconnaissance de la dénomination Pic Saint-Loup.

2001 : dépôt du dossier de demande d'AOC Pic Saint-Loup auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

2009 : passage devant le comité national de l'INAO.

« Cru emblématique du renouveau du vignoble languedocien, le Pic Saint-Loup pourrait bien devenir une sorte de premier cru. » *Le Point*, n° 1757, 2007.



Pic Saint-Loup

Un terroir homogène

Ici, on n'hésite pas à parler d'une « singularité climatique » qui subsiste quel que soit le millésime. Outre cette particularité, le vignoble du Pic Saint-Loup présente un terroir très homogène.

Explications.

L'environnement

L'aire du Pic Saint-Loup est adossée aux premiers contreforts cévenols dans la zone des garrigues nord de Montpellier, à 30 kilomètres du littoral méditerranéen. Si le Pic Saint-Loup et le causse de l'Hortus culminent respectivement à 658 mètres et à 512 mètres d'altitude, la majorité des vignes du vignoble est nichée à environ 150 mètres d'altitude. La végétation, adaptée aux sécheresses estivales, se compose de différentes essences typiquement méditerranéennes : le chêne vert, le chêne kermès, le pin d'Alep, l'arbousier, le genévrier, ainsi que le thym, le laurier, le cade, le romarin, le ciste. Tous forment la palette olfactive des vins du Pic Saint-Loup.

Le climat

Le climat du Pic Saint-Loup diffère de celui de Montpellier, notamment à cause de son altitude moyenne assez élevée (150 mètres environ) et de son éloignement de la mer (30 kilomètres environ). Résultat : le climat se veut plus continental, avec un été chaud et sec et un printemps plus froid. La pluviosité, plus encore que les températures, accentue ce caractère continental. Avec une moyenne de 900 millimètres, les précipitations hivernales permettent la reconstitution des stocks d'eau dans les sols, compensant ainsi le déficit pluviométrique estival. À cela s'ajoutent les variations thermiques observées avant les vendanges entre le jour et la nuit, qui permettent une fin de maturation très favorable à la qualité des raisins. Cette particularité climatique est propre au Pic Saint-Loup, conférant à ses vins leur typicité.

Les types de sols

Le terroir du Pic Saint-Loup comprend presque tous les étages géologiques du secondaire, du tertiaire et du quaternaire, depuis le Trias (- 190 millions d'années) jusqu'aux alluvions actuelles des principaux cours d'eau. Le vignoble offre donc une palette de sols extrêmement variée : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis calcaires d'origine fluviale et marnes. Ces sols aux capacités de drainage et de rétention importantes jouent un rôle primordial face à la pluviométrie irrégulière que connaît l'aire du Pic Saint-Loup. Particulièrement filtrantes pour éliminer en quelques heures de fortes précipitations, ces couches géologiques sont par ailleurs suffisamment profondes pour pouvoir restituer l'eau dont la vigne a besoin l'été.

« L'aire géographique du Pic Saint-Loup est constituée de treize communes (liste page 2). Douze d'entre elles se situent dans le département de l'Hérault, tandis que le village de Corconne est niché dans le Gard. »



Pic Saint-Loup

De la vigne au vin



L'encépagement du Pic Saint-Loup est depuis une trentaine d'années une priorité qualitative. Des replantations ont été effectuées dès 1990 avec trois cépages dominants : la syrah, le grenache et le mourvèdre.

L'encépagement

Pour avoir droit à l'appellation Coteaux du Languedoc suivie de la dénomination Pic Saint-Loup, les vins doivent provenir exclusivement des cépages suivants.

VINS ROUGES

- Cépages principaux : syrah noire, grenache noir, mourvèdre noir. Un assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.
- Cépages complémentaires : cinsault noir, carignan noir, ces deux cépages devant représenter au maximum 10 % de la surface revendiquée dans l'appellation.

VINS ROSÉS *

- Cépages principaux : syrah noire, grenache noir, mourvèdre noir. Un assemblage d'au moins deux cépages principaux est obligatoire.
- Cépages complémentaires : cinsault noir, ce cépage devant représenter au maximum 30 % de la surface revendiquée dans l'appellation.

* Le cinsault était historiquement le cépage principal pour obtenir des vins rosés. Mais les surfaces plantées étant en recul, et compte tenu du décret de 1985, les cépages dominants de l'appellation entrent maintenant de façon majoritaire dans leur fabrication.

La vinification et l'élevage

Deux types de vinification sont employés pour produire des vins rouges : la vinification traditionnelle (90 % des cas) et la macération carbonique (10 %). Les rosés sont obtenus par saignée ou par pressurage direct. Aujourd'hui, l'ensemble des caves coopératives et la moitié des caves particulières utilisent la barrique pour l'élevage. La première cuvée est généralement élevée douze mois en barrique. Certaines cuvées dépassent les vingt-quatre mois d'élevage. On trouve une sélection parcellaire de la vigne à la cuve, et les assemblages sont réalisés à l'issue de cette période.

Dans le verre

Les rouges peuvent présenter aussi bien des arômes où dominent les fruits rouges (cassis) et les épices douces que des arômes plus complexes marqués par la garrigue, les notes de cuir et les fruits mûrs. Cette typicité est allée de pair avec l'abandon progressif du cinsault et du carignan dans les assemblages. Le développement de l'élevage en barrique a également apporté une complexité supplémentaire avec de belles notes grillées, vanillées et miellées. Quant aux rosés, ils exhalent la framboise et la fraise. Leur bouche est fruitée et bien équilibrée. Beaucoup de potentiel.



Pic Saint-Loup

De la vigne au vin



Décret de 1985 : décryptage

Zoom sur les principaux articles du décret du 24 décembre 1985 définissant l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc et Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup.

- Titre alcoométrique et rendement (article 5)

« Pour avoir droit à l'appellation Coteaux du Languedoc suivie du nom Pic Saint-Loup, les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique volumique minimum supérieur à 11,5 %. Les rendements maximums autorisés pour l'obtention de l'appellation Coteaux du Languedoc suivie du nom Pic Saint-Loup sont de 50 hectolitres à l'hectare. »

- Âge minimum des vignes (article 6)

« Le bénéfice de l'appellation Coteaux du Languedoc suivie du nom Pic Saint-Loup ne peut être accordé :

- aux vins rosés provenant de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place au 31 août ;
- aux vins rouges provenant de jeunes vignes qu'à partir de la sixième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place au 31 août. »

- Densité de plantation (article 7)

« La densité minimale est portée à 4 000 souches à l'hectare pour toute nouvelle plantation ou replantation réalisée à partir de 1990. Pour avoir droit à l'appellation Coteaux du Languedoc suivie du nom Pic Saint-Loup, les vins doivent provenir de vignes conduites en taille courte (gobelet ou cordon de Royat), à huit coursons maximum et à un œil franc maximum par courson. »

« La syrah, avec ses arômes épicés et sa couleur, le racé mourvèdre ainsi que le rond grenache composent des vins au profil aromatique qui fait leur typicité et leur originalité. »

Pic Saint-Loup

Carnet d'adresses vignerons

Domaine de Lavabre

34270 CLARET
Tél. 04 67 59 02 25
Fax. 04 67 59 02 39
etiennebridel.lavabre@orange.fr

Domaine de Villeneuve

34270 CLARET
Tél. 04 67 59 08 66
Fax. 04 67 59 07 76
fraise.villeneuve@orange.com
www.domaine-de-villeneuve.com

Mas Foulaquier

34270 CLARET
Tél. 04 67 59 96 94
Fax. 04 67 59 70 65
mas.foulaquier@free.fr
www.masfoulaquier.fr

Marie-Danièle Brubach

34270 CLARET
Tél. 04 67 86 66 47
mariedaniele.deniaud@laposte.net

La Gravette de Corconne

30260 CORCONNE
Tél. 04 66 77 47 72
Fax. 04 66 77 13 56
la.gravette@wanadoo.fr
www.la-gravette.com

Domaine Zéligé-Caravent

30260 CORCONNE
Tél. 04 66 77 10 98
Fax. 04 66 77 10 98
contact@zelige-caravent.fr
www.zelige-caravent.fr

Domaine Beauthorey

30260 CORCONNE
Tél. 04 66 77 13 11
Port. 06 21 74 44 86
beau.corconne@wanadoo.fr
www.beauthorey.com

Domaine Mirabel

30260 BROUZET LES QUISSAC
Tél. 04 66 77 48 88
Fax. 04 66 77 48 88
Port. 06 22 78 17 47
domainemirabel@neuf.fr

Domaine du Grès

34270 CLARET
Tél. 04 67 59 01 27
Fax. 04 67 59 01 27
Port. 06 81 04 89 81

Bergerie du Capucin

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 59 01 00
Fax. 04 99 62 56 16
Port. 06 87 83 11 84
contact@bergerieducapucin.fr
www.bergerieducapucin.fr

Domaine de Mauzac

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 28 98
Fax. 04 67 55 61 33
domainedemauzac@orange.fr

Château de Valflaunès

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 76 30
chateauvalflaunes@wanadoo.fr
www.chateauvalflaunes.com

Château La Roque

34270 FONTANES
Tél. 04 67 55 34 47
Fax. 04 67 55 10 18
contact@chateau-laroque.eu
www.chateau-laroque.eu

Mas de Jon

34270 FONTANES
Tél. 04 67 86 91 78
Fax. 04 67 60 66 35
Port. 06 89 35 23 82
marion.gravegeal@yahoo.fr
www.masdejon.com



Pic Saint-Loup

Carnet d'adresses vigneron

Domaine Les Vigneaux

34160 CAMPAGNE
Tél. 04 67 86 91 83
Fax. 04 67 86 95 74
jacques.gravegeal@orange.fr

Château l'Euzière

34270 FONTANES
Tél. 04 67 55 21 41
Fax. 04 67 56 38 04
leuziere@chateaulleuziere.fr
www.chateaulleuziere.fr

Domaine de l'Hortus

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 31 20
Fax. 04 67 55 38 03
orliac.hortus@wanadoo.fr
www.vignobles-orliac.com

Mas Bruguière

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 20 97
Fax. 04 67 55 20 97
xavier.bruguiere@wanadoo.fr
mas-bruguiere.com

Domaine Zumbaum-Tomasi

34270 CLARET
Tél. 04 67 55 78 77
Fax. 04 67 02 82 84
domainezumbaumtomasi@wanadoo.fr
www.zumbaum-tomasi.eu

Château Lascaux

34270 VACQUIERES
Tél. 04 67 59 00 08
Fax. 04 67 59 06 06
info@chateau-lascaux.com
www.chateau-lascaux.com

Mas Peyrolle

34270 VACQUIERES
Port. 06 12 29 53 91
Fax. 04 67 55 99 50
jbpeyrolle@yahoo.fr
www.maspeyrolle.com

Domaine les Grandes Costes

34270 VACQUIERES
Tél. 04 67 59 27 42
Fax. 04 67 59 27 42
jcgranier@grandes-costes.com
www.grandes-costes.com

Château de Cazeneuve

34270 LAURET
Tél. 04 67 59 07 49
Fax. 04 67 59 06 91
andre.leenhardt@wanadoo.fr
www.cazeneuve.net

Mas Thélème

34270 LAURET
Tél. 04 67 59 53 97
mas.theleme@orange.fr
www.mas-theleme.com

Clos Marie

34270 LAURET
Tél. 04 67 59 06 96
Fax. 04 67 59 08 56
clos.marie@orange.fr

Mas de l'Oncle

34270 LAURET
Port. 06 84 49 99 38
Fax. 04 67 06 95 22
jolilaur@wanadoo.fr
www.mas-de-l'oncle.com

Château de Lascours

34270 SAUTEYRARGUES
Tél. 04 67 59 00 58
Fax. 04 67 59 00 58
domaine.de.lascours@wanadoo.fr

Domaine Chazalon

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 55 37 60
Fax. 04 67 55 37 60
schazalon@domaine-chazalon.com
www.domaine-chazalon.com



Pic Saint-Loup

Carnet d'adresses vigneron

Château des Mouchères

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 55 20 17
Fax. 04 67 55 20 17
chateaudesmouchères@free.fr

Domaine de la Vieille Guy Ratier

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Port. 06 86 46 44 25
Fax. 04 67 55 35 17
domainedelavielle@wanadoo.fr
www.domainedelavielle.fr

Ermitage du Pic Saint Loup

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 54 24 68
Fax. 04 67 55 23 49
ermitagepic@free.fr
www.ermitagepic.com

Domaine Devois du Claus

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Port. 06 75 37 19 58 ou 06 11 39 66 69
Fax. 04 67 55 06 86

Domaine de la Salade

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 55 20 11
annedonnadieu@gmail.com

Les Coteaux du Pic

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 55 81 22
Fax. 04 67 55 81 20
info@coteaux-du-pic.com
www.coteaux-du-pic.com

Clos des Augustins

34270 ST MATHIEU DE TREVIERS
Tél. 04 67 54 73 45
Fax. 04 67 54 52 77
closdesaugustins@wanadoo.fr
www.closdesaugustins.com

Château Vallon

34270 CAZEVIELLE
Port. 06 73 89 14 31
Fax. 04 67 58 79 56
chateau_vallonpicstloup@yahoo.fr

Domaine de la Sigalière

30260 CARNAS
Tél. 04 66 35 50 64
Fax. 04 66 77 33 28
andre.mouliere@orange.fr
www.vins-sigaliere.com

Domaine de Viastres

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 36 81
Fax. 04 67 55 36 81

Château de Lancyre

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 32 74
Fax. 04 67 55 23 84
chateudelancyre@wanadoo.fr
www.chateudelancyre.com

Château Valcyre Gaffinel

34270 VALFLAUNES
Port. 06 03 46 45 11
Fax. 04 67 55 20 32
chateau-valcyre@orange.fr
www.chateau-valcyre.fr

Mas Gourdou

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 30 45
Fax. 04 67 55 30 45
jtherond@masgourdou.com
www.masgourdou.com

Domaine Pech Tort

34270 VALFLAUNES
Port. 06 18 92 65 08
nadegejeanjean@hotmail.com



Pic Saint-Loup

Carnet d'adresses vigneron

Château Valcyre Bénézech

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 28 99
Fax. 04 67 55 28 99
Port. 06 11 21 56 71

Mas de Fournel

34270 VALFLAUNES
Tél. 04 67 55 22 12
Fax. 04 67 55 70 43

Domaine Saint Daumary

34270 VALFLAUNES
Port. 06 09 23 81 76
Fax. 04 67 55 21 94
julien.chapel@orange.fr
domainsaintdaumary.winealley.com

Domaine de Mortiers

34270 ST JEAN DE CUCULLES
Tél. 04 67 55 11 12
Fax. 04 67 55 10 06
contact@morties.com
www.morties.com

Domaine Haut-Lirou

34270 ST JEAN DE CUCULLES
Tél. 04 67 55 38 50
Fax. 04 67 55 38 49
info@hautlirou.com

Château Puech-Haut

34160 ST DREZERY
Tél. 04 67 86 93 70
Fax. 04 99 62 27 29
chateau.puech-haut@wanadoo.fr

Le Chemin des Rêves

34980 SAINT GELY DU FESC
Tél. 04 67 03 44 04
Fax. 04 67 10 09 84
contact@chemin-des-reves.com
www.chemin-des-reves.com

Les Vignerons du Pic

34820 ASSAS
Tél. 04 67 59 62 55
Fax. 04 67 59 56 39
cavevigneronsdupic@wanadoo.fr

Domaine de Cassagnole

34820 ASSAS
Tél. 04 67 59 63 28
Fax. 04 67 83 77 40
cassagnole@wanadoo.fr
www.domainedecassagnole.com

Château Montel

34820 TEYRAN
Tél. 04 67 70 20 32
Fax. 04 67 70 92 03
contact@chateau-montel.com
www.chateau-montel.com

Domaine Desvabre

34980 MONTFERRIER SUR LEZ
Tél. 04 67 59 91 56
Fax. 04 67 59 91 56
brefonala@wanadoo.fr

