

# L'AOP Picpoul de Pinet en fête dans les halles de Béziers

## VITICULTURE

Le syndicat organisme de gestion de l'AOP Picpoul de Pinet et le Comité régional de la conchyliculture de Méditerranée étaient présents aux halles de Béziers ce dimanche.

Caroline Gaillard  
cgaillard@midilibre.com

Le soleil, l'été, la plage ou la lagune de Thau, les huîtres et un petit blanc, forcément un picpoul de Pinet. L'image est dans toutes les têtes. Et elle était reproduite ce dimanche matin dans les halles de Béziers où le syndicat de l'AOP Picpoul de Pinet et le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée assuraient conjointement une opération de promotion de leurs produits. Bandas et bonne humeur étaient de la partie. « Sur notre territoire, le picpoul est connu, mais il s'en boit plus au Royaume-Uni qu'en France, commente Laurent Thieule, président du syndicat de l'AOC depuis deux ans. C'est bien d'être dynamique et d'avoir un modèle économique accompli à l'export mais il faut aussi être fort à la maison. C'est pourquoi nous lançons cette campagne de promotion au cours de laquelle nous allons faire le tour des halles du Languedoc-Roussillon. »

**12 millions de bouteilles dont deux tiers exportés**  
Le vignoble de l'AOP est historiquement implanté autour de la lagune de Thau dans six communes (Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet et Pomérols), sur 1 550 ha en production. Il ne produit que

des vins blancs à base du cépage unique de picpoul. Quatre caves coopératives (Pinet, Pomérols, Florensac et Montagnac) et 23 caves particulières en produisent 85 000 hectos annuels dont 12 millions de bouteilles. 67 % sont exportés, principalement vers le Royaume-Uni donc. « Avec un taux de croissance annuelle, depuis trois ans, de 16 %, se réjouit son président. Dans la sinistrose qu'on est en train de vivre, je n'ai aucun scrupule à dire qu'on réussit et qu'on gagne de l'argent, à l'instar du Pic Saint-Loup et du Larzac. Depuis plus de cinq ans, cela nous amène à un modèle d'économie vertueuse. » « Mais, ce n'est pas parce qu'on est fort qu'on ne doit pas se remettre en question », insiste Laurent Thieule. Aussi l'appellation s'est-elle lancée dans la conception d'un vin haut de

## Trois questions à Grégory Farras

**ZOOM** Le président de la cave L'Ormarine nous répond.  
**Pouvez-vous nous donner quelques chiffres pour situer la cave ?** Nous comptons 600 adhérents d'Olonzac à Saint-Hippolyte-du-Fort en passant par Pinet, Vias, Villeveyrac et Cournonterral. Nous produisons 250 000 hecto et embouteillons 12 millions de cols. Le picpoul de pinet, c'est 35 000 hecto, tout en bouteille. C'est une appellation très porteuse et qui marche très bien en ce moment. C'est une bonne locomotive pour les autres produits de la cave.  
**Où se vend-il ?** Beaucoup à l'export en Belgique, Angleterre. Notre cave a un partenariat depuis une trentaine d'années avec Jeanjean pour toute la commercialisation en grandes surfaces qui se porte très bien.  
**A quoi sert une journée de promotion comme celle-là ?** C'est de la visibilité et ça marque notre territoire.



Les producteurs de picpoul et d'huîtres, aux halles de Béziers, avec les personnalités venues les saluer.

gamme, avec une sélection minoritaire au moment de la vendange, un élevage sur lie pendant huit mois et une vente au printemps. « Notre picpoul classique, on le vendange, on le vi-

nifie et on le vend en décembre, ajoute le président. Là, on s'oblige à le faire vieillir. D'où le nom, le concept Patience. Bien sûr, c'est à petite échelle pour l'instant, 200 à 300 000 bouteilles mais qui commencent à apparaître sur les tables gastronomiques, dans la lignée des vins du Languedoc, globalement. Ce sont des vins vendus plus cher mais très différents. Et oui, l'AOP Picpoul de Pinet peut produire aussi des vins de garde. »

**Un picpoul haut de gamme pour les gastronomiques**  
Et ce n'est pas un hasard si la ville de Béziers a été choisie pour cette première étape de la tournée des halles. « Béziers n'est pas qu'une capitale historique du vin, mais une ville

qui se transforme en matière gastronomique, justifie Laurent Thieule. Goujon, Petit Pierre, le Pica Pica... Et l'hôtellerie qui prend un essor important tire le niveau vers le haut. Ça nous intéresse. Nous voulons "premiumiser" nos vins, Béziers sera une cible. On boira notre vin haut de gamme avec des mets gastronomiques. » En attendant, ce dimanche à midi, les visiteurs des halles, venus en nombre, ont apprécié la traditionnelle alliance vin blanc et huîtres.

> Les vins AOP Picpoul de Pinet et les huîtres de Méditerranée débarquent aux halles : le 13 mai à Narbonne, le 17 juin à Carcassonne, le 19 août à Sète, le 1<sup>er</sup> octobre à Nîmes, en novembre à Montpellier et en décembre à Perpignan.