

Le Picpoul de Pinet : l'enfant du bassin de Thau

Bonjour à toutes et à tous,

Aujourd'hui, nous revenons à un **cépage**, et pas n'importe lequel : le **Picpoul**, ou plutôt le **Piquepoul Blanc**, véritable enfant de notre territoire.

Histoire et origine

Le Piquepoul Blanc est un très ancien cépage français, probablement originaire du **Languedoc**. On retrouve des traces de sa culture dans la région dès le **XVII^e siècle**.

Son nom est particulièrement évocateur : *Piquepoul* ferait référence à son **acidité et à sa vivacité**, qui « pique » le palais.

Pendant longtemps, il a surtout été cultivé en association avec d'autres cépages. Mais son caractère très particulier lui a permis de devenir l'un des grands cépages blancs du Languedoc.

Le Picpoul autour de l'étang de Thau

C'est véritablement autour de **l'étang de Thau** que le Picpoul a trouvé son terroir de prédilection.

La proximité de la Méditerranée et de l'étang joue ici un rôle essentiel. Les journées sont chaudes et ensoleillées, mais les brises marines permettent de conserver au raisin une **belle acidité et beaucoup de fraîcheur**.

Le vignoble de **Picpoul de Pinet** s'étend principalement autour de Pinet, Pomerols, Mèze, Castelnau-de-Guers, Montagnac et Florensac.

L'appellation **Picpoul de Pinet** est devenue une AOC en 2013, et elle est aujourd'hui l'une des appellations emblématiques du bassin de Thau.

C'est un vin qui semble presque avoir été créé pour accompagner les produits de notre lagune : **huîtres, coquillages, moules et poissons**.

Le profil du Picpoul

Le Picpoul est avant tout un vin de **fraîcheur et de vivacité**.

Au nez, on retrouve généralement des notes de **citron, pamplemousse, agrumes et fleurs blanches**, parfois accompagnées de notes minérales.

En bouche, il est vif, tendu et désaltérant, avec cette acidité caractéristique qui lui a probablement valu son nom.

C'est précisément cette fraîcheur qui en fait un compagnon idéal des fruits de mer.

Les trois Picpouls

Aujourd'hui, trois bouteilles vont nous permettre de découvrir différentes expressions du Picpoul de Pinet.

 **Le Picpoul de Pinet AOP Font-Mars**, qui représente une expression classique de l'appellation, avec la fraîcheur et la vivacité caractéristiques du cépage.

 **La Serre 2024 – Villa Noria**, en Picpoul de Pinet, qui nous propose une expression élégante et fruitée du terroir. On retrouve les agrumes et cette belle tension qui caractérisent le Picpoul.

 Enfin, **Picpoul de Pinet – Villa Blanche, Calmel & Joseph**, qui met également en valeur la fraîcheur et le caractère minéral du cépage.

Trois bouteilles, trois signatures, mais un même terroir : **celui du bassin de Thau.**

Le mot de la fin

Et finalement, le Picpoul ressemble un peu à nos bateaux : il peut paraître simple au premier regard, mais il révèle tout son caractère lorsqu'on le met en mouvement.

Il lui faut du **vent, de la tension et de l'équilibre...** exactement comme une belle navigation !

Alors, levons nos verres au **Picpoul de Pinet**, à nos vignerons et bien sûr à la SNBT !

Santé à toutes et à tous!  