



Dossier de Presse - AOC Montpeyrrou



Sommaire

04 / 05. AOC Montpeyroux, cru du Languedoc

06 / 07. Un peu d'histoire

08 / 09. Terroir d'altitude

10 / 11. Terre de grands rouges

12 / 13. Vignoble vert

14 / 15. Œnotourisme - Toutes Caves Ouvertes

16 / 17. Les Régalades de Montpeyroux

18. Les Je Dis Vin

19. Chronologie - en marche vers le cru

20 / 21. Carnet d'adresses



L'AOC Montpeyroux,

cru du Languedoc

En 2026, l'AOC Montpeyroux prend son envol. Nouvelle et pourtant historique, elle rejoint la grande famille des Appellations d'Origines Contrôlées du Languedoc, titre pour lequel elle a longtemps milité. Jusqu'alors dénomination (AOP Languedoc Montpeyroux), son syndicat fondé il y a 70 ans a d'ailleurs été l'un des membres fondateurs des Coteaux du Languedoc dans les années 60.

Menée par une trentaine de producteurs issus du secteur et d'ailleurs, l'appellation à taille humaine se concentre autour du village de Montpeyroux et d'une poignée de communes limitrophes. Son vignoble prend racine aux pieds du Mont Saint-Baudille : un terrain de jeu viticole idéal entre soleil, tramontane et fraîcheur. La reconnaissance en AOC vient ainsi consacrer l'exigence et l'identité forte de Montpeyroux, terroir de grands rouges.

Un cru communal qui a déjà tout d'un grand cru.



L'AOC Montpeyroux en chiffres

Surface délimitée : **594.58 hectares**

Nombre de bouteilles : **500 000 bouteilles** / an

Nombre de communes : **4 communes** de production, **Montpeyroux** et dans la continuité naturelle des terroirs une partie des communes d'**Arboras, Lagamas, Saint-Jean-de-Fos**.

La vinification et l'élevage sont également possibles sur les communes de **Jonquières** et **Saint-Saturnin-de-Lucian**.

Nombre de producteurs : **35 producteurs** (16 domaines et 19 coopérateurs)

Altitude des parcelles : **120 à 350 mètres**

Rendement maximum : **42 hectolitres / hectare**

Densité minimum : **4 400 pieds à l'hectare**

Cépages principaux : **Carignan N, Grenache N, Mourvèdre N, Syrah N**

Cépages accessoires : **Cinsault N, Counoise N, Morrastel N**

Assemblage : au minimum **3 cépages**

Élevage : jusqu'au 15 octobre de l'année suivant la vendange.









Un peu d'histoire

De l'héritage de Montpeyroux...

D'origine viticole romaine commune au bassin méditerranéen, le village de Montpeyroux connaît son apogée à l'époque médiévale, puis moderne.

Alors que la vigne se développe avec l'essor du christianisme dès le Haut Moyen Âge, l'histoire de Montpeyroux est fortement liée aux abbayes voisines de Gellone à Saint-Guilhem-le-Désert et Saint-Benoît d'Aniane. Lieu de passage et d'échanges commerciaux pendant plusieurs siècles, le village arbore fièrement son remarquable Castellat du haut de ses collines tapissées de garrigue. Cette forteresse fondée en 1070 par un descendant de Saint Guilhem était un carrefour stratégique entre la Méditerranée et le Massif Central. Son rôle était de protéger et contrôler par un péage les seules voies de communications de l'époque. Les «drailles» (chemins de transhumance en occitan) étaient empruntées par les muletiers, les bergers, les saliniers (on parle de route du sel) ou encore les pèlerins. Aujourd'hui, le GR653 du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle traverse ce sentier du Castellat.

Un temps hébergée dans cette enceinte, la population de Montpeyroux se déplace en contrebas et développe le village. D'abord dans les hameaux du Barry et de la Dysse, centre actuel. Son implantation urbanistique particulière est tracée en «village rue» autour d'une voie principale. Après l'âge d'or commercial des 17^e et 18^e

siècles, le détournement des axes routiers par l'aménagement de la route royale de Paris via Lodève signe le déclin de Montpeyroux. Néanmoins, le vignoble progresse et sert notamment à l'élaboration d'autres produits comme le verdet, dérivé du cuivre. Grâce à un décret royal de Marly-1770, il triple même (276 hectares).

En 1886 après la crise du phylloxera, on replante les vignes avec les cépages de l'appellation. Principalement du carignan, mais aussi du cinsaut et du grenache.

... à l'ancrage collectif

La viticulture s'établit durablement à Montpeyroux avec la création de la cave coopérative, fondée en 1950. Pionnière, elle développe la vente en bouteilles dès 1968. L'installation de caves particulières contribue à poursuivre la dynamique de valorisation du terroir de Montpeyroux.

Un gros travail de délimitation parcellaire mené par des vignerons historiques participe à élever ce terroir attractif. Rejoints par de nouveaux arrivants et la nouvelle génération, le collectif de producteurs construit un avenir commun tourné vers la qualité et l'humain.

La quasi-totalité du vignoble planté sur l'aire parcellaire délimitée est valorisée en appellation d'origine et en vente directe conditionnée en bouteilles. Des élevages longs, l'ouverture à l'œnotourisme sont autant de pierres qui ont façonnés l'édifice de l'identité montpeyrousiennne.

Terroir d'altitude

« Mont pierreux », un vignoble tout en relief

Ce n'est pas un hasard si Montpeyrroux signifie "mont pierreux" en occitan. Sa commune compte sur son territoire l'un des grands sommets de l'Hérault : le Mont Saint-Baudille. Du haut de ses 848 mètres d'altitude, le point culminant du Larzac méridional domine la vallée de l'Hérault et profite pleinement au vignoble de Montpeyrroux adossé à son piémont. Les vignes classées en AOC Montpeyrroux sont plantées en coteaux, entre 120 et 350 mètres d'altitude, avec le Lagamas à l'Ouest et le ruisseau de l'Avenc à l'Est.

Cette topographie en relief sculpte avec caractère ses paysages. Dans cet environnement préservé, la vigne cohabite avec la garrigue (chêne vert, Kermès, bruyère, romarin et thym), les oliviers, les amandiers, et un patrimoine rural typique de murets, mazets et capitelles (petites constructions en pierres sèches).

Plein Sud, tramontane et fraîcheur

Baigné de lumière toute l'année, le vignoble est exposé majoritairement plein Sud et ouvert vers la plaine de l'Hérault. Barré au Nord par un dénivelé prononcé, il est à la fois protégé par la montagne et soumis à des vents dominants nord et nord-ouest secs, rafraîchis par le Causse, qui s'engouffrent par le fameux Col du Vent. Les hivers sont doux et les étés chauds de plus en plus secs, modérés par des températures diurnes importantes (écart entre le jour et la nuit) et les orages estivaux.



Le climat typiquement méditerranéen se caractérise par un cumul de précipitations annuelles moyennes de 750 mm, un faible nombre de jours de pluies, et un creux pluviométrique estival de l'ordre de 120 mm.

Le Causse voisin, marqué par le réseau souterrain important de "La Clamouse" et ses résurgences (Puits du Drac), joue un rôle régulateur important pour l'alimentation en eau de l'aire géographique.

Toutes ces conditions climatiques et géologiques favorisent le développement des arômes des cépages noirs, qui confèrent aux vins de Montpeyrroux des tanins fins, de la rondeur, et cette fraîcheur caractéristique.



Terroir : il y a -252 millions d'années

D'origines géologiques variées, les sols de Montpeyrroux sont marqués par une composante calcaire omniprésente. Les **formations marneuses permo-triasiques**, enrichies d'éboulis calcaires, datent de la crise du Permien-Trias vers -252 millions d'années : causée par des épisodes volcaniques majeurs, c'est la troisième et la plus grande extinction qu'ait jamais connue la Terre. On retrouve aussi des **calcaires durs dolomitiques** et un plateau caillouteux issu d'un **glacis d'épandage cryoclastique** à matrice rubéfiée d'origine quaternaire.







Terre de grands rouges

Le carignan pour emblème

L'AOC Montpeyrroux est une appellation qui produit exclusivement des vins rouges. Longtemps dénigré, le carignan marque au rouge l'identité de Montpeyrroux. Ses vignerons ont cru très tôt en son potentiel. Preuve en sont les plus vieilles vignes encore en production âgées de 80 ans.

Bien adapté à la région et à son terroir de plus en plus aride, ce cépage apporte de la structure, de la fraîcheur et de la complexité, mais aussi l'acidité nécessaire au bon potentiel de garde des vins.

C'est tout naturellement que les vignerons ont choisi de lui rendre hommage en l'inscrivant comme cépage majoritaire dans les assemblages.

Il est associé dans cette liste de premier choix au grenache, mourvèdre et syrah noirs, également retenus pour leur présence historique et leurs caractéristiques adaptés au vignoble (conditions de maturation des raisins, typicité des vins, fraîcheur, complexité aromatique, aptitude au vieillissement).

Pour élaborer un vin "Montpeyrroux", le cahier des charges prévoit au moins trois cépages dans l'assemblage et un élevage long afin de révéler toute la complexité et la structure tanique de ses palettes aromatiques.

De couleur pourpre soutenue dans leur jeunesse, les vins présentent des arômes complexes de garrigue, fruits murs, vanille, poivre, fleurs séchées, une structure bien présente aux tanins fins, de la rondeur et une fraîcheur marquée. Tous ces éléments les rendant aptes à la garde.



Cépages principaux

Carignan N
Grenache N
Mourvèdre N
Syrah N

Cépages accessoires

Cinsault N
Counoise N
Morrastel N

3 cépages obligatoires

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 %.
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages mourvèdre et syrah, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 %.
- La counoise et le morrastel sont limités ensemble à 10 %.
- Rendement maximum : 42 hectolitres / Ha
- Densité minimum : 4 400 pieds à l'hectare

Vignoble vert

Le bio en force

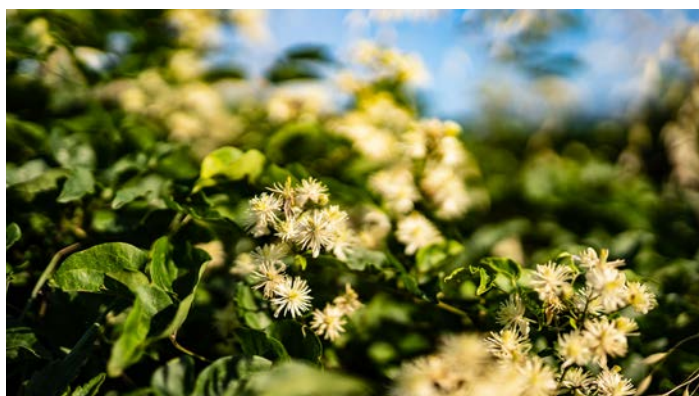
L'AOC Montpeyroux compte 80 % de son parcellaire sous label environnemental : bio (11 producteurs pour plus de 50% du vignoble), biodynamie...

Au-delà des engagements particuliers vers une démarche plus verte, les producteurs de Montpeyroux n'ont cessé de mettre en place des mesures agro-environnementales :

- développement de la confusion sexuelle (technique de lutte contre les parasites, notamment les insectes en perturbant leur système hormonal de reproduction),
- interdiction d'herbicides et de désherbage chimique inter rang,
- entretien mécanique des tournières,
- interdiction du paillage plastique.

De plus, le contrôle assidu de suivi des cicadelles (insectes vecteurs d'une maladie de la vigne nommée la flavescence dorée) a porté ses fruits. Depuis 2023, grâce à 10 ans de surveillance et de recensement de la population de larves encadrés par le réseau Fredon, l'engagement collectif a permis à la commune de Montpeyroux de n'être soumise à aucun traitement obligatoire (contre trois en situation classique).

Une très bonne nouvelle pour l'environnement.







Enotourisme

Montpeyroux, l'esprit vigneron

Qui dit vin, dit convivialité. Dans l'ADN de Montpeyroux, il y a aussi le sens de l'hospitalité et du partage. Village touristique, on y vient principalement pour ses vins, son patrimoine et sa nature sauvage. Mais aussi pour les hommes et les femmes de cette appellation intimiste aussi soudée qu'ouverte sur les autres. Chaque année, le collectif de vignerons se retrousse les manches pour offrir au public des événements fédérateurs.

Toutes Caves Ouvertes

Tout un village en fête depuis 1999

La grand-messe des vins de Montpeyroux, c'est Toutes Caves Ouvertes. Chaque 3e dimanche d'avril, le village devient piéton et ouvre ses caves pour une dégustation grand public XXL. Rassemblant près de 5 000 fidèles à chaque édition, ce rendez-vous bacchique festif et familial est plébiscité pour sa convivialité.

Au cœur du village, un parcours balisé guide les participants vers la vingtaine de caves où chaque producteur participant fait déguster ses vins. En une journée, c'est la possibilité de déguster toute une appellation mais aussi les autres vins des producteurs.

Réputé pour son ambiance festive et familiale, Toutes Caves Ouvertes c'est aussi chaque année l'intronisation de 70 à 80 nouveaux ambassadeurs des vins de Montpeyroux par la consécration des Grapillettes, un grand repas avec aligot-saucisse en provenance d'Aveyron sous la halle, de la restauration par les commerçants du village, une visite guidée par un guide-conférencier de l'Office du tourisme de la Vallée de l'Hérault ou encore un tour du vignoble en petit train.



Les Régionales de Montpeyrroux

Une table étoilée éphémère

Depuis 2011, l'évènement gastronomique de l'appellation transforme l'église romane du Barry en table étoilée. À chaque édition, un dimanche midi d'automne après les vendanges, **Montpeyrroux met les petits plats dans les grands**. Le menu est signé d'un chef la plupart du temps étoilé au Guide Michelin. Les accords mets-vins sont élaborés uniquement avec des vins de Montpeyrroux, en et hors appellation. Les vignerons présentent leurs meilleures cuvées, dans ce cadre majestueux proposé à près de 130 convives privilégiés.



Les chefs à l'affiche des Régionales de Montpeyrroux (* nombre d'étoiles au Guide Michelin)

Nicolas Guillon & Thomas Belval * Lyon
Daniel Lutrand * Montpellier en 4 mains
avec Philippe Ramon Aniane,
Cyril Attrazic** Lozère,
Eric Cellier Montpellier,
Jacques et Laurent Pourcel* Montpellier,
Franck Putelat** Carcassonne,
Jérôme Nutile* Gard,
Bernard Bach** Gers,
Régis Douysset* Paris,
Lionel Giraud** Narbonne,
Laurent Lemal* Pyrénées-Orientales,
Jérôme Ryon* Carcassonne,
Gary Kirchens* Bruxelles,
L'équipe de L'institut Paul Bocuse de Lyon.





Les Je Dis Vin

Dégustation sous le ciel d'été

Depuis 2021, en partenariat avec l'AOC Montpeyroux et la mairie de Montpeyroux, une association propose quatre soirées d'été au cœur du village. Marchés de terroir nocturnes, les "Je dis vin" permettent de rencontrer les producteurs de l'appellation mais aussi des alentours, tout en valorisant d'autres produits locaux.

Chronologie

En marche vers le cru

- 1955** : création du syndicat VDQS
(vin délimité de qualité supérieure) Montpeyrroux
- 1958** : création du syndicat de défense
- 1960** : Montpeyrroux est l'un des fondateurs
des Coteaux du Languedoc
- 1985** : accession à l'AOC des Coteaux du Languedoc,
Montpeyrroux en devient une dénomination
- 1996** : demande de hiérarchisation et réception de la Commission
d'enquête INAO qui relève "de nombreux points positifs :
motivation, état d'esprit, notion de terroir, qualité des produits..."
- 2011** : mise en place de règles de production spécifiques
pour les rouges et abandon du rosé
- 2013** : demande auprès de l'INAO de définition de l'aire
géographique et délimitation parcellaire
- 2016** : mission Rouvellac / projet de définition de l'aire
géographique "Montpeyrroux"
- 2018** : demande d'accession en AOC
- 11 juin 2025** : validation du cahier des charges
et de l'AOC Montpeyrroux par l'INAO
- 2026** : reconnaissance de l'AOC Montpeyrroux, cru du Languedoc

Carnet d'adresses

Les producteurs de l'AOC Montpeyrroux

DOMAINE ALAIN CHABANON

Alain CHABANON
Chemin de Saint Etienne
34150 LAGAMAS
domainechabanon@gmail.com
Tél. 04 67 57 84 64
www.alainchabanon.com
Bio et biodynamie

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES

Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti
575 Route de Saint Etienne
34150 MONTPEYROUX
contact@m-c-v.fr
Tél. 06 58 42 11 01
www.cassagne-vitailles.com
Bio

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain et Désirée Fadat
28 rue du Plô
34150 MONTPEYROUX
aupilhac@aupilhac.com
Tél. 04 67 96 61 19
www.aupilhac.net
Bio et biodynamie

DOMAINE DE CLÉMENTINE

Christophe et Géraldine RAYMOND
2 Impasse de la Barthassade
34150 MONTPEYROUX
raymond.chris@laposte.net
Tél. 06 88 32 07 84
www.domainedeclementine.com
HVE

DOMAINE DE L' AIGUELIÈRE

Auguste Commeyras et Xiao-Xiao LIN
Bureau et dégustation : 2 Place du
Square Michel Teisserenc
Chai : 617 route de Lagamas Route D9
34150 MONTPEYROUX
contact@aigueliere.com
Tél. 07 50 04 98 31
www.aigueliere.com
Bio

DOMAINE DES GRÉCAUX

Arnaud et Sophie SANDRAS
4 Place du monument 3
4150 SAINT JEAN D FOS
contact@domainedesgrecaux.com
Tél : 04 67 57 38 83 / 06 38 25 14 89
www.domainedesgrecaux.com
Bio

DOMAINE PUECH AUGER

Didier et Ambre CREZEGUT
3 Chemin de la Cagaraulette
34150 MONTPEYROUX
domainepuechauger@wanadoo.fr
Tél. 06 74 63 33 02
Bio

DOMAINE TERRE DE FEU

Gonzalo AMIGO
6 place du Jeu de Ballon
34150 MONTPEYROUX
domaineterredefeu@gmail.com
Tel. 06 28 04 03 37
www.domaineterredefeu.com
Bio



FAMILLE VALLAT

Jean-François,
Vincent et Camille Vallat
301 Chemin de Saint Etienne
34150 MONTPEYROUX
vv@vallat-languedoc.com
renarmonia@gmail.com
Tél. 06 47 63 53 53
HVE

LE CLOS DU LUCQUIER

Claude Panis (propriétaire)
Lisa Postic (responsable du do-
maine)
251 rue de la Fond du Loup
34725 JONQUIERES
contact@leclodulucquier.com
Tél. 07 68 05 70 19
www.leclodulucquier.com

MAS D'AGAMAS

Vincent VISSEQ
Route de Lagamas
34150 LAGAMAS
vvisseq@yahoo.fr
Tél. 06 12 29 53 82
HVE

MAS D'AMILE

Amélie D'HURLABORDE
Route des Bains
34150 MONTPEYROUX
contact@masdamile.fr
Tél. 06 03 32 75 78
www.masdamile.fr
Bio

MAS DES QUERNES

Pierre NATOLI
1 bis impasse du Pressoir
34150 MONTPEYROUX
masdesquernes@gmail.com
Tél. 06 61 08 22 02
www.mas-des-quernes.com
Bio

MAS DU CAYRE

Nathalie et Pierre DIEBOLT
Route de Gignac
34150 LAGAMAS
masducayre@gmail.com
Tél. 06 83 01 68 06
mas-du-cayre.plugwine.com
HVE

MAS ORIGINE

Julien Fabregat et Laura Balsan
Route de Saint Etienne
34150 MONTPEYROUX
masorigine@gmail.com
Tél. 06 26 73 48 72
www.masorigine.com
Bio

VILLA DONDONA

Jo LYNCH et André SUQUET
L'Hôpital Le Barry
34150 MONTPEYROUX
villadondona@wanadoo.fr
Tél. 04 67 96 68 34
www.villadondona.com
Bio

CAVE COOPERATIVE PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES - CASTELBARRY

Contact Flavie Castanier
5 Place François Villon
34150 MONTPEYROUX
07 56 00 14 27
com@cavestmaurice.com
www.montpeyroux.org
19 producteurs AOC Montpeyroux
18 hectares sur 71,40 hectares
(25 % en bio)

Syndicat des vignerons de Montpeyroux

34 150 Montpeyroux
crumontpeyroux@gmail.com
06 21 79 74 74



Contact presse

Lucile Carmet - Vitinova
lucile@vitinova.fr
06 75 93 31 84

Mention crédits photo
© Vitinova