PRÉSENTATION
L'ICÔNE
MONTPEYROUX LES VENTS D'ICI
LARZAC TERRE D'ENGAGEMENT
LANGUEDOC D'ALTITUDE
ST-GUILHEM-LE-DÉSERT, GRAND SITE DE FRANCE
LES COOPAINS
LES AFFRANCHIS
MOELLEUX ET ALCOOL
LES BIBS
RECONNAISSANCE ÉTHIQUE

CE QUE NOUS SOMMES

- Des coopérateurs engagés
- Des vignerons exigeants
- Des entrepreneurs sociaux

CE QUE NOUS FAISONS

- Des vins sains comme nos terres
- Francs comme nos vignerons
- Des cuvées ambitieuses et conviviales

“Paysans-entrepreneurs... je crois que c’est ce qui nous définit le mieux.”

VIGNERONS DURABLES

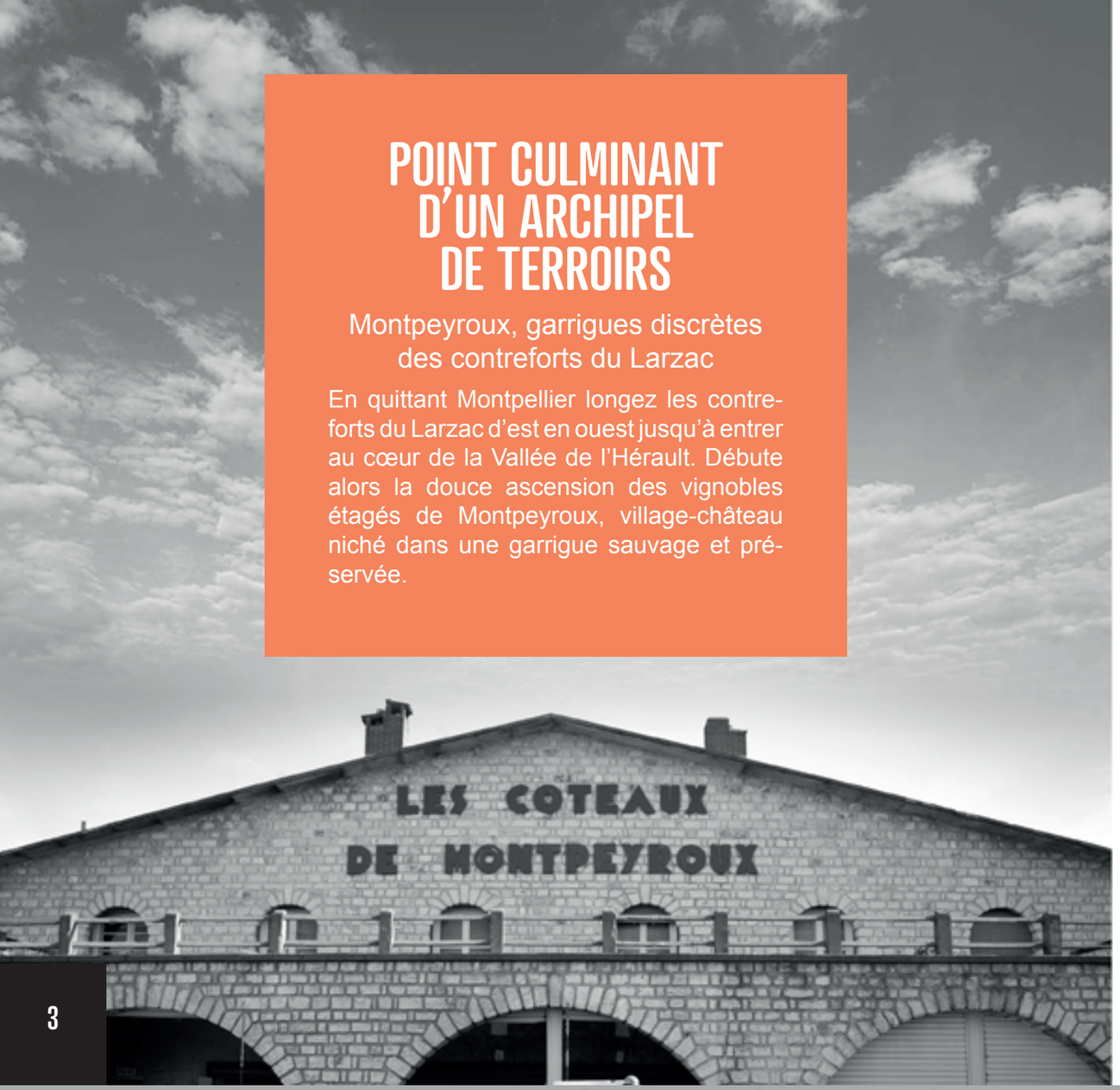
Cette démarche est la seule dédiée au monde du vin, complète, équilibrée et en constante évolution. C’est aussi un moyen de partager avec les autres acteurs de la filière sur les enjeux environnementaux et sociétaux, afin de valoriser notre savoir-faire et nos actions de développement durable. 100% de nos parcelles sont identifiées, suivies et sélectionnées pour exprimer toute leur typicité dans nos cuvées.

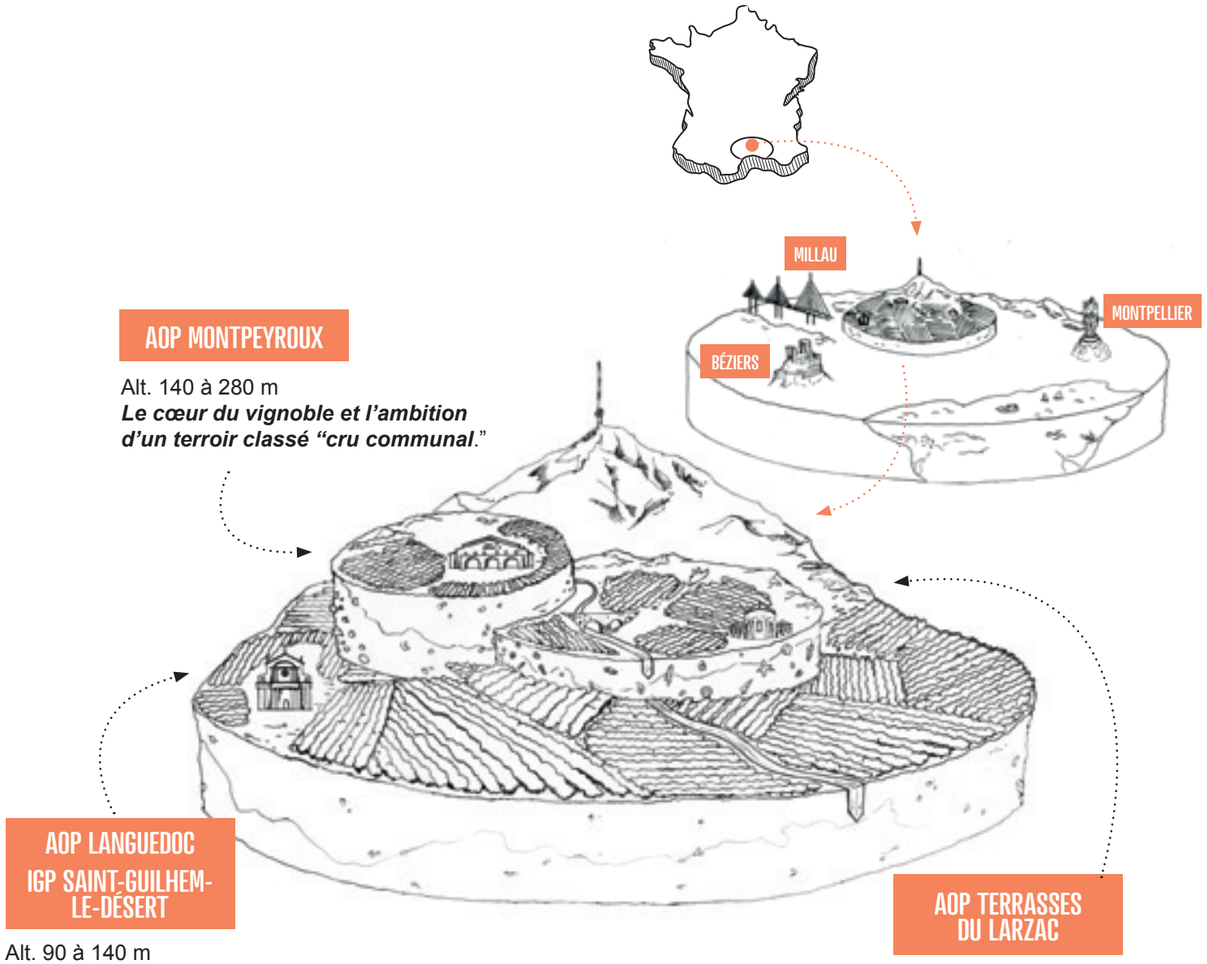
“Comment sont nos vins ? Ils ont un petit goût d’éthique.”

POINT CULMINANT D'UN ARCHIPEL DE TERROIRS

Montpeyroux, garrigues discrètes des contreforts du Larzac

En quittant Montpellier longez les contreforts du Larzac d'est en ouest jusqu'à entrer au cœur de la Vallée de l'Hérault. Débute alors la douce ascension des vignobles étagés de Montpeyroux, village-château niché dans une garrigue sauvage et préservée.





AOP MONTPEYROUX

Alt. 140 à 280 m
Le cœur du vignoble et l'ambition d'un terroir classé "cru communal."

AOP LANGUEDOC
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

Alt. 90 à 140 m
Première marche de notre vignoble

- AOP Languedoc, l'appellation mère du Languedoc, la plus vaste et la plus diversifiée.
  Sur nos terres, les parcelles sont choisies, voisines de nos terrasses et vignes en coteaux.
- IGP Saint-Guilhem-le-Désert
  Une aire sauvage, de liberté, encore confidentielle.

AOP TERRASSES DU LARZAC

Alt. 120 à 140 m
Une jeune appellation à forte identité.

L'ÉMOTION DU TERROIR

En quête de rare et d'exceptionnel, il faut avant tout se laisser porter et savoir écouter.

Un jour, c'est le terroir qui se révèle à vous.

Vient ensuite le temps de l'observation, des soins, des gestes précis et de la patience pour que naisse une émotion à l'état brut.

L'ICÔNE

Entre humilité et remise en cause nous construisons chaque année cette bouteille. Selon les effets climatiques, certains cépages viennent mieux que d'autres sur nos parcelles prédestinées. Toute notre équipe se mobilise pour vous transmettre millésime après millésime, une grande émotion à travers ce vin.

LIBRE AU VENT

AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

40% carignan
40% grenache, 20% syrah

Vinification traditionnelle avec macération longue.

Élevage : en cuve et en fût 400L pour 1/3.

Profil : robe rouge foncé. Un nez marqué par les notes épicées, vanillées, fumées. Bouche ample et équilibrée.

Servir sur : plats mijotés, viandes, fromages.

FAÇONNÉ PAR LES ÉLÉMENTS

Montpeyroux tire son nom de Mont Pierreux, mont particulièrement venté. Dernière halte avant la montagne, la garrigue y est dense et odorante. Déjà distingué en 1958 comme un terroir qualitatif à part entière, c'est l'accession au « cru communal » qui est maintenant en jeu.

MONTPEYROUX LES VENTS D'ICI

Rendement maîtrisé (35 à 42 hl/ha). 100% parcelles sélectionnées et identifiées. Sols calcaires, et calcaires lacustres alluvionnaires.

GRAND TARRAL
AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

50% syrah, 30% mourvèdre, 10% grenache, 10% Carignan

Vinification traditionnelle avec macération longue.

Élevage : barrique 225l.

Profil : robe rouge profond, nez épicé et fruité; boisé vanillé. Concentré, gras et équilibré

Servir sur : viandes rouges, fromages, gibiers

Service : 16°C

TARRAL
AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

40% carignan, 40% grenache, 20% syrah

Parcelles de vieux carignans sur les calcaires tendres, grenaches et syrahs des sols argilos-calcaires. Vinification traditionnelle avec macération longue.

Élevage : en cuve et en fût 400L pour 1/3.

Profil : nez épicé, camphre, romarin et petits fruits rouges. Puissance et rondeur.

Servir sur : viandes rouges (mouton), légumes aux épices, fromages à pâtes pressées.

Service : 16°C

TARRAL BLANC
AOP LANGUEDOC

80% grenache blanc, 10% marsanne, 10% carignan blanc

Parcelles d'altitude sur des sols calcaires. Pressurage direct, vinification en barrique.

Élevage : vinifié et élevé en fût neuf de 225l.

Profil : nez floral, empyreumatique. Bouche fraîche et ronde, onctueuse en finale

Servir sur : poissons rôtis, coquilles saint-jacques, fromages de brebis

Service : 10-12°C

L'AYAL
AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

50% grenache, 20% carignan, 20% syrah, 10% cinsault

Sélections de vieilles vignes de coteaux calcaires, vinification traditionnelle.

Élevage : en cuve 1 an.

Profil : belle robe rubis, nez de fruits rouges. Une bouche souple, fraîche, équilibrée.

Servir sur : viandes blanches, rouges, fromages, tapas.

Service : 16°C

LES PIEDS SUR TERRE, LE REGARD VERS L'AVENIR

Terre d'engagement d'hier et d'aujourd'hui, le Larzac ne laisse pas les hommes indifférents. Siège des luttes des paysans, des altermondialistes, il est aujourd'hui à l'origine de cette appellation récente, défendue par de jeunes vignerons talentueux et engagés, dont les illustres* de Castelbarry.

LARZAC TERRE D'ENGAGEMENT

Rendement maîtrisé
(35 à 45 hl/ha). 100% parcelles sélectionnées et identifiées
Sols calcaires alluvionnaires.

SEUL L'AVENIR M'INTÉRESSE
AOP TERRASSES DU LARZAC

60% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre

Sélections de vieilles vignes de coteaux calcaires.

Élevage : en cuve béton

Profil : robe encre, un nez floral, violette, cassis, tapenade. Une bouche ample, structurée et nerveuse.

Servir sur : agneau, bœuf grillé. Fromages à pâte persillée.

Service : 16-17°C

LE SALUT DE LA TERRE
AOP TERRASSES DU LARZAC

60% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre

Selections de vieilles vignes de coteaux calcaires.

Élevage : en cuve béton

Profil : nez de fruits murs, de fraise, et de garrigue. Bouche ample, ronde et généreuse.

Servir sur : viandes rouges rôties, fromages de brebis.

Service : 15-16°C

SUBTILS RELIEFS

Appellation mère du Languedoc, elle s'étend sur la grande plaine du Midi. Ici, c'est sur les hauteurs que nous cultivons notre Languedoc, tout près du Col du Vent.

LANGUEDOC D'ALTITUDE

Rendement maîtrisé (50 hl/ha)
100% parcelles sélectionnées
et identifiées. Sols calcaires.
Le Col du Vent marque la frontière
entre le Larzac et les coteaux.

COL DU VENT ROUGE
AOP LANGUEDOC

Carignan, grenache, syrah, cinsault, mourvèdre

Vendange à la fraîche, sur nos parcelles d'altitude, vinifiée cépage par cépage.

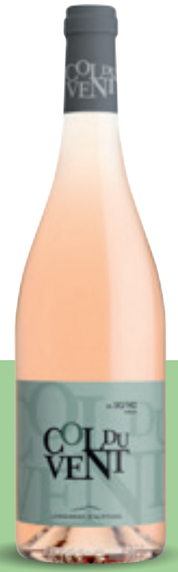
Élevage : en cuve béton

Profil : fruité et épicé. Gouleyant et typé

Servir sur : viandes blanches, rouges, fromages.

Service : 16°C

COL DU VENT ROSÉ
AOP LANGUEDOC



Grencahe, cinsault, syrah, mourvèdre

Vendanges de nuit, égouttage, pressurage direct. Battonage sur lies.

Élevage : en cuve isotherme

Profil : pâle, agrume, floral et minéral. Nerveux et long

Servir sur : apéritif, grillades, légumes grillés.

Service : 12°C

COL DU VENT BLANC
AOP LANGUEDOC

Grenache, marsanne, vermentino

Vendanges de nuit. Pressurage direct. Fermentation basse température.

Élevage : en cuve isotherme

Profil : variétal, floral, minéral. Un vin aérien

Servir sur : spécialités à bases de crustacés. Seiches farcis, poissons grillés.

Service : 8-12°C

RÉSERVE NATURELLE DE TALENTS

« Saint-Guilhem-le-Désert, un patrimoine culturel et naturel protégé, un paysage emblématique, Un haut lieu spirituel, un lieu de vie, une gestion durable, un partenariat actif. »

La charte du Grand Site de France a parlé pour nous.

ST-GUILHEM-LE-DÉSERT, GRAND SITE DE FRANCE

Saute-rocher, Sauta-Roc en occitan, est le nom porté par les habitants de Saint-Guilhem-le-Désert.

SAUTE-ROCHER ROUGE
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT

20% marselan, 20% cabernet-sauvignon 30% merlot, 30% syrah

Assemblage atypique avec macération pré-fermentaire.

Élevage : cuve

Profil : robe violette intense. Très aromatique, poivron grillé, myrtille. Bouche souple dense, gourmande.

Servir sur : grillades, salades, fromage de brebis.

Service : 14-16°C

SAUTE-ROCHER ROSÉ
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT

80% cinsault, 20% grenache

Rosé obtenu par égouttage des jus sous gaz inerte pour préserver de l'oxydation.

Élevage : cuve

Profil : robe claire, fraicheur et intensité aromatique

Servir sur : apéritifs, pique-niques, grillades

Service : 10-12°C

SAUTE-ROCHER BLANC
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT

100% grenache blanc

Vendange nocturne, pressurage direct, fermentation basse température.

Élevage : cuve

Profil : nez coco, exotique, bouche tendue et grasse

Servir sur : moules, sardinade, grillades estivales.

Service : 10-12°C

DES MONDES À REFAIRE !

oublions un instant l'origine (même si elle est bien présente dans le verre). Concentrons nous sur le plaisir à faire des choses ensemble. Pensons à l'audace et l'adrénaline pour « gravir les montagnes ». Et saluons tout cela avec les Coopains.

LES COOPAINS

Le vin social, convivial
et responsable
made in France.

COOPAINS ROUGE
VIN DE FRANCE

100% grenache rouge

Vendange à la fraîche, sur nos parcelles d'altitude, vinifiée cépage par cépage.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : croquant, gourmand, convivial. Un vin qui ne fatigue pas.

Servir sur : viandes blanches, plats mijotés, grillades : un vin de copains.

Service : 16°C

COOPAINS ROSÉ
VIN DE FRANCE

100% grenache rouge

Vendanges de nuit, égouttage, pressurage direct. Battonage sur lies.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : robe pâle, une nez fruité, une bouche fraîche et suave.

Servir sur : apéritifs, pique-niques, grillades.

Service : 10-12°C

COOPAINS BLANC
VIN DE FRANCE

100% grenache blanc

Pressurage direct et vinification basse température pour ce blanc à partager entre coopains.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : couleur jaune pâle aux reflets vert. Nez minéral et floral.

Servir sur : apéritifs et grillades estivales.

Service : 10-12°C

LES AFFRANCHIS

Hors des sentiers battus,
les affranchis sont libres
et originaux.
Sols argilo-calcaires.

L'R DE RIEN
AOP LANGUEDOC

Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre

Une sélection des meilleures parcelles conduites en Terra Vitis. Nous privilégions les terroirs d'altitude et frais, au sous-sol riche.

Élevage : en partie barrique

Profil : Robe très pale. Un nez floral et aux notes d'agrumes, iris, mandarine. Franc, charnu, généreux et dense.

Servir sur : Rosé gastronomique, filets de rougets ou dorade au fenouil.

Service : 10-12°C

EXCÈS ROSÉ
AOP LANGUEDOC

Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre

Terrasses calcaires et coteaux argilo-calcaires.

Élevage : en cuve 100%

Profil : Robe pâle. Des fragrances florales, fruitées. En bouche, acidulé, généreux et long. Un excés de gourmandise.

Servir sur : apéritif, grillades, plancha

Service : 12°C

À TÊTE REPOSÉE
SANS SULFITE AJOUTÉ
AOP LANGUEDOC

50% syrah, 30% carignan, 20% grenache

Un vin naturel, élevé et vinifié sans sulfite ajouté.

Élevage : en cuve sous température contrôlée.

Profil : robe violacée. Une explosion de notes, une bouche gourmande, fraîche, à la finale réglissée.

Servir sur : apéritif, dips de légumes frais, viandes.

Service : 16°C

L'ESPRIT LIBRE

Indépendantes et espiègles, ces cuvées, remplies de convictions, expriment leur liberté, en toute légèreté.

MOELLEUX ET ALCOOL

La Nature est généreuse quand on est prévenant avec elle.

VIGNUS
MOELLEUX

100% chenin

1 parcelle sélectionnée. Vendanges tardives manuelles réalisées fin octobre, sur baies passerillées.

Élevage : Fût neuf

Profil : robe dorée; arômes mielés et floraux. Bouche sucrée/acide.

Servir sur : apéritif, foie gras, tarte au chocolat

Service : 9-11°C

LA FINE
FINE DU LANGUEDOC

100% grenache blanc

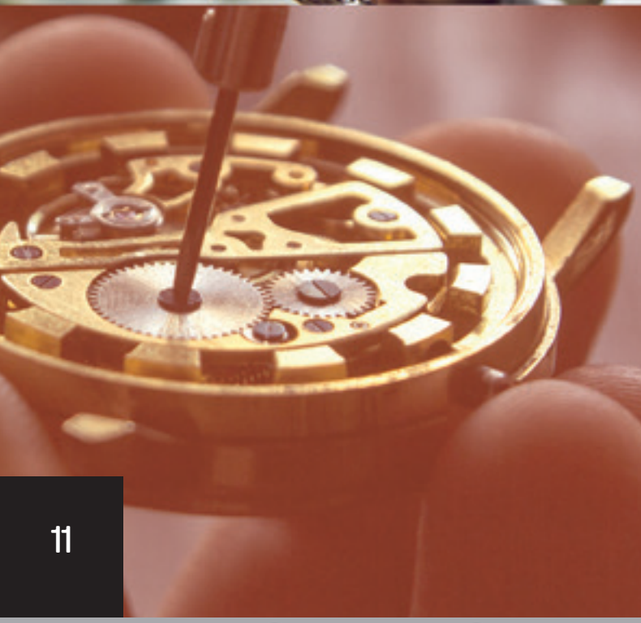
Vin blanc non sulfité, distillé dans un alambic Charentais et élevé en barrique durant 8 ans minimum. Sans sulfites, sans filtration.

Élevage : 8 ans minimum en fût

Profil : belle robe or, au nez iodé, de bois de sental, de tourbe, de vanille et de tabac. La bouche est grasse et longue.

Servir sur : sur gâteaux et cafés. Simplement après le repas avec ou sans cigare. Allongé d'eau plate de source.

Service : 14°C



LE GOÛT DE LA PATIENCE

Ces « vins de la patience » sont ceux des moments exceptionnels.

De l'envie de partager un moment ensemble qui a fait germer la vendange tardive de chenin, à la tradition séculaire de l'eau de vie de vin, un VSOP élégant qui patientera chez nous 8 ans.

Leur immence succès dans notre boutique locale nous a incité à les partager plus largement.

DES (GRANDS) MOMENTS DE PARTAGE

Simple à transporter, facile à partager, retrouvez la subtilité des Languedoc d'altitude et la convivialité des coopains.

LES BIBS

Conditionnés à la propriété
pour une maitrise totale de qualité.

BIB COL DU VENT
AOP LANGUEDOC

DISPONIBLE 3L ET 5L

Carignan, grenache, syrah, cinsault, mourvèdre

Vendange à la fraîche, sur nos parcelles d'altitude, vinifiée cépage par cépage.

élevage : en cuve béton

Profil : fruité et épicé. Gouleyant et typé

Servir sur : viandes blanches, rouges, fromages.

Service : 16°C

Grencahe, cinsault, syrah, mourvèdre

Vendanges de nuit, égouttage, pressurage direct. Bâtonnage sur lies.

élevage : en cuve isotherme

Profil : pâle, agrume, floral et minéral. Nerveux et long

Servir sur : apéritif, grillades, légumes grillés.

Service : 12°C

Grenache, marsanne, vermentino

Vendanges de nuit. Pressurage direct. Fermentation basse température.

élevage : en cuve isotherme

Profil : variétal, floral, minéral. Un vin aérien

Servir sur : spécialités à bases de crustacés. Seiches farcis, poissons grillés.

Service : 8-12°C

BIB COOPAINS
VIN DE FRANCE

DISPONIBLE 5L ET 10L

100% grenache rouge

Vendange à la fraîche, sur nos parcelles d'altitude, vinifiée cépage par cépage.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : croquant, gourmand, convivial. Un vin qui ne fatigue pas.

Servir sur : viandes blanches, plats mijotés, grillades : un vin de copains.

Service : 16°C

100% grenache rouge

Vendanges de nuit, égouttage, pressurage direct. Bâtonnage sur lies.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : robe pâle, une nez fruité, une bouche fraîche et suave.

Servir sur : apéritifs, pique-niques, grillades.

Service : 10-12°C

100% grenache rouge

Pressurage direct et vinification basse température pour ce blanc à partager entre coopains.

Élevage : en cuve sous contrôle de température.

Profil : couleur jaune pâle aux reflets vert. Nez minéral et floral.

Servir sur : apéritifs et grillades estivales.

Service : 10-12°C

“An impressive red with impact, depth, breadth and strike, as well as a sense of place.”

Andrew JEFFORD - Decanter

Coup de Cœur du TOP 100 2016
TROPHY CASTELBARRY
2014 - AOP LANGUEDOC
MONTPEYROUX

15,5 *sur 20*

Terre de Vins

“80 vins au Top, notre sélection de cru - 2018

De fort caractère (c’est son côté « bad boy », note le jury), il présente de belles aptitudes pour la garde.”

RECONNAISSANCE ÉTHIQUE

Notre mémoire sociale

« Au cœur des vignes,
les Hommes se racontent...»

Nous avons réalisé un LIVRE ETHNO-PHOTOGRAPHIQUE sur notre histoire pour mieux choisir notre avenir.

Déclinée en exposition itinérante, elle voyage accompagnée de nos vins et de nos vignerons.

Nous sommes « Vignerons en Développement Durable »

Mettre autant d’éthique que de vin dans nos bouteilles est une évidence pour nous. Labellisés Vignerons en Développement Durable, nous avons évalué notre démarche et le chemin qu’il nous reste à parcourir pour une meilleure vie sociale, environnementale et économique de notre cave.

Nous cultivons de façon raisonnée, en **Terra Vitis**

80% de notre vignoble a obtenu cette certification environnementale. C’est un engagement quotidien à respecter des pratiques culturales saines, pour la garantie d’un vin sain.

CAVE DES VIGNERONS DE MONTPEYROUX

5 Place F. Villon,
34150 Montpeyroux - France

Tel : +33 (0)4 67 96 61 08

FAX : +33 (0)4 67 88 60 91

www.montpeyroux.org

LE PETIT MONDE - crédits photo © Alain Tendero (p. 1-2-3-5-7) Raphaël Foureau (p.10)
// Istock yanuta-timnewman-filipefrazao-Anna_Om-JemmaDanielle-oneinchpunch-YakobchukOlena-BrianAJackson-Rudenko-peter bocklandt-egon69-gilaxia