

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault 2025 : Une deuxième édition au service d'une filière d'exception



La Communauté de communes du Salagou Cœur d'Hérault est ravie d'annoncer la deuxième édition du Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault, qui aura lieu le vendredi 4 avril 2025, dans le cadre prestigieux du Château de Malmont à Villeneuve. Cet événement professionnel mettra en lumière les talents et le terroir exceptionnel du Salagou Cœur d'Hérault. Cette année l'accent sera mis sur la mise en relation des vignerons avec des acheteurs professionnels.

➤ Des partenaires d'exception pour faire briller notre terroir

L'évènement sera cette année parrainé par **Marie WODECKI**, élue Meilleure Jeune Sommelière de France 2023, elle officiera à partir de janvier 2025 au restaurant Saba à Annecy ainsi que par notre partenaire culinaire le talentueux **chef Julien DUBROC** qui a fait ses armes dans les cuisines de Paul Bocuse à Collonges et qui représentera le réseau **Chefs d'Oc**, prestigieux partenaire de cette édition 2025 des Cuvées Salagou Cœur d'Hérault.

Cette année, le **Sommelier conseil** sera **Baptiste ROSS-BONNEAU**, vainqueur du Challenge Sud de France de la Sommellerie 2018, ancien sommelier du restaurant de la Cité à Carcassonne, et auteur d'un blog dédié à ses rencontres avec les vignerons.

Le Palmarès est ouvert à l'ensemble des appellations présentes sur le territoire dont l'IGP Pays d'OC, l'AOP Languedoc et l'IGP Hérault. Cette année marquera également l'émergence de l'appellation **IGP Hérault mention complémentaire Coteaux du Salagou**.

➤ Une journée dédiée à la filière viti-vinicole du territoire

Le programme de la journée s'annonce riche :

- **8h - 8h30** : Accueil du jury
- **8h30 - 12h** : Dégustation des vins par le jury et délibérations
- **11h - 12h15** : Conférence pour les vignerons et caves coopératives, abordant une thématique d'actualité pour la filière viti-vinicole
- **12h30 - 14h30** : Buffet déjeunatoire signé par le chef Julien DUBROC, accompagné des dégustations des cuvées en lice pour le Palmarès en présence d'acheteurs professionnels
- **14h30 - 15h00** : Remise des trophées aux 15 lauréats, dont 6 cuvées d'exception.
- **15h00 - 16h00** : Visite du Château de Malmont

Le Palmarès 2025 réunira un **jury d'experts** composé de sommeliers, producteurs, œnologues, journalistes et cavistes, qui sélectionneront les **15 meilleures cuvées du territoire**, parmi lesquelles **6 cuvées d'exception** à qui seront décernés 6 trophées :

- Trophée Engagement développement durable
- Trophée Cuvée Biologique et Dynamique
- Trophée Rouge complexe
- Trophée Rouge fin et souple
- Trophée Rosé
- Trophée Blanc

Le moment convivial à midi sera également l'occasion pour tous les participants de **déguster les cuvées candidates au palmarès**. L'occasion également pour **des acheteurs professionnels de découvrir la richesse des vins de notre terroir et de passer commande auprès des viticulteurs présents**.

Avec ce Palmarès, la Communauté de communes souhaite soutenir les vignerons du Salagou Cœur d'Hérault, valoriser leur travail et leur offrir une visibilité à la hauteur de leur savoir-faire. Cette deuxième édition poursuit ainsi l'objectif initié en 2024 : **promouvoir un terroir et une filière d'excellence, tout en s'adaptant aux enjeux actuels**.

➤ **Les inscriptions pour candidater ont débuté le 06 décembre !**

Dès le 06 décembre, les acteurs de la filière éligibles à la candidature ont reçu un questionnaire en ligne pour candidater. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 janvier 2025 : <https://bit.ly/3ZM4Cz2>

Le Palmarès est ouvert aux vignerons récoltants, aux coopératives vinicoles, aux unions de coopératives, aux groupements de producteurs, aux producteurs-négociants et aux négociants-éleveurs. Plusieurs conditions s'appliquent cependant : les vins doivent être destinés à la commercialisation en bouteille, tous les millésimes sont admis à condition qu'au moins 50% des raisins soient récoltés sur le territoire du Salagou Cœur d'Hérault ou limitrophes et que la vinification, l'élaboration et le conditionnement soit aussi faits sur le territoire ou sur territoires limitrophes.

Nous tenons à remercier l'ensemble de nos partenaires : le Château de Malmont, l'École Supérieure du Cœur d'Hérault, l'IGP de l'Hérault, l'IGP Pays d'OC, l'AOP Languedoc et le Grand Site Salagou-Cirque de Mourèze.

