Salagou Coeur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

CUVÉES
Salagou Coeur d'Hérault

CUVÉES SALAGOU CŒUR D'HÉRAULT
DOSSIER TECHNIQUE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SALAGOU CŒUR D'HÉRAULT
20, Avenue Raymond Lacombe - Espace Marcel VIDAL - 34 800 Clermont l'Hérault

TABLE DES MATIÈRES

1. Les Cuvées Salagou Coeur d'Hérault 3
1.1. Présentation de l'événement 3
1.2. Objectifs de l'événement 3
1.3. Les parrains 3

2. Le Palmarès : 2 avril 2024 3
2.1. Les candidats 4
2.2. Les conditions d'inscription 4
2.3. Dossier d'inscription 4
2.4. Préparation de l'enregistrement et de l'anonymat des cuvées 5
2.5. Le jury 5
2.6. Organisation de la dégustation 5

3. La Déambulation : 22 juin 2024 5

4. Le logo 6

5. Récompenses 6

6. Un événement éco-responsable 7

7. L'humain derrière l'événement 7
7.1. Les élus 7
7.2. Les services de la collectivité 7
7.3. Les partenaires de l'événement 8

8. Annexes 8
8.1. Protocole de dégustation 8
8.2. Offres de partenariats 8

1. LES CUVÉES SALAGOU CŒUR D'HÉRAULT

1.1 PRÉSENTATION DE L'ÉVÉNEMENT

La Communauté de communes du Salagou Cœur d'Hérault est fière d'annoncer la **création en 2024 du Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault !** L'événement est inscrit dans l'axe 2 de son Projet de Territoire : un territoire en développement, avec pour objectif de **promouvoir l'essor des filières économiques d'avenir et soutenir la filière viti-vinicole**.

Les Cuvées Salagou Cœur d'Hérault ont aussi été pensées comme un événement éco-responsable qui mettra en lumière non seulement des pratiques durables au sein de la filière viticole locale mais aussi le patrimoine naturel du territoire tout en faisant des ponts avec le monde de la culture.

L'événement se déroulera en deux temps :

- **Le Palmarès, un événement professionnel, qui aura lieu le mardi 2 avril 2024 au Château de Malmont à Villeneuvette** et où un jury mixte consacrera les 15 meilleures cuvées du territoire ainsi qu'un podium d'exception composé de 5 trophées.
- **Une déambulation gourmande, événement grand public, qui aura lieu le samedi 22 juin sur le secteur du Lac du Salagou** et qui rassemblera 200 personnes pour une balade qui permettra de déguster un accord mets-vin des 15 cuvées primées lors de l'édition 2024 du palmarès. La balade se terminera par une soirée dans l'esprit guinguette où les producteurs des 15 cuvées pourront commercialiser leurs vins.

1.2. OBJECTIFS DE L'ÉVÉNEMENT

L'intercommunalité possédant la compétence Développement Économique, l'événement était une évidence pour son Président Claude REVEL, initiateur du Palmarès. Un Palmarès venant en soutien à la filière viticole, actuellement en crise, avec pour objectif de faire briller localement et au-delà de notre territoire, les vins de notre terroir et les hommes et les femmes qui les produisent.

Les cuvées primées lors de cette rencontre bénéficieront d'une mise en avant dans différents médias et réseaux sociaux, en Office de Tourisme et auprès des quelques 300 chefs du réseau Alain DUCASSE dont notre marraine d'exception fait partie.

Les lauréats bénéficieront d'une mise en lumière exclusive lors de la première édition de la Déambulation gourmande des Cuvées le samedi 22 juin 2024. Évènement conçu pour un public épicurien. Deux soirées supplémentaires sur les rives du Salagou sont envisagées en juillet et août afin de prolonger l'opportunité commerciale et la promotion des cuvées lauréates.

1.3 LES PARRAINS

Le Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault bénéficie du soutien d'un duo de personnalités réputées de la gastronomie locale et du monde de la sommellerie qui parrainent l'événement : **Annett TEICH**, cheffe du restaurant BK (Montagnac, Hérault) et **Pierre VILA PALLEJA**, finaliste du Concours du Meilleur Sommelier de France 2022 (Paris). Deux professionnels de renom pour faire briller notre territoire, les hommes et les femmes qui le font vivre par le travail de la vigne.

2. LE PALMARÈS : 2 AVRIL 2024

Pour sa 1re édition, cet événement emblématique pour la filière viti-vinicole verra un jury mixte consacrer les 15 cuvées lauréates de notre territoire le mardi 2 avril 2024 au Château de Malmont, à Villeneuvette, notre partenaire privilégié pour l'occasion. Pendant que le jury dégustera les cuvées candidates, les professionnels pourront assister à une table ronde sur le sujet de l'adaptation du vignoble au dérèglement climatique.

2.1. LES CANDIDATS

Le concours est ouvert aux vignerons récoltants, producteurs et coopératives vinicoles qui produisent du vin sur les 21 communes composant le territoire du Salagou Cœur Hérault : Aspiran, Brignac, Cabrières, Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Lacoste, Liausson, Lieuran-Cabrières, Mérifons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Péret, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, Usclas-d'Hérault, Valmascle et Villeneuvette.

2.2. LES CONDITIONS D'INSCRIPTION

Le Palmarès est ouvert aux vins destinés à la commercialisation en bouteille. Tous les millésimes sont admis à participer. Les vins primés devront être disponibles à la vente en quantité suffisante pour assurer leur promotion durant l'année en cours.

Le Palmarès est territorial. Le périmètre de production et de vinification des vins admis est strictement délimité.

Un vin ne peut être présenté que s'il remplit les conditions suivantes :

- au moins 50% des raisins destinés à l'élaborer sont récoltés sur le territoire éligible.
- la totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible.

Territoire éligible : Aspiran, Brignac, Cabrières, Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Lacoste, Liausson, Lieuran – Cabrières, Mérifons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Péret, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, Usclas d'Hérault, Valmascle, Villeneuvette.

Ce palmarès étant une dégustation territoriale, tous les vins peuvent concourir, incluant les Vins sans IG (Vins de France), les IGP (Indication Géographique Protégée) et les AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Le participant assure qu'il a pris toutes les mesures HACCP adéquates ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire et de garantir la sécurité des produits livrés au palmarès.

Les bouteilles d'échantillons sont prioritairement habillées avec l'étiquette de commercialisation. L'étiquette doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le respect des réglementations est de la responsabilité du compétiteur.

Dans tous les cas, l'étiquette d'identification devra mentionner les mêmes informations et précisions que celles figurant sur le formulaire d'inscription du vin.

Pour la présentation au palmarès, 3 bouteilles de 0,75 litre par vin inscrit doivent être remises aux organisateurs aux dates et lieux définis. Les bouteilles de 0,5 litre sont admises pour les vins produits dans des volumes moindres du fait de leur méthode spécifique d'élaboration.

2.3. DOSSIER D'INSCRIPTION

Chaque participant au concours s'engage à transmettre l'ensemble des pièces demandées, à savoir :

- La fiche renseignement du producteur dûment rempli
- L'étiquette et la contre-étiquette commerciale devront notamment y figurer :
  - Le nom du compétiteur
  - Le nom de la cuvée
  - Le nom de l'indication géographique (AOP ou IGP) ou Vins de France
  - Les caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépages, élevage, prix TTC caveau)
  - Le titre alcoométrique volumique acquis (ex : 13.5% vol.)
  - Le volume total commercialisable du lot concerné
  - Le numéro de lot
- Les droits d'inscription pour la première année sont gratuits.

En décembre dernier, une lettre a été adressée par le Président de l'intercommunalité Claude REVEL et le Vice-président délégué au Développement Économique Olivier BRUN, aux quelques 80 vignerons, producteurs, caves coopératives du territoire pour leur annoncer la création de l'événement ainsi que l'ouverture des candidatures. Le premier contact s'est fait par un formulaire en ligne : https://bit.ly/3RGaCp3.

2.4. PRÉPARATION DE L'ENREGISTREMENT ET DE L'ANONYMAT DES CUVÉES

Pour ce qui est de la partie récupération, acheminement, enregistrement, anonymat et séries de dégustation, les éléments suivants devront être respectés :

- Chaque compétiteur fera l'objet d'un numéro d'identification

- Chaque cuvée fera l'objet d'un numéro d'identification
- Les éléments d'identification seront intégrés dans un tableau Excel afin de faire les tris nécessaires pour élaborer les séries de dégustation.
- Un anonymat sera pratiqué sur l'ensemble des échantillons, et les vins ne pourront pas être dégustés par les producteurs qui les auront élaborés. Ils seront assignés à une autre table de dégustation.
- Les jurés dégusteront des vins sur les mêmes appellations ou dénominations, dans la même gamme de prix, par millésime croissant (du plus âgé au plus jeune), les cuvées non boisées en premier et ensuite celles élevées en barrique.
- Dans l'éventualité d'un problème de qualité (vin bouchonné ou défaut technique avéré), le 2ème échantillon de la cuvée sera demandé à la personne référente dédiée à la table de dégustation.

2.5. LE JURY

Le jury est composé de jurés « prescripteurs » (journalistes, acteurs de la filière commercialisation tels que sommeliers, distributeurs, cavistes etc…) et de jurés « acteurs de la filière production » (œnologues, producteurs, techniciens). Pour participer au jury, la demande d'inscription est faite via un courriel qui sera envoyé avec une fiche à renseigner, en précisant ses coordonnées, sa qualité et sa compétence en matière de dégustation sur la base d'un questionnaire établi par l'organisateur.

Un opérateur compétiteur ne pourra pas juger ses vins.

Chaque jury est constitué de 3 membres au minimum.

2.6. ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Le regroupement des échantillons s'effectue par catégorie : vin blanc, vin rosé, vin rouge frais, vin rouge de garde et vins doux (VDN/VDL). La catégorie « vin de garde » est ouverte aux vins rouges ayant plus de deux ans d'âge (càd dont le millésime correspond à l'année n-3 de l'élaboration du vin). Le compétiteur indique lors de l'inscription dans quelle catégorie le vin est présenté.

Chaque catégorie doit regrouper au moins trois compétiteurs distincts.

Chaque jury dégustera une série de vins servie par un membre de l'équipe organisatrice. L'ordre de dégustation a été mis en place selon plusieurs critères : appellation, millésime, élevage (boisé ou non), indication de la gamme de prix.

L'objectif de ce palmarès est d'avoir une approche qui mette en avant la qualité et la diversité des vins du Clermontais.

Une fiche indiquant les critères distinctifs pour les vins qui seront servis, accompagnera la dégustation.

Chaque table de jury aura un ambassadeur (chef de table) pour remplir le procès-verbal de dégustation avec les informations détaillées, concernant les vins sélectionnés pour être primés. Un commentaire de dégustation, d'une ligne ou deux, devra être rédigé pour chaque vin proposé au palmarès.

Une fois les documents remplis, le procès-verbal sera remis aux membres de l'équipe d'organisation responsable de votre jury.

Les chefs de table devront prendre avec eux les bouteilles présélectionnées pour une 2ème série de dégustation, afin d'élire les 15 cuvées ambassadrices du territoire. Ce 2ème tour de dégustation devra permettre de valider la sélection définitive des cuvées de ce premier palmarès.
La dégustation des vins s'effectue à l'aveugle : toutes les bouteilles sont présentées dans des emballages opaques identiques portant un code anonymisé. Les jurés ne manipulent pas les échantillons ; le service est assuré par l'équipe organisatrice. Une fiche de dégustation est proposée aux membres du jury afin de disposer d'une base identique de notation.

La notation s'effectuera sur 20 points et les notes attribuées sont confidentielles.

3. LA DÉAMBULATION : 22 JUIN 2024

Notre volonté est d'offrir une visibilité et créer une opportunité commerciale aux professionnels de la filière. Les cuvées lauréates de cette première édition bénéficieront d'une mise en lumière exclusive lors d'un événement oenotouristique le samedi 22 juin 2024.

Cette déambulation gourmande autour du lac du Salagou sera l'occasion de faire une balade dans un environnement exceptionnel tout en découvrant la richesse gastronomique de notre territoire.

Annett Teich, cheffe du restaurant BK à Montagnac, nous fait l'honneur de signer le menu de cette première

édition. La cheffe est connue pour son style de cuisine inventif. S'appuyant sur ses nombreuses expériences, galas et voyages à travers le monde, sa cuisine s'articule autour de produits frais de haute qualité et soigneusement sélectionnés.

C'est dans un paysage exceptionnel et préservé que nous proposerons cette balade gastronomique et culturelle de 7 km. Au cœur de cet écrin rouge que l'on nomme la ruffe et au bord du lac du Salagou, 4 étapes pour découvrir un accord met et vins mettant en valeur les cuvées.

À l'arrivée de la balade, une guinguette ouverte aux participants et plus largement aux visiteurs vous permettra de poursuivre cette expérience épicurienne. Les vignerons seront présents pour échanger avec vous, le tout dans une ambiance festive.

4. LE LOGO

Notre logo a été pensé afin de rendre hommage au secteur viti-vinicole et faire référence à l'identité de notre territoire. Avec un rappel des quatre couleurs du logo de l'intercommunalité, qui représentent aussi les quatre axes de notre Projet de Territoire, la typographie manuscrite « Salagou Cœur d'Hérault » a également été réutilisée. L'icône du logo en forme de verre de vin évoque les reliefs de notre territoire avec le lac du Salagou bordé de ruffe, de vignobles et de genêts.

5. RÉCOMPENSES

Les noms des cuvées et des domaines récompensés seront annoncés lors du buffet dînatoire qui clôturera la soirée.

15 cuvées ambassadrices seront élues lors de cette journée.

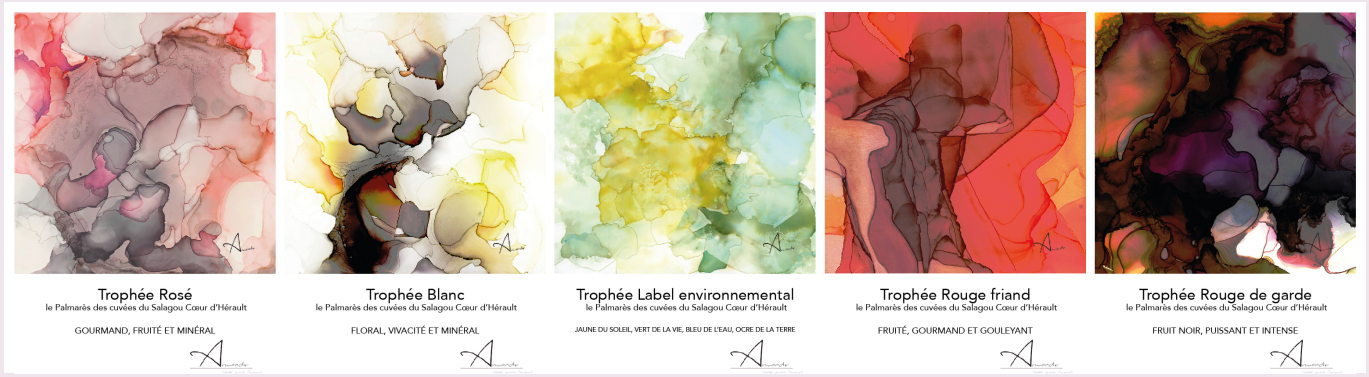
Parmi elles, cinq trophées d'exception seront décernés pour une mise en lumière particulière :

- Label environnemental
- Rouge avec potentiel de garde
- Rouge friand
- Rosé
- Blanc

Les trophées seront réalisés par l'artiste et œnologue Armand DE LIMA. Atteint d'une maladie qui affecte sa vision, il peint une représentation des odeurs et des fragrances des vins. Une belle façon d'associer culture, art et œnologie.

Le nombre de récompenses ne doit pas représenter plus d'un quart des échantillons du total des échantillons présentés au concours.
L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du palmarès, la nature de la distinction obtenue, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, les éléments permettant d'identifier clairement le vin primé.

Les résultats seront consultables sur *www.cc-clermontais.fr*



6. UN ÉVÉNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Les Cuvées Salagou Cœur d'Hérault 2024 s'érige, dès sa 1ère édition, en modèle d'éco-exemplarité. Il est d'une part, organisé en parfaite cohérence avec la démarche de développement durable de la Communauté de communes inscrite dans son Projet de territoire et d'autre part il s'inscrit conjointement à la labellisation du Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze pour une mise en lumière plus grande de notre patrimoine paysager. Dans le cadre de sa stratégie globale d'éco responsabilité, la Communauté de communes a souhaité agir sur toutes les phases de l'organisation de l'événement notamment dès sa conception pour réduire au maximum ses impacts négatifs et optimiser ses impacts positifs.

Respectueux de son environnement écologique, économique et social, l'événement Cuvée Salagou cœur d'Hérault est guidé par les principes du développement durable et la prise en compte de 8 enjeux principaux :

- Entrer dans une démarche d'amélioration continue
- Respecter le site d'accueil classé Natura 2000
- Réduire l'impact des déplacements
- Limiter la consommation des ressources
- Promouvoir une alimentation durable
- Tendre vers le zéro déchet
- Favoriser l'accueil de tous les publics
- Sensibiliser le public à la transition écologique

Par ailleurs, pour récompenser les efforts en faveur de l'environnement, un trophée sera spécialement dédié aux labels environnementaux, mettant en lumière les cuvées qui se distinguent par leurs pratiques respectueuses de la nature.

En embrassant cette démarche éco-responsable sous divers aspects, l'événement se positionne comme un catalyseur de changement vers des pratiques plus durables au sein de la filière viticole locale.

7. L'HUMAIN DERRIÈRE L'ÉVÉNEMENT

7.1 LES ÉLUS

- **Claude REVEL**, Président de la Communauté de communes du Salagou Cœur d'Hérault et maire de Canet
- **Olivier BRUN**, Vice-président en charge du Développement Économique et maire de Fontès
- **Isabelle SILHOL**, Vice-présidente déléguée à l'Environnement, à la Biodiversité et au Développement Durable et maire de Péret
- **Claude VALÉRO**, Vice-président en charge de la Culture et du Patrimoine et maire de Paulhan
- **Bernard COSTE**, Vice-président en charge du Tourisme et des Activités de Pleine Nature et maire d'Octon

7.2 LES SERVICES DE LA COLLECTIVITÉ

Direction Générale des Services

- **Merbouha RAMBIL**, Directrice Générale des Services

Pôle Développement Économique

- **Marina RIBEYROLLES**, Directrice
- **Solène SUNER**, Chargée de mission de la filière viticole, étudiante à l'École Supérieure du Cœur Hérault

Pôle Communication et Protocole

- **Théophile CATUSSE**, Directeur
- **Amélie SALES**, Chargée de communication
- **Clément BOUSSAGOL**, Chargé de publication
- **Céline GRENOVILLE**, Chargé du protocole

Avec le soutien des services supports de la collectivité.

7.3 LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

Les parrain / marraine

- **Annett TEICH**, cheffe du restaurant BK (Montagnac, Hérault)
- **Pierre VILLA PALLEJA**, Sommelier et restaurateur, Le Petit Sommelier (Paris)

Le château de Malmont

- **Jacques et Frédérique BEAUCLAIR**

Les sommeliers conseil de l'événement

- **Noëlle BARDOU**, Spécialiste en œnotourisme (Les Pépites de Noëlle)
- **Bernard BARDOU**, Sommelier conseil

L'École Supérieure du Cœur Hérault

- **Angélique ANTOINETTE**, Directrice

L'artiste et œnologue

- **Armando DE LIMA**, créateur des trophées qui seront décernés durant le Palmarès

Vignerons du Clermontais

- **Delphine VAZ DE SOUSA**, Présidente des Vignerons du Clermontais

8. ANNEXES

8.1. PROTOCOLE DE DÉGUSTATION

8.2. OFFRES DE PARTENARIATS