



Éditions  
de La Martinière

# PICPOUL DE PINET

Une odyssée viticole en Languedoc

Marc Médevielle, Emmanuel Perrin, Florence Brutton



PICPOUL  
DE PINET

UNE ODYSSEE VITICOLE EN LANGUEDOC

MARC MÉDEVIELLE - EMMANUEL PERRIN - FLORENCE BRUTTON

Éditions  
de La Martinière

Au bord de la Méditerranée, au fond du golfe du Lion, le terroir de l'appellation d'origine protégée Picpoul de Pinet s'étend au nord de l'étang de Thau, au milieu du triangle Agde-Pézenas-Sète. Là, se trouve la plus grande région de vin blanc du Languedoc : un plateau calcaire exposé au soleil plein sud-est couvert de garrigues odorantes et de vignobles ordonnés, parsemé de hautes pinèdes... Son vin à la robe vert pâle cristalline, au nez floral et pénétrant présente une belle arête acide naturelle qui lui confère beaucoup de fraîcheur.

Cet ouvrage vous invite à feuilleter l'histoire du piquepoul, ce cépage autochtone qui a surgi spontanément sur cette terre et n'a jamais éprouvé le désir de la quitter. Telles les images d'un lumineux kaléidoscope aux couleurs de la mer et du ciel, les facettes actuelles de l'appellation Picpoul de Pinet se dévoilent au fil des pages : son paysage préservé, ses vendanges, sa bouteille emblématique, l'empreinte des femmes sur sa production ou encore le Festival musical de Thau...

ART DE VIE

205 x 250 mm - 144 pages

12 avril 2018 - 9782732484525

25 €

Marc Médevielle, autrefois journaliste spécialisé dans les vins de la France méridionale, a pris un peu de distance avec l'actualité immédiate pour explorer la littérature historique et les périodiques anciens. Il s'intéresse notamment à la période qui précède l'ère de la viticulture industrielle au XIXe siècle en Languedoc et son éventuel héritage contemporain. À ce jeu, le cépage piquepoul et son destin mouvementé ont été de précieux moteurs de recherche.

[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)