Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

CUVÉES
Salagou Cœur d'Hérault

LE PALMARÈS
2026

DOSSIER TECHNIQUE

Château de Malmont
HYPER U Clermont l'Hérault
La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée
Camille Réceptions
ESCH École Supérieure du Cœur d'Hérault
Armande Artiste auteur
Languedoc Appellation d'origine protégée
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée
Fédération IGP.Hérault La garantie du territoire
Midi Libre

TABLE DES MATIÈRES

1. Les Cuvées Salagou Cœur 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 : 5 mai 2026 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. Le logo 6

4. Récompenses 6

5. Un événement éco-responsable 7

6. L'humain derrière l'événement 7
6.1. Les élus 7
6.2. Les services de la collectivité 7
6.3. Les partenaires de l'événement 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 **troixième édition 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.

Le Palmarès se déroulera le **mardi 5 mai 2026**, au **Château de Malmont à Villeneuvette** et où un jury mixte consacrera lors d'une dégustation à l'aveugle les 15 meilleures cuvées du territoire ainsi qu'un podium d'exception composé de 6 trophées. Cet événement professionnel mettra en lumière les talents et le terroir exceptionnel du Salagou Cœur d'Hérault. L'accent sera mis sur la mise en relation des vignerons avec des acheteurs professionnels.

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.

En plus de bénéficier de la rencontre avec des acheteurs le jour du Palmarès, les cuvées primées bénéficieront d'une mise en avant dans différents médias, réseaux sociaux, en Office de Tourisme et dans notre magazine intercommunautaire.

1.3 LES PARRAINS

Le Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault bénéficiera du soutien d'un duo de personnalités réputées de la gastronomie locale et du monde de la sommellerie qui parraineront l'événement :

- **Priscillia LEBON**, Cheffe du restaurant l'Ogustin situé à la Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries et JRE-Jeunes Restaurateurs.
- **Georges GRACIA**, Maître Sommelier et Président Languedoc Roussillon/Vallée du Rhône Sud de l'Union de la Sommellerie Française.

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 : 5 MAI 2026

Pour sa troisième édition, et dans la continuité de la précédente édition, la collectivité s'est adjoint les services du **sommelier conseil 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. L'évènement qui rassemblera 33 candidats et près de 100 cuvées verra un jury mixte consacrer les **15 meilleures cuvées de notre territoire le mardi 5 mai 2026 au Château de Malmont, à Villeneuvette, notre partenaire privilégié**.

2.1. LES CANDIDATS

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.
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 **qui produisent du vin sur les 21 communes composant le territoire du Salagou Cœur d'Hérault** et territoires limitrophes. La totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible ou limitrophe.

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 ou limitrophe.
- la totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible ou limitrophe.

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, 4 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 palmarès 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

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. 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.

4. RÉCOMPENSES

Les noms des cuvées et des domaines récompensés seront annoncés en suivant les dégustations des cuvées en lice pour le Palmarès en présence d'acheteurs professionnels.

15 cuvées ambassadrices seront élues lors de cette journée.

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

- Coup de cœur du jury
- Cuvée Biologique et Dynamique
- Rouge complexe
- Rouge fin et souple
- 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 palmarès.
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.cuvees-salagou.fr*

5. UN ÉVÉNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Le palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault s'érige 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

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.

6. L'HUMAIN DERRIÈRE L'ÉVÉNEMENT

6.1 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

6.2 LES SERVICES DE LA COLLECTIVITÉ

Direction Générale des Services

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

Pôle Développement Économique

- **Marina RIBEYROLLES**, Directrice
- **Séverine BARBUT**, Chargée de relations entreprises – référente emploi / IAE
- **Laetitia VENET**, Manageuse de centres-villes
- **Amélie LABARRIÈRE**, Chargée de relations entreprises

Pôle Communication et Protocole

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

Avec le soutien des services supports de la collectivité.

6.3 LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

Les parrain / marraine

- **Priscillia LEBON**, Cheffe du restaurant l'Ogustin situé à la Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries et JRE-Jeunes Restaurateurs.
- **Georges GRACIA**, Maître Sommelier et Président Languedoc Roussillon/Vallée du Rhône Sud de l'Union de la Sommellerie Française.

Le Château de Malmont

- **Jacques et Frédérique BEAUCLAIR**

Les partenaires premium de évènements

- **Hyper U** Clermont l'Hérault
- **Le Château de Malmont**
- **La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée**

Le sommelier conseil de l'édition 2026

- **Baptiste ROSS-BONNEAU**, vainqueur du Challenge Sud de France de la Sommellerie 2018

Le partenaire culinaire de l'édition 2026

- **Camille réception** et son chef **Grégory SCHMITT**

L'École Supérieure du Cœur Hérault

- **Angélique ANTOINETTE PHILIPPE**, Directrice

L'artiste et oenologue

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

Les syndicats

- **IGP Hérault**
- **IGP Pays d'Oc**
- **AOP Languedoc**
- **Thomas VERDEIL**, Président de la mention complémentaire Côteaux du Salagou