Salagou Cœur d'Hérault
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU CLERMONTAIS

SERVICE COMMUNICATION

DOSSIER DE PRESSE

CUVÉES « SALAGOU CŒUR D'HÉRAULT » 2026 : 3E ÉDITION DU PALMARÈS POUR PRIMER LES MEILLEURES CUVÉES DU TERRITOIRE

CUVÉES
Salagou Cœur d'Hérault

La troixième édition du Palmarès Cuvées Salagou Cœur d'Hérault se déroulera le mardi 5 mai 2026, dans le cadre prestigieux du Château de Malmont à Villeneuvette. 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.

UN SOUTIEN À LA FILIÈRE VITICOLE

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

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SALAGOU CŒUR D'HÉRAULT ***Service Communication***
20 av. Raymond Lacombe - Espace Marcel Vidal - 34800 Clermont l'Hérault
service.communication@cc-clermontais.fr - 04 67 88 95 50 - *www.cuvees-salagou.fr*

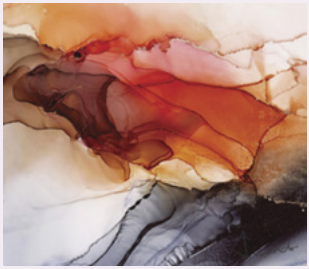
LE PALMARÈS : MARDI 5 MAI 2026 AU CHÂTEAU DE MALMONT

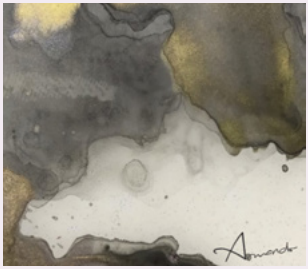
Pour sa troisième édition, et dans la continuité de la précédente édition, la collectivité s'est adjoint les services du **sommelier conseil Baptiste ROSS-BONNEAU, vainqueur du Challenge Sud de France de la Sommellerie 2018**, ancien sommelier du restaurant de la Cité à Carcassonne et auteur d'un blog 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**.

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.

Parmi les lauréats, **six trophées seront décernés à un podium d'exception (Trophée coup de cœur du jury, Trophée Cuvée Biologique, Trophée Rouge complexe, Trophée Rouge fin et souple, Trophée Rosé et Trophée Blanc)**. Les trophées seront réalisés par l'artiste et œnologue Armando 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.





UN DUO DE RENOM POUR PARRAINER L'ÉVÈNEMENT

Le Palmarès *Cuvées Salagou Coeur 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.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU 5 MAI

8h30 – 9h15 : Accueil du jury

9h15 - 12h : Dégustation des vins par le jury et délibérations

12h30 - 14h30 : Buffet déjeunatoire signé par le traiteur Camille Réceptions, accompagné des dégustations des cuvées en lice pour le Palmarès en présence d'acheteurs professionnels

14h30 - 15h : Remise des trophées aux 15 lauréats, dont 6 cuvées d'exception

15h : Temps presse

PROMOUVOIR LES CUVÉES LAURÉATES

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.

UN LOGO À L'IMAGE DE NOTRE TERRITOIRE

Notre logo a été pensé afin de **rendre hommage au secteur viti-vinicole** et faire **référence à l'identité de notre territoire**.

CUVÉES
Salagou Cœur d'Hérault

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. Enfin, **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.

L'HUMAIN DERRIÈRE L'ÉVÈNEMENT

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

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.

LES PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT

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 œnologue

- **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