

## LE CEP BAULOIS ; DINER DU 20 NOVEMBRE 2025

### LE PIC ST LOUP

Ce terroir est situé à 20 km de MONTPELLIER, dans la partie Nord-Est du LANGUEDOC.

Le syndicat viticole de l'appellation est créé en 1931 mais sa reconnaissance légale n'est que très récente, c'est seulement en Septembre 2016 que l'INAO reconnaît l'appellation.

L'AOC Pic st Loup s'étend sur 5300 ha et sur 15 communes de l'Hérault et 2 du Gard, toutes dominées par la pointe acérée du Pic st Loup, l'un des sites les plus spectaculaires du vignoble Languedocien.

### LES SOLS :

Le vignoble du Pic st Loup implanté sur des sols à dominante calcaire et déboisés très profonds s'inscrit dans un paysage de garrigue et de pinèdes, succession de crêtes et de combes, à l'écart de grandes vallées.

Le climat y est plus frais et plus arrosé que dans le reste du Languedoc. Les pluies qui tombent au printemps et en automne, permettent aux ceps d'éviter sécheresse et stress hydrique.

En Août et Septembre, l'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorise l'expression aromatique et l'acidité. Ces conditions sont propices au cépage Syrah, l'une des variétés principale de l'appellation, aux côtés du Grenache et du mourvèdre et de cépages accessoires ( Carignan, cinsault, counoise, morrastel ) plus le grenache gris pour les rosés.

LE CEP BAULOIS DINER DU 20 NOVEMBRE 2025  
NOTRE DEGUSTAION PIC ST LOUP

**MAS DE JON ROSE 2018 13,5°**

10,90  
Cépage Syrah-Grenache et Cinsault  
Robe orange pâle avec des reflets rose.  
Nez, belle intensité sur la pêche de vigne.  
Bouche très fruité pêche, framboise, belle longueur.  
Vin d'apéritif avec des poissons, des viandes blanches, tapenade.

**DOMAINE FIGARET ROUGE 2023 14°**

19,80  
Cépage Syrah 80 % - Grenache 20 %  
Le Mas est composé d'une bâtisse du 18<sup>ème</sup> siècle ayant été historiquement un lieu de vie des Templiers. Propriété de Lucie et Henri-Pierre RAMBIER, le domaine s'étend sur 200 ha de garrigues dont 70 ha de vignes réparties sur 3 terrains différents : Plan d'Auzière sur des calcaires durs. Cadenet sur un terroir éboulis calcaire, Figaret sur un argilo-calcaire.  
Teinte pourpre et nuances violine, le Figaret rouge doit sa jolie couleur à la Syrah.  
La robe est claire et limpide, le nez passe de la mûre au réglisse et une note de poivre. La bouche est ronde, elle nous rappelle la cerise noire avec le retour de ces arômes poivrés, le style garrigue typique des Syrah du Languedoc.  
A servir sur Carpaccio de boeuf, charcuterie, pâté de lapin.

**CHATEAU CAZENEUVE - CUVÉE CALCAIRE 2022 13°5**

14,19  
Cépage Syrah 60 % - Grenache 20 % - Mourvède 10 % - Carignan 10%  
Le domaine est constitué de 45 ha au coeur de l'appellation Pic St Loup sur la commune de LAURET. Mosaïques de sols constituée principalement d'argilo calcaire. Un climat singulier à la fois plus frais et plus arrosé est la caractéristique de ce terroir Lanquedocien septentrional.  
Le nez est complexe et intense, il exprime des notes de garrigue, de fruits rouges ( cerise, framboise sauvage, fraise) et d'épices douces.  
La bouche ronde et délicate, prend en ampleur et en volume au moment de l'aération. Les fragrances de fruits rouges et d'épices se font plus présentes et mettent en exergue des tanins fins et ronds.  
A servir sur des plats en sauce mijotés, cassoulet, carré d'agneau au romarin.

**CHATEAU DE CAZENEUVE - CUVÉE CYNARAH 2023 14°**

13,89  
Cépage 40% Cinsault, 30% Grenache, 30 % Syrah  
Cette cuvée se pare d'une robe sombre et couleur grenat.  
Le nez offre des arômes de fruits mûrs et d'épices.  
La bouche est souple et structuré, offrant de belles notes de fruits équilibrés par une fine acidité.  
La dégustation se termine sur une finale longue et friande. Cette cuvée accompagnera, une côte de boeuf grillée, une quiche aux cèpes, fromages, une poire au vin.

# Restaurant - Le M La Baule

*Dîner du 20 Novembre 2025*

*M*

**Entrée**

Terrine de lapin

*M*

**Plat**

Véritable Cassoulet

*M*

**Dessert**

Poires au vin rouge

