



La rencontre entre des vignerons passionnés et un terroir d'exception a toutes les chances de donner des vins à forte « *typicité* », terme souvent employé pour traduire l'expression d'un terroir au niveau gustatif. Mais qu'en est-il exactement pour les vins du Pic Saint Loup ? Dès ses débuts ici en 1992, Jean Natoli se souvient avoir été marqué par le caractère « *moins opulent* » de ces derniers par rapport à la plupart des crus languedociens de l'époque. Pour lui, l'explication se trouve dans « *la situation du vignoble, entre 150 et 300 mètres d'altitude, ayant un effet concret en terme d'acidité, de fraîcheur aromatique et de*

*minéralité.* » Au delà d'une perception organoleptique suggestive et de nuances selon les terroirs et les assemblages, Sandrine Boesch (ICV) évoque, du fait de la dominante syrah, « *des arômes allant des fruits rouges à la tapenade d'olive noire en passant par la réglisse ; des notes mentholées et de garrigue.* ». A fortiori, la syrah, sensible au stress thermique et hydrique, a trouvé ici des conditions idéales. Et « *offre des similitudes claires avec les Côte Rôtie et les Saint Joseph* » souligne Jean-François Vrinat. À une nuance près : « *La structure en bouche des Pic Saint Loup est plus puissante mais sans aucune lourdeur.* »