

CATALOGUE 2021

QUI SOMMES-NOUS ?

Situé aux portes de Montpellier, au cœur du Languedoc, au pied du Pic Saint Loup, Le Cellier du Pic regroupe près de 100 vignerons qui partagent tous la même passion pour leur métier et s'attellent au quotidien à façonner un vignoble d'environ 700 hectares afin de mettre en lumière la typicité de chaque cépage, qu'ils soient traditionnels de la région ou plus atypiques.

Pour la vinification, nos œnologues, maîtres de chai et cavistes mettent en oeuvre toutes leurs compétences pour élaborer des cuvées d'exception.



VIGNERONS
DEPUIS 1939



AGRICULTURE
RAISONNÉE & BIO



VINS RÉGULIÈREMENT
RÉCOMPENSÉS



TERROIRS DU
LANGUEDOC

UN PEU D'HISTOIRE

1939 : Inauguration de la cave coopérative d'Assas

1956 : Suite à un épisode de gel important, 90 % du vignoble est arraché et replanté

1970 : Création d'un chai de vieillissement à la cave d'Assas qui amorce une approche plus qualitative des méthodes de vinification

1980 - 1990 : Renouvellement du vignoble

1988 : Lancement de la cuvée «Château d'Assas»

1993 - 2003 : Rapprochement avec les caves de Claret, Saint-Gély-du-Fesc et Baillargues

2020 : Installation sur notre nouveau site de conditionnement et de logistique à Assas en novembre.



LES
MÉDAILLES
2020

DEVOIS DE PERRET Rouge 2019
AOP Languedoc

- 🥇 Or : Féminalise
- 🥈 Or : Bruxelles

DEVOIS DE PERRET Rosé 2019
AOP Languedoc

- 🥇 Or : Vinalies Nationales
- 🥈 Argent : CGA Paris

GALABERT Rouge 2019
AOP Pic Saint Loup

- 🥈 Argent : Bruxelles

CHÂTEAU D'ASSAS Rouge 2019
AOP Grès de Montpellier

- 🥇 Or : Féminalise
- 🥈 Argent : Vinalies Nationales

CHÂTEAU D'ASSAS Réserve 2018
AOP Grès de Montpellier

- 🥇 Or : Féminalise
- 🥇 Or : Vinalies Nationales

SAINT HUBERT Rouge 2019
AOP Pic Saint Loup

- 🥈 Argent : Vinalies Nationales

LE MOT DU PRÉSIDENT



Depuis une dizaine d'années, nous, adhérents de la cave cherchions un lieu afin d'y implanter notre conditionnement, notre stockage de produits finis et notre zone d'expédition.

Il nous fallait un lieu bien situé près d'une voie de circulation. Il nous fallait une commune qui avait à la fois des terres d'appellation Pic Saint Loup et d'autres en appellation Grès de Montpellier car les contraintes en matière de cahier des charges de ces appellations sont strictes (vinification, élevage et conditionnement dans l'aire d'appellation). Il nous fallait un terrain suffisamment vaste pour qu'il soit adaptable à l'évolution de notre cave.

Nous avons, enfin, trouvé un terrain qui répondait à tous ces critères.

Après avoir eu les multiples autorisations, des différentes strates administratives communales, communauté de communes, départementales et régionales, nous nous sommes installés le 23 novembre 2020 à VERSAILLES.

Il est évident que ce n'est pas le Versailles des Yvelines ... mais le lieu-dit « Versailles » à Assas. Ce site de conditionnement et d'expédition est étudié pour que notre bilan carbone soit nettement amoindri, que notre consommation d'eau soit réduite ainsi que notre consommation électrique. De plus, ce bâtiment isolé thermo régulé va permettre à nos produits conditionnés d'être élevés dans des conditions optimales. Le développement durable a été une de nos préoccupations. Pour conforter cela, sur la toiture du bâtiment vont être installés des panneaux photovoltaïques.

Vous êtes les bienvenus à « Versailles ». Nous vous y accueillerons avec professionnalisme et avec plaisir. Vous pourrez également nous rencontrer lors du salon « Wine Paris » le 14, 15 et 16 juin 2021, au parc des expositions de la porte de ... Versailles. »

Yves Euzet

LE MOT DU DIRECTEUR



Cher(es) client(es),

C'est avec un immense plaisir que nous vous faisons parvenir notre catalogue 2021. Nous espérons en premier lieu qu'il vous trouvera vous et vos proches en bonne santé.

Il est le point de départ d'une nouvelle ère pour Le Cellier du Pic marquée par l'inauguration de notre nouvelle installation de conditionnement/logistique fin novembre 2020.

Cette inauguration n'aura malheureusement pas pu s'effectuer dans les conditions que nous aurions souhaitées mais nous gageons que, dès que possible, nous pourrons vous convier à venir nous visiter pour vous en faire découvrir tout le potentiel. Nous avons en effet investi pour toujours proposer un service et une qualité des vins optimale.

Le millésime 2020 devrait nous aider en cela tant il aura été généreux en volume et qualitativement remarquable. Au contraire des années précédentes nous avons en effet pu bénéficier d'un régime de pluie plus généreux et d'une fin d'été compatible avec un déroulé des vendanges dans les meilleures conditions. Les vins sont riches, puissants pour les rouges et délicats mais racés pour les blancs et rosés.

Nous nous sommes employés à rester fidèles à notre « patte » et vous invitons à déguster sans modération les pages suivantes.

Toute l'équipe du Cellier du Pic reste à votre écoute pour vous faire découvrir le nouveau millésime voire de nouvelles cuvées !

A vos côtés depuis 30 ans et demain davantage encore qu'hier ! »

Thomas Bondu

FONTANILLES

BLANC 75 cl
Pays d'Oc 12,5°
2020



ROSÉ 75 cl
Pays d'Oc 12,5°
2020



ROUGE 75 cl
Pays d'Oc 12,5°
2020



 **60% Vermentino**
40% Grenache Blanc

 Vendanges de nuit.
Élevage sur lies fines
et batonnage.
Fermentation à 16°C
pendant 10 jours.

 10 à 12°C

 Robe brillante aux
reflets or pâles

 Notes de
pampleousse

 Minérale et florale

 Fish'n chips
Moules gratinées,
persillade

 **50% Cinsault**
30% Grenache
20% Carignan

 Vendanges de
nuit, Pressurage
pneumatique.
Fermentation de 10
jours à 17°.

 10 à 12°C

 Robe pâle aux reflets
saumonés

 Nez gourmand sur
les fruits rouges

 Bouche pleine de
fraîcheur

 Tapas
Tomates - mozzarella

 **50% Syrah,**
30% Grenache
20% Carignan

 Vinification par cépage.
Assemblage de vins issus
de thermovinification et
vinification traditionnelle,
avec des macérations
courtes pour garder la
fraîcheur et le croquant
du fruit.

 14 à 15°C

 Robe aux reflets cerise

 Nez puissant de fruits des
bois

 Bouche juteuse. Tanins
souples avec une finale
sur le poivre de Sichuan

 Chili con carne
Galette oëuf jambon
fromage

ROUQUET'S

CINSAULT 75 cl
Pays d'Oc 13°
2020



 **100% Cinsault**

 Vendanges de nuit.
Pressurage pneumatique.
Fermentation de 10 jours
à 17°.

 10 à 12°C

 Robe rose pâle

 Nez aux arômes de soupe
de fraise et de grenadine

 Bouche fraîche,
juteuse sur des notes de
fruits rouges

 Tian de légumes à la
provençale
Tarte au thon

CHARDONNAY 75 cl
Pays d'Oc 13.5°
2020



VIIGNIER 75 cl
Pays d'Oc 13.5°
2020



SAUVIGNON 75 cl
Pays d'Oc 12.5°
2020



MERLOT 75 cl
Pays d'Oc 150 cl
13.5°
2020



SYRAH 75 cl
Pays d'Oc 13.5°
2020



CABERNET SAUVIGNON 75 cl
Pays d'Oc 13.5°
2020



 100% Chardonnay

 Vendanges de nuit. Élevage sur lies fines et batonnage pendant un mois. Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

 10 à 12°C

 Robe brillante aux nuances dorées

 Nez puissant aux arômes de lys, fleur d'acacia et citronnelle

 Bouche onctueuse, ronde avec des notes beurrées et de fruits secs

 Soufflé au comté
Bar grillé

 100% Viognier

 Vendanges de nuit. Vin issu de parcelles sélectionnées. Élevage sur lies fines et batonnage pendant un mois. Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

 10 à 12°C

 Robe jaune pâle aux nuances d'or

 Notes d'abricot et de pêche

 Bouche aromatique sur les fruits jaunes et fleurs blanches

 Apéritifs
Soupe coco curry aux crevettes

 100% Sauvignon

 Vendanges de nuit. Macération préfermentaire à froid pendant 10 jours. Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

 10 à 12°C

 Robe aux éclats dorés

 Nez puissant de litchi et d'agrumes

 Attaque franche. Notes de pomelos et de citrons. Belle longueur et finale saline

 Plateau de fruits de mer
Seiches grillées à la plancha

 100% Merlot

 Vinification traditionnelle, remontage et délestage. Maîtrise des températures. Macération en cuve pendant une dizaine de jours.

 14 à 16°C

 Robe rouge profonde et soutenue

 Nez puissant et complexe avec des notes de fruits rouges et d'épices douces

 Bouche concentrée, sur les arômes de coulis de framboise et d'épices. Tanins souples et soyeux

 Rougail saucisses
Salade piémontaise

 100% Syrah

 Vinification traditionnelle, remontage et délestage. Maîtrise des températures. Macération en cuve pendant une dizaine de jours.

 14 à 16°C

 Robe grenat brillante

 Nez flatteur de fruits mûrs

 Bouche friande et aromatique de fruits des bois. Vin souple et délicat avec des tanins légers et fondus

 Moussaka
Tartine œuf mimosa

 100% Cabernet Sauvignon

 Vinification traditionnelle, remontage et délestage. Maîtrise des températures. Macération en cuve pendant une dizaine de jours.

 14 à 16°C

 Robe profonde aux reflets grenats

 Notes de cassis, de cèdre et d'olives

 Attaque douce sur des arômes de fruits compotés, finement épicés

 Endives au jambon au Maroilles
Salade de chèvre chaud

DEVOIS DE PERRET

BLANC 75 cl
Languedoc 13°
2020



ROSÉ 75 cl
Languedoc 13°
2020



ROUGE 75 cl
Languedoc 13,5°
2019



 50% Vermentino
30% Grenache blanc
20% Roussanne

 Vendanges de nuit.
Élevage sur lies fines et
batonnage. Fermentation
à 16°C pendant 15 jours.

 10 à 12°C

 Robe jaune pâle aux
reflets or blanc

 Nez sur des notes de
citron frais et de poires
william

 Bouche fruitée,
harmonieuse et pleine
de fraîcheur

 Piquillos farcis
Flan de légumes au lait
de coco

 60% Syrah
40% Grenache

 Vendanges de nuit.
Pressurage pneumatique.
Fermentation de 10 jours
à 17°.

 10 à 12°C

 Robe brillante aux
reflets pêche

 Nez puissant sur les fruits
frais

 Bouche gourmande sur
les arômes de soupe de
fruits rouges

 Salade de melon à
l'italienne
Petits farcis

 75% Syrah
25% Grenache

 Vinification traditionnelle,
remontage et
délestage. Maîtrise des
températures. Macération
en cuve pendant une
dizaine de jours.

 14 à 15°C

 Robe brillante aux reflets
pourpres

 Nez flatteur sur la
framboise et le cassis

 Bouche délicate, pleine
de gourmandise avec ses
notes de fruits rouges et
sa finale mentholée

 Tian de légumes
Tomates farcies

BOIS DE MONTLOBRE

ROUGE 75 cl
Languedoc 14°
2020



 80% Grenache
20% Syrah

 Vinification traditionnelle,
remontage et
délestage. Maîtrise des
températures. Macération
en cuve pendant une
dizaine de jours.

 14 à 16°C

 Robe rubis intense

 Nez complexe sur les
fruits noirs

 Bouche soyeuse et
concentrée avec tout le
fruité du grenache, notes
d'olives noires

 Bœuf sauté sauce soja
Penne au pesto basilic

CHÂTEAU D'ASSAS



BLANC 75 cl
Languedoc 13°
2020



-  40% Roussanne
30% Marsanne
20% Vermentino
10% Viognier
-  Vendanges de nuit. Elevage sur lies fines et batonnage. 30% de la vinification et de l'elevage se font en barrique neuve de chêne français pendant 5 mois.
-  11 à 13°C
-  Robe or pâle, brillante
-  Nez délicat aux notes vanillées et de noisettes grillées
-  Bouche complexe, sur des arômes toastés
Belle rondeur et de la fraîcheur en finale
-  Poisson en papillote à la verveine
Pelardon

CLASSIQUE 75 cl
Grés de 13.5°
Montpellier
2019/2020



-  60% Syrah
40% Grenache
-  Vinification traditionnelle par cépage sous marc immergé. Macération en cuve pendant 3 semaines.
Elevage en cuve pendant 1 an.
-  14 à 16°C
-  Robe profonde aux reflets grenats
-  Nez épicé et marqué par des notes de pruneau
-  Longueur et puissance en bouche, avec des tanins enrobés et des arômes de fraise des bois
-  Burger de bœuf, oignons caramélisés
Gratin dauphinois

RÉSERVE 75 cl
Grés de 150cl 14°
Montpellier
2018



-  60% Syrah
40% Grenache
-  Vinification traditionnelle par cépage sous marc immergé. Fermentation réalisée entre 25 et 28°. Elevage 11 mois en fût de chêne français.
-  14 à 16°C
-  Robe dense aux reflets pourpres
-  Nez puissant sur des notes de fumées, de torréfaction et d'épices
-  Bouche complexe autour du cacao, des épices et un bel équilibre des tanins
-  Hachis parmentier de canard, crème de parmesan
Terrine de sanglier



LE PIC SAINT LOUP

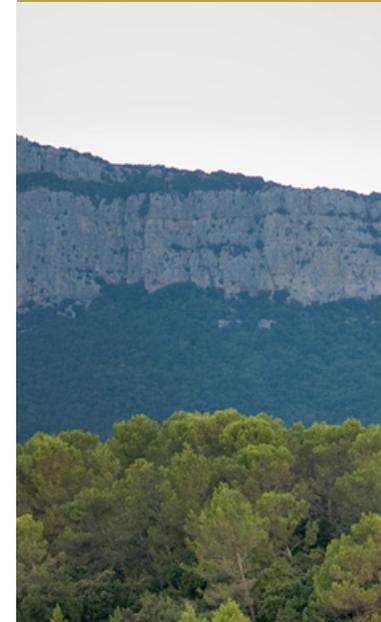
Ce terroir réputé, ancienne dénomination géographique du Languedoc, est devenu en 2017 une appellation à part entière réservée aux vins rouges et aux rosés. À 20 km de Montpellier, dans la partie nord-est du Languedoc, l'AOC Pic Saint Loup s'étend sur 15 communes de l'Hérault et 2 du Gard, toutes dominées par la pointe acérée du Pic Saint Loup, l'un des sites les plus spectaculaires du vignoble languedocien.

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

En résumé

- > Type(s) d'appellation(s) : AOC-AOP
- > Appellation principale : Pic Saint Loup
- > Cépages dominants : Grenache, Syrah et Mourvèdre
- > Type de sol : Cailloutis sur sol argilo-calcaire

TOUR DU ROC



ROUGE | 75 cl
Pic Saint Loup | 14°
2019/2020



-  **80% Syrah**
20% Grenache
-  Vinification traditionnelle par cépage sous marc immergé. Macération en cuve pendant 3 semaines. Élevage en cuve et en fût français pendant 1 an.
-  14 à 16°C
-  Robe rouge profonde
-  Nez puissant sur les fruits noirs, le cade et le romarin
-  De la concentration et de la puissance en bouche avec une belle finale tourbée
-  Magret de canard aux échalottes et vinaigre balsamique
Ris de veau aux champignons

GALABERT

ROSÉ | 75 cl
Pic Saint Loup | 13°
2020



ROUGE | 75 cl
Pic Saint Loup | 50 cl
2019/2020 | 14°



 70% Grenache
30% Syrah

 Vendanges de nuit. Rosé de pressurage direct issu des jus les plus qualitatifs sélectionnés à la sortie du pressoir. Fermentation de 10 jours à 17°.

 10 à 12°C

 Robe rose pâle et brillante

 Nez floral et sur les fruits à chair blanche

 Bouche équilibrée, sur la cerise bigarreau, mêlée à des notes d'épices légères et une finale pleine de fraîcheur

 Tian méditerranéen au saumon
Bruschetta tapenade, tomate et féta

 50% Syrah
50% Grenache

 Vinification traditionnelle par cépage sous marc immergé. Macération en cuve pendant 3 semaines. Élevage en cuve pendant 1 an.

 14 à 16°C

 Robe violine et brillante

 Nez sur le fruit, avec des arômes de griotte, poivre gris et de réglisse

 Bouche ronde et ample, sur des notes de fruits rouges, des tanins soyeux

 Wok de légumes
Ravioles aux cépes

SAINT HUBERT

ROUGE | 75 cl
Pic Saint Loup | 150 cl
2019/2020 | 14°



 70% Syrah
30% Grenache

 Vinification traditionnelle par cépage sous marc immergé. Macération en cuve pendant 3 semaines. Élevage en cuve pendant 1 an.

 14 à 16°C

 Robe grenat aux reflets rubis

 Nez flatteur avec des notes de chocolat, de mûres et de moka

 Bouche fraîche sur les fruits confits avec une finale réglissée

 Pelardon
Velouté de carottes parfumé au curcuma

BIO

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE VITICULTURE RESPECTUEUSE DE SON ENVIRONNEMENT ET LE BIO

Le Cellier du Pic développe et encourage la conversion vers une agriculture biologique de ses vignes et de ses raisins.

Découvrez dès à présent nos BIBS Bio, symboles de notre engagement.



ROUGE VIN DE FRANCE



**MERLOT, GRENACHE
ET CARIGNAN**

13°

5L

Léger —●— Tannique

Fruits frais —●— Fruits Confits



Robe violine et brillante



Nez de petits fruits rouges



Attaque souple et voluptueuse, pleine de fraîcheur



16°



Viandes grillées au barbecue
Tartes et quiches aux légumes d'été



ROSÉ VIN DE FRANCE



**GRENACHE NOIR,
SYRAH**

13°

5L

Léger —●— Tannique

Fruits frais —●— Fruits Confits



Robe pâle, légèrement violine



Nez fin, floral de rose et de violette



Bouche fraîche et désaltérante avec une finale toute en finesse



10 à 12°



Tartare de saumon à l'aneth
Légumes farcis





FENASSIÈRES

IGP PAYS D'OC



BLANC 12°
Grenache blanc, Sauvignon, Ugni blanc
Apéritifs / Fruits de mer

5L

10L

Vif —●— Gras Minéral —●— Fruité



ROSÉ 12,5°
Cinsault, Grenache, Carignan
Salades gourmandes / Légumes grillés

5L

10L

Vif —●— Gras Vieux —●— Fruité



ROUGE 12,5°
Cinsault, Grenache, Carignan
Viandes blanches / Fromages

5L

10L

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits



LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC



ROSÉ 12,5°
Grenache, Syrah
Salades d'été / Plancha

5L

Vif —●— Gras Vieux —●— Fruité



ROUGE 13°
Syrah, Grenache
Charcuterie / Viandes rouges

5L

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits



LE SARMENT

VIN DE FRANCE



BLANC 11,5°
Ugni blanc, Carignan blanc
Apéritif / Tapas

5L

10L

Vif —●— Gras Minéral —●— Fruité



ROSÉ 11,5°
Carignan, Cinsault, Grenache
Apéritifs / Grillades

5L

10L

Vif —●— Gras Vieux —●— Fruité



ROUGE 11,5°
Carignan, Cinsault, Grenache
Viandes rouges / Fromages

5L

10L

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

CÉPAGES BLANCS

IGP PAYS D'OC

CHARDONNAY 12,5°

Poissons et fromages à pâte molle

Vif —●— Gras Minéral —●— Fruité

3L

5L

10L

SAUVIGNON 12°

Fruits de mer, poissons

Vif —●— Gras Minéral —●— Fruité

5L

10L

VIIGNIER 13°

Apéritifs, cuisine asiatique

Vif —●— Gras Minéral —●— Fruité

5L



CÉPAGES ROSÉS

IGP PAYS D'OC

CINSAULT 12,5°

Viandes grillées / Tapas

Vif —●— Gras Vineux —●— Fruité

3L

5L

10L

GRENACHE 12,5°

Salade Grecque / Barbecues

Vif —●— Gras Vineux —●— Fruité

5L

ROSÉ FRUITÉ 12,5°

Vin d'apéritif par excellence

Vif —●— Gras Vineux —●— Fruité

5L

10L

CÉPAGES ROUGES

IGP PAYS D'OC

MERLOT 13°

Viandes rouges / Fromages bleus

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

3L

5L

10L

GRENACHE 12,5°

Viandes blanches / Grillades

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

5L

10L

SYRAH 13°

Viandes braisées / Charcuteries

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

5L



MERLOT RÉSERVE 13°

Viandes rouges / Fromages bleus

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

5L

10L

CABERNET SAUVIGNON 13°

Gibiers / Fromages

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

5L

10L

PINOT NOIR 12,5°

Charcuteries / Tajine

Léger —●— Tannique Fruits frais —●— Fruits Confits

5L

10L

CONDITIONNEMENT & PALETTISATION

BOUTEILLE

Bouteille 50 cl : carton de 8 (Galabert rouge)

Bouteille 75 cl : carton de 6

Magnum 150 cl : carton de 6



PALETTE 504 ou 630 cols

4 ou 5 rangs
de 21 cartons

IGP Pays d'Oc



PALETTE 552 cols

tous les 2 rangs
(8 rangs au total)

23 cartons

AOP Languedoc



PALETTE 510 cols carton plat

tous les 3 rangs
(15 rangs au total)

17 cartons

Château d'Assas Réserve

BIB



PALETTE de 175 BIB

5 rangs de 35 BIB



PALETTE de 140 BIB

4 rangs de 35 BIB



PALETTE de 72 BIB

3 rangs de 24 BIB

Pour plus d'information, voir nos conditions générales de vente

TRANSPORT & LIVRAISON

DÉPART TOUS LES JOURS

(toute la France)

LUNDI

Navoret

—

LUNDI - MARDI

Veynat

—

MARDI

Transvallées

(Frais de livraison variables)
Le délai de livraison dépend de la disponibilité
des marchandises et du transporteur

PRIX UNITAIRE & RÈGLEMENT

Tarif HT départ
sous CRD

Emballage compris

—

60 jours

date de facturation

ou

45 jours

fin de mois

—

Selon la loi 2008 - 776 dite loi LME





COMMANDES & FACTURATIONS

**Mélanie Desjeux
& Stéphanie Le Taxin**



04 67 65 93 55



commercial@vpic.fr
assist.commercial@vpic.fr

ADRESSES

Le Cellier du Pic

Siège social
285, av. Ste Croix 34820 Assas
SIRET : 775 962 392 00012

Administration des ventes,
logistique et expéditions
2000, av. de Sainte Croix 34820 Assas

www.cellierdupic.fr



COMPTABILITÉ & RÈGLEMENTS

Marie-Claude Lacroix



04 67 65 93 56



marie-claude.lacroix@vpic.fr

RESPONSABLE COMMERCIALE

Géraldine Font



06 74 91 63 36



geraldine.font@vpic.fr



