Communiqué de Presse novembre 2026

Les Terrasses du Larzac trinquent au blanc

Après plusieurs années de réflexion, d'expérimentations et de travail collectif, le vin blanc fait son entrée dans l'AOP Terrasses du Larzac. Validée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) le 18 juin dernier, l'intégration des blancs à l'appellation vient d'être officialisée par sa publication au Journal officiel, le 05 novembre 2026. Les premières bouteilles du millésime 2026 pourront rejoindre les tables dès avril 2027.



Une réflexion commune

Il paraît que les bonnes choses prennent du temps. Les vignerons ont planté, testé, observé l'évolution de vignes pour arriver à des assemblages blancs d'exception. « *La difficulté, c'est que quand on plante une vigne, c'est toujours un déchirement de se tromper, parce qu'on perd 10 ans ou plus* », confie Sébastien Fillon, président de l'AOP Terrasses du Larzac.

Ce sont grâce aux expérimentations de chacun que le cahier des charges (et ses 17 cépages intégrés) a pu se construire, que la place du carignan blanc, du chenin ou encore des cépages identitaires du Sud (clairette blanche et rose, maccabeu, terret…) s'est affinée. Une diversité qui ouvre le champ des possibles aux vignerons pour trouver la meilleure adéquation parcelle / cépage, d'autant plus dans le contexte climatique actuel compliqué.

Au fil des années, les expériences individuelles ont nourri la réflexion collective pour donner naissance aux premières dégustations communes en 2018-2019.

En avril 2023, les vignerons valident à l'unanimité un projet de cahier des charges. Le dossier est déposé en juillet 2024 et reçoit le feu vert des instances nationales de l'INAO en juin 2026. Le graal, après plusieurs années pour s'accorder sur une identité commune pour les blancs et moins de deux ans d'instruction du dossier.

Une appellation, dix-sept cépages

Carignan blanc, chenin, grenache blanc, rolle et roussanne : à eux cinq, ils devront représenter, seuls ou associés, au moins 70 % des assemblages. Pour élaborer leurs cuvées, les vignerons ont à disposition 17 cépages – une belle palette pour s'exprimer selon leurs terroirs et leurs envies. Parmi eux, le chenin fait figure de particularité locale.

Cultivé dans le secteur depuis une quarantaine d'années, il n'est pourtant pas autorisé dans l'AOP régionale Languedoc. Il a donc fallu convaincre les commissions techniques de l'INAO, dégustations de vins jeunes et anciens à l'appui, de sa légitimité dans les assemblages des Terrasses du Larzac.
L’ambition est de produire des blancs qui conjuguent complexité aromatique, notes florales et fruitées, fraîcheur et minéralité. Sébastien Fillon explique « un blanc jeune présente des notes fraîches et fruités, elles deviennent plus minérales au fil des années. L’effet terroir s’exprime pleinement au-delà des cépages. »

Une identité à part entière
Si la couleur change, le terroir, lui, reste le même. Sur les contreforts du plateau du Larzac, à l’ouest de Montpellier, les vignes profitent d’un climat méditerranéen tempéré par les vents et la fraîcheur de la nuit. La diversité des sols (calcaires, marnes, galets roulés) laisse aux vignerons la possibilité de créer une identité propre et reconnaissable, tout en partageant une base commune.
Pour ce premier millésime, quelque 35 vigneronnes et vignerons se préparent à faire découvrir leurs blancs sous l'AOP Terrasses du Larzac, sur une centaine d'hectares et pour une production estimée à 2 000 hectolitres.

