



Ajouter ce site à vos favoris

Rechercher



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

- Accueil
- Chartre des confréries
- Confréries
- Bibliographie et Liens
- Albums Photos
- Zone Administrative

# Compagnons du Picpoul de Pinet



## Objectif de la confrérie

Exalter l'esprit du compagnonnage. Développer l'art du savoir boire, du savoir goûter et du faire savoir.

Assurer la promotion du Picpoul de Pinet.



### Symboles et tenue des dignitaires

Un cep de vigne enveloppé d'un ruban vert, une bannière verte, le nom de l'appellation écrit en lettres d'or et au milieu un soleil qui caractérise notre microclimat chaud et sec.

Médaille massive sur fond de feuille de vigne les deux P symbole du Picpoul de Pinet, un écusson rouge avec la croix du Languedoc, un confrère en habit entouré de grappes de raisins.

Cape verte bordée d'un galon doré. Ceinture en soie verte appelée "La faïsse" qui protège les reins du froid et du mal de dos. Le chapeau tricorne noir. La médaille soutenue par un ruban rouge.

*Notre Confrérie est composée de 30 adhérents dont 10 confrères*

**Siège social**

Cave de l'Ormarine  
1, avenue du Picpoul  
34850 PINET  
Tél.: 04 67 77 03 10  
Fax : 04 67 77 76 23

**Grand Maître**

Blaise Genna  
3, Chemin de l'Estagne  
34810 Pomerols  
Tél. : 04 67 77 90 94  
Portable : 06 80 55 22 68  
[blaise.genna@orange.fr](mailto:blaise.genna@orange.fr)

**Grand Chancelier**

VIZADES Jean  
34850 PINET

### *Le Picpoul de Pinet et son terroir*

L'A.O.C. Picpoul de Pinet est issue d'un cépage unique, rare et de qualité implanté historiquement sur un terroir adapté. La robe est brillante, or pale à reflets verts, le nez fin, élégant, floral et fruité, l'attaque en bouche est fine et fraîche. Le bel équilibre de volume, d'acidité et de rondeur confère à ce vin blanc une acidité typique.

Son terroir c'est d'abord la mer pour l'influence particulière qu'elle exerce sur cet amphithéâtre naturel formé de terrains argilo-calcaires qui s'étend en pente douce au nord de l'étang de Thau sur six communes autour du village de Pinet : Castelnaud de Guers, Pomerols, Montagnac, Florensac et Mèze.

Cette zone est caractérisée par une pluviométrie estivale faible.

## Picpoul de Pinet, poissons et dégustations



Il accompagne naturellement les fruits de mer tels les coquillages, les poissons et

les plats traditionnels méditerranéens, mais aussi les dégustations de fromages et de chocolats.

Le Picpoul de Pinet se boit dans l'année qui suit la récolte et doit être servi entre 8 et 10° C.

## *Mousse Picpoul Cassis*

*Recette du Maître chocolatier, Guy Bouzigues, 11 rue Basse, 34810 Pomerols. Pour un moule de 60 cm de long 40 cm de large, 5 cm de hauteur.*

1 litre de Picpoul de Pinet  
200 g de gelée dessert  
1 kg crème fouettée (crème fraîche montée non sucrée)  
200 g de pulpe de cassis  
200 g de gelée dessert

### Elaboration de la recette

Mettre à l'intérieur du cadre une abaisse de biscuit imbibé au sirop à 30°.

Mélanger 1l de Picpoul de Pinet avec 200 g de gelée dessert, une fois la mousse homogène, incorporer 1l de crème fouettée, étaler la mousse à l'intérieur du cadre sur l'abaisse de biscuit puis recouvrir avec une autre abaisse de biscuit imbibé.

Mélanger 1 kg de pulpe de cassis avec les 200 g de gelée dessert, une fois la mousse homogène, incorporer la crème fouettée, étaler la mousse sur le biscuit qui recouvre la mousse de Picpoul de Pinet.

Vous allez obtenir un délicieux dessert léger qui se mange bien frais.

## Festivités

**Fête de la cave de l'Ormarine à PINET le dernier dimanche du mois de juillet**



Sommaire

Copyright (C) 2007. Tous droits réservés. Dernière mise à jour :mardi 12 novembre 2019

Pour contacter l'administrateur du site : [administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com](mailto:administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com)