vinetur

Montpeyroux logra su propia denominación de origen tras treinta años de lucha vitivinícola

El reconocimiento como AOC comunal impulsa la identidad y el valor de los vinos locales en Hérault

lunes 30 de marzo de 2026



El Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) ha reconocido oficialmente la nueva denominación de origen Montpeyroux, que pasa a ser una AOC comunal independiente en el departamento de Hérault, en la región de Languedoc. Hasta ahora, los vinos de esta zona se comercializaban bajo la AOC Languedoc-Montpeyroux, pero a partir de este año los productores podrán etiquetar sus botellas con la nueva AOC Montpeyroux. Esta decisión llega tras casi treinta años de gestiones y trabajo por parte de los

viticultores locales.

La nueva AOC Montpeyroux abarca el municipio de Montpeyroux y tres localidades vecinas: Arboras, Lagamas y Saint-Jean-de-Fos. En total, 35 productores —16 bodegas independientes y 19 cooperativistas— cultivan unas 500 hectáreas de viñedo en esta zona situada en las estribaciones del Larzac, entre 120 y 350 metros de altitud. El reglamento de la denominación exige que los vinos sean tintos y elaborados a partir de un ensamblaje de al menos tres variedades principales: carignan, grenache, mourvèdre y syrah. Otras uvas como cinsault, counoise y morrastel pueden estar presentes hasta un máximo del 10% del coupage.

Según François Boudou, presidente saliente del sindicato de viticultores de Montpeyroux, la obtención de la AOC comunal era un objetivo largamente esperado. Explica que la primera visita del INAO para evaluar el proyecto tuvo lugar en 1996. Desde entonces, los productores han participado en la creación de la AOC regional Languedoc y más tarde en la subzona Terrasses-du-Larzac en 2014, pasos previos necesarios antes de lograr el reconocimiento comunal.

Sylvain Fadat, propietario del Domaine d’Aupilhac y uno de los pioneros del vino en Montpeyroux, considera que esta decisión reconoce la calidad del terruño local. Fadat recuerda que fue un vino monovarietal de carignan el que le dio notoriedad en 1989. Tanto él como Boudou subrayan que el carignan y el mourvèdre se adaptan bien a las condiciones climáticas actuales, especialmente por su resistencia al calor y a la sequía. Además, las variedades counoise y morrastel, más tardías, han demostrado ser útiles ante los cambios climáticos recientes y se prevé que aumenten su presencia en los viñedos.

El pliego de condiciones limita el rendimiento a 40 hectolitros por hectárea. Las viñas están plantadas en laderas expuestas a diferencias térmicas entre el día y la noche, lo que favorece el equilibrio y frescura en los vinos. La proximidad al macizo calcáreo del Larzac aporta lluvias adicionales y viento respecto a otras zonas cercanas.

Julien Fabrégat, del Mas Origine, forma parte del grupo de nuevos viticultores que se han instalado en Montpeyroux durante la última década. Fabrégat gestiona junto a su compañera Laura Balsan unas 17 hectáreas repartidas entre las denominaciones

Languedoc, Terrasses-du-Larzac y ahora Montpeyroux. Explica que aunque la mayor parte de su producción sigue bajo Terrasses-du-Larzac, su cuvée más selecta procede exclusivamente de parcelas clasificadas como Montpeyroux.

Los productores esperan que este reconocimiento permita mejorar la imagen y el valor comercial de sus vinos. Actualmente, una botella con la etiqueta Montpeyroux se vende al consumidor final entre 10€ y 25€, precios similares a los alcanzados por los vinos con denominación Terrasses-du-Larzac.

El próximo 19 de abril tendrá lugar en Montpeyroux el evento “Toutes caves ouvertes”, una jornada donde cerca de 5.000 personas podrán conocer y degustar los vinos amparados por la nueva AOC comunal. Los organizadores consideran que esta cita será una oportunidad para dar visibilidad al trabajo realizado durante décadas por los viticultores locales y para acercar estos vinos al público aficionado.