

# Roussillon

## Chapitre 1 : Localisation

Le vignoble du Roussillon s'étend sur 24 000 hectares, dans un amphithéâtre ouvert sur la mer Méditerranée à l'est et bordé par trois massifs : les Corbières au nord, les Pyrénées avec le mont Canigou à l'ouest, les Albères au sud. La zone est traversée par 3 fleuves : l'Agly au nord passant dans le vignoble de Tautavel, Latour de France, Caramany et Lesquerde, les 4 crus des Côtes du Roussillon villages, La têt traversant Perpignan, le Réart qui se jette dans l'étang de Canet et le Tech qui passe par Amélie les bains.

## Chapitre 2 : Histoire

L'histoire des vins des Roussillon ne se confond avec celle du Languedoc que depuis le XIX<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée du train qui transporta les vins bons marchés du sud vers le nord. Auparavant l'histoire est très différente, le Roussillon n'ayant été rattaché à la France qu'en 1659 avec le traité des Pyrénées.

Dès 1000 ans av.JC, les Phéniciens implantèrent la culture de la vigne sur la péninsule ibérique. Leur arrivée sur Port-Vendre date de 700 av. J-C., ils implantèrent un comptoir pour y faire du commerce. La situation en bord de mer est un facteur clef du développement du commerce de la région. D'autant que le bassin méditerranéen a une influence considérable sur la culture et les échanges commerciaux lors de l'Antiquité. De 700 à 500 av. J-C., les Celtes s'installèrent sur la péninsule ibérique et le Roussillon, cohabitait plus ou moins sympathiquement avec les peuples ibéro-ligures déjà installés dans la région. Ils apportèrent la connaissance de la fabrication des barriques et de la cervoise....

En 500 av. J-C., les Grecs s'implantèrent sur le comptoir de Port-vendre puis au niveau du port de l'Elne.

Au cours de la République romaine, vers le III<sup>e</sup> siècle av. J-C., les Romains étaient arrivés sur la région pour développer le commerce. Ils n'avaient alors pas de grand désir de s'accaparer le territoire et cohabitaient avec les Celtes, les Carthaginois et les autres peuples résidents ou faisant du commerce dans la région. Mais les ambitions d'Hannibal le Carthaginois, d'aller écraser, Rome énervèrent, les Romains. En 218 av. J-C., L'armée d'Hannibal basée en Hispanie, s'apprêtaient à traverser le Roussillon sur sa route pour Rome. Les Romains parés de leurs plus beaux habits et de quelques amphores contenant quelques-uns de leurs meilleurs vins prirent rendez-vous avec les Celtes locaux (ces derniers adoraient le jus fermenté de la treille). Ils leur demandèrent du soutien pour empêcher le passage des éléphants d'Hannibal au niveau du col de Perthus. Les Celtes, quelque peu enivrés, après avoir bien écoutés les Romains, décidèrent d'aller écouter également la version d'Hannibal. Le vin des Carthaginois devait être meilleur, car les Celtes décidèrent de soutenir Hannibal. À partir de ce moment-là, les Romains vexés au possible décidèrent d'envahir la région et plus du tout de manière pacifique. En 120 av. J-C. les Romains s'approprièrent le Roussillon et le rattachèrent à la province romaine de la Narbonnaise. Cette grande province contenait : Le Roussillon, le Languedoc, la vallée du Rhône, la Provence et les Alpes. La capitale de cette province était Narbonne.

Les Romains une fois chez eux, construisirent des routes (les Celtes se déplaçaient essentiellement par bateau), en particulier la Via Domitia remontant vers Narbonne et la Via Confluentana vers la Cerdagne. Ils créèrent de nombreux domaines agricoles où la vigne était bien représentée. La ville de Ruscino (aujourd'hui Château-Roussillon entre Perpignan et Canet) devint une ville locale importante. Tout allait bien, trop bien même. Rome s'énerma de la concurrence que représentaient les vins de Gaule pour les vins romains et l'empereur Domitien en 92 ordonna l'arrachage d'une partie des vignes gauloises (ordre suivi de peu d'effet sur le terrain,

Rome étant loin). L'empereur Probus leva cette interdiction deux cents ans plus tard. Probus, un homme qui aimait beaucoup le vin et qui prit une part active dans le développement du vignoble. Trop active peut-être, car à force de travailler comme des forcenés dans les vignobles, les champs et sur les routes, ses soldats se fatiguèrent. Un jour de l'an 282, Probus eut envie d'aller vérifier si ses bons soldats travaillaient comme il faut à agrandir l'Empire de Rome. Il trouva que non, cela pouvait-être mieux, et le signifia à ses soldats avec des propos peu amènes. Les soldats très énervés le massacrèrent à la façon romaine.

Au IV<sup>e</sup> siècle, le Roussillon perdit de son intérêt pour Les Romains tout occupés à envahir les îles Britanniques. La ville de Ruscino fut délaissée. La ville d'Elne prit de l'ampleur. On construisit le château de Collioure pour protéger Port-vendre.

Dès le III<sup>e</sup> siècle apr. J-C, les peuples germains chassés par le froid et les Huns avides de territoires commencèrent à envahir la Gaule, dont le Roussillon. Les Vandales arrivèrent en 406, année particulièrement froide, où les fleuves gelés facilitèrent les passages des barbares. Ils se mirent à massacrer gentiment les Romains, les Celtes et le vignoble. Puis la région fut traversée par d'autres peuples à la recherche de nouveaux territoires. En effet les routes pour envahir la péninsule ibérique n'étaient pas nombreuses. Les Wisigoths formèrent le royaume Goth (Aquitaine, Midi Pyrénées et Espagne du Nord) et fixèrent leur capitale à Toulouse. Ils s'emparèrent du Roussillon en 462. Ce peuple amoureux du vin, converti au catholicisme, favorisa le redémarrage du vignoble. Ils vécurent heureux en Roussillon jusqu'à l'arrivée des Sarrasins en 720. Les Sarrasins démantelèrent très rapidement le royaume wisigoth. Ils essayèrent de conquérir le royaume franc, mais furent arrêtés par Charles Martel à Poitiers en 739. Les Sarrasins se replièrent vers l'Espagne, mais conservèrent le Languedoc et le Roussillon.

Rapidement, les Francs avec Pépin le Bref et Charlemagne récupérèrent tout ou partie de la Septimanie. Les Sarrasins continuèrent néanmoins à faire des incursions en Roussillon jusqu'en 793. Le vignoble résista néanmoins, en particulier grâce à la religion catholique qui favorisa la culture de la vigne pour célébrer le culte et pour abreuver les pèlerins de passage, nombreux en cette région ensoleillée.

Jusqu'au X<sup>e</sup> siècle, les peuples résidant en Roussillon vécurent de manière relativement apaisée. C'était essentiellement des Wisigoths, des descendants des Celtes et des Ibères et des Francs. Le pouvoir du royaume franc était loin, les hommes étaient assez libres, la religion était présente, la vigne se portait bien.

À partir du X<sup>e</sup> siècle, les Comtés se mirent en place ainsi que la classe des nobles. Des anciens paysans libres passèrent sous tutelle des nobles locaux et devinrent des serfs.

En 870, le comte du Roussillon, Guifred le velu, s'émancipa de la tutelle franque et forma la dynastie des comtes-roi de Catalogne.

Au XII<sup>e</sup> siècle, sous Raymond Bérenger III, comte de Barcelone, la Catalogne devint une vraie entité. Le temps était à la paix, des grands progrès furent réalisés dans la culture de la vigne.

En 1172, le dernier comte du Roussillon décéda sans héritier et légua son comté au comte de Barcelone, Alphonse II devenu roi d'Aragon.

Tout allait pour le mieux, jusqu'à ce que les chefs catholiques décidèrent de partir en croisade contre les albigeois accusés d'être hérétiques, car cathares. Le Catharisme était très important autour de Toulouse, en Languedoc et en Roussillon. Le comte de Toulouse Raymond IV chef protecteur du catharisme, beau-frère du roi d'Aragon Pierre II d'Aragon, demanda soutien à celui-ci pour se protéger de l'armée catholique dirigée par Simon de Montfort.

Les Cathares furent exterminés (brûlés est plus adapté?), même ceux réfugiés dans les châteaux fortifiés dans les montagnes, les vignes furent détruites par principe et le Languedoc fût récupéré par le roi de France.

Le Roussillon resta rattaché au royaume d'Aragon. Les conflits avec les Français furent fréquents, des châteaux seront renforcés de part et d'autre des frontières.

Le Royaume de Majorque (1235/1344), rattaché à la Catalogne permet une expansion de la ville de Perpignan.

Les épidémies de peste de 1381, 1397, 1410 et 1429, impacteront très fortement la population, les échanges commerciaux furent touchés et donc la production et la vente de vin.

Une période de tremblement de terre toucha la Catalogne, la ville de Barcelone fut totalement rasée en 1427 et en 1428. Le Roussillon fut également touché, mais moins fortement.

Au XIV et XV<sup>e</sup> siècle, la vie reprit son calme en Roussillon. Les Catalans français aspirèrent à plus d'autonomie. Mais les Français envahirent le Roussillon de 1462 à 1472.

En 1475, le Roussillon passa à nouveau sous domination française. Les difficultés causées aux populations locales obligèrent une partie des Catalans à fuir vers Barcelone.

En 1493, Charles VIII donna le Roussillon et la Cerdagne au Roi d'Aragon, fatigué par la non-docilité du peuple roussillonnais.

Il faudra attendre 1659 et le traité des Pyrénées pour que le Roussillon devienne durablement français.

À partir de cette date, la clientèle des vins du Roussillon s'appauvrit. Cette région va suivre à peu près la même évolution que les vins du Languedoc, mais en gardant toujours sa différence de culture. Il existe deux interprofessions une en Languedoc et une en Roussillon.

Le tourisme, plus haut-de-gamme que celui du Languedoc a permis aux vins de Collioure, Banyuls et Maury une certaine renommée. Les rivesaltes et les côtes du Roussillon ne bénéficiant pas de cette aura.

Les modifications de la superficie en vigne dans le Roussillon :

- 9 000 ha en 1741
- 76 000 ha en 1882
- 42 000 ha en 1891
- 72 000 ha en 1935
- 35 000 ha en 2001
- 26 437 ha en 2014

### Chapitre 3. Économie

- 26437 000 sur 246 000 hectares en Languedoc-Roussillon
- 4 500 vigneron, dont 1800, à plein temps.
- 500 caves particulières.
- 30 caves coopératives regroupant 4 000 viticulteurs coopérateurs.
- 60 négociants

La taille moyenne des exploitations est de 9 ha, mais cela masque une grande hétérogénéité entre de toutes petites structures et des domaines de plus de 100 ha. La maison Cazes, ancienne famille de négociant de la région a été rachetée par le négociant Jean-jean. La taille du vignoble géré par la maison Cazes fait 220 hectares. La coopération est importante pour la région. Les

vignobles de montagne ont fortement souffert de mévente. Ce sont ces terrains peu cher qui sont aujourd'hui racheter par des investisseurs d'autres vignobles français et étrangers, car l'image touristique et le climat permettent de réaliser un bon investissement actuellement.

Production (volume):

- 33 % des AOP vins secs
- 30% VDN
- 34% IGP,
- 2% des vins de France.

## **Chapitre 4: géographie des terroirs**

### **Le climat :**

Le climat est purement méditerranéen. Les étés sont très chauds et secs, la pluviométrie se caractérise par sa forme orageuse (500 à 600 mm). La pluie est surtout automnale et printanière. L'hiver est doux. La région souffre fréquemment de sécheresse ce qui peut induire des blocages de maturité. Une grande partie de l'eau n'est pas récupérable par la vigne, car le ruissellement est important à cause des orages. Les vents soufflent en moyenne 300 jours par an, dont plus de 100 jours avec violence. Les vents locaux sont : Tramontane, Narbonnès, Canigounenc et vent d'Espagne. Ce climat limite les maladies cryptogamiques, en particulier mildiou et pourriture et favorise la mise en place d'une production en agriculture biologique. L'oïdium n'est pas rare ( temps chaud et humide)

**Les sols :** Bassin sédimentaire, Terrasses des crus et schistes de Maury

L'amphithéâtre que forme le Roussillon est alimenté par trois fleuves qui descendent des Pyrénées.

- L'Agly au nord
- La Têt au centre
- Le Tech au sud

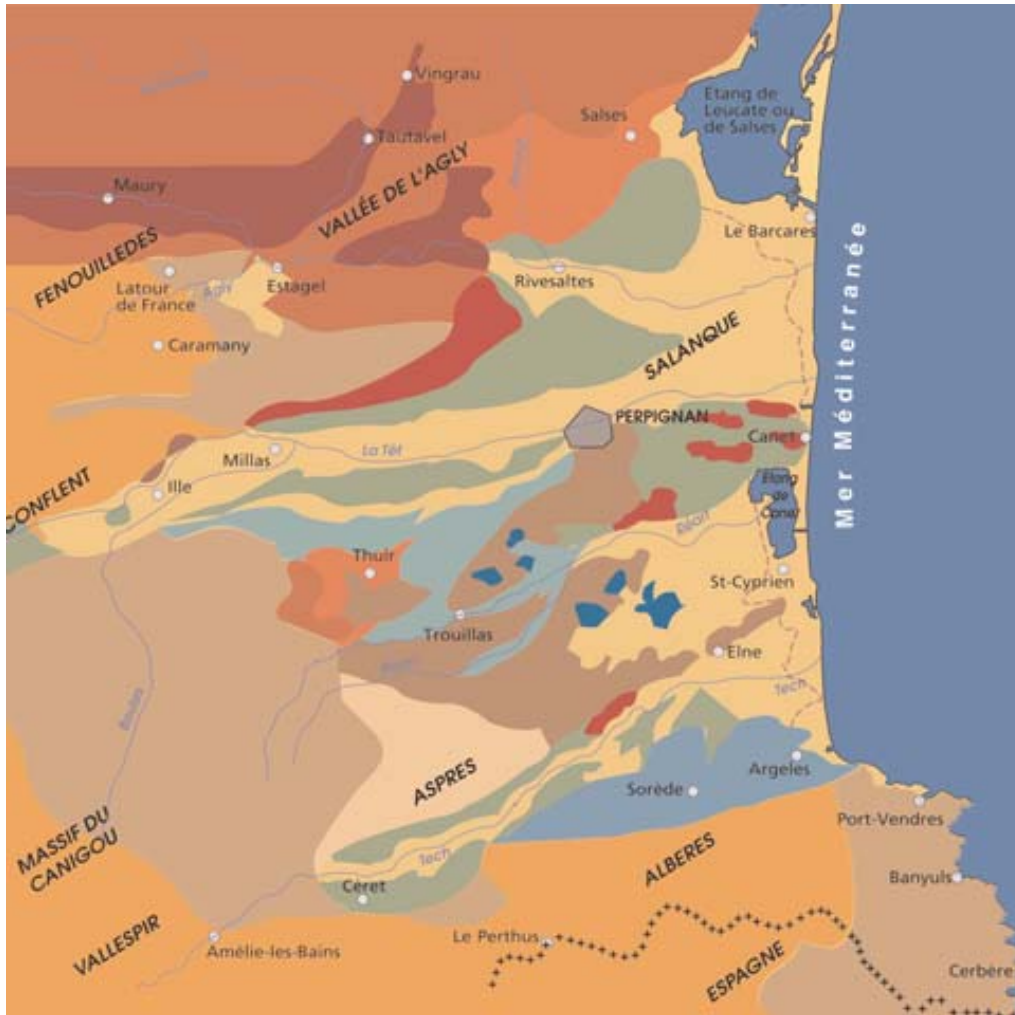
Le Roussillon s'étend sur la zone axiale des Pyrénées et sur la zone nord-pyrénéenne. Cette dernière est encadrée par deux failles majeures trace d'une histoire géologique mouvementée. La faille nord suit à peu près la frontière avec l'Aude, la faille sud longe la Têt sur une partie de son trajet.

La zone nord-pyrénéenne fut longtemps une fosse marine dans laquelle se sont accumulés des calcaires marneux puis des schistes noirs. La surrection pyrénéenne a fortement plissé cette zone. Des blocs se sont soulevés et ont donné naissance au massif de l'Agly.















Au sud du département, la zone axiale c'est soulevée puis c'est fracturée ouvrant le vaste fossé du Roussillon entre Perpignan et le Boulou. Au sud, le compartiment des Albères, qui forme la frontière avec l'Espagne a une partie surélevée (vignoble de banyuls) et une autre qui a plongé dans la mer. À la fin du tertiaire (pliocène), le fossé du Roussillon s'est rempli de plus de 2 000m de sédiments marins puis lacustres et sédimentaires provenant des massifs environnants. L'érosion a aplani cette zone. Les cours d'eau y ont déposé de vastes étendues caillouteuses.

Le Vignoble de Banyuls et Maury reposent sur des schistes peu métamorphisés du cambrien. Sol intéressant pour obtenir des grenaches très mûrs.

Le vignoble de Collioure qui se superpose à celui de banyuls est donc schisteux lui aussi.



### Carte pédo-géologique du Roussillon

 Sols rouges sur calcaires compacts	 Sols argileux et caillouteux des Aspres
 Sols calcaires de bordure des Corbières et de Thuir	 Sols caillouteux de la terrasse de Thuir
 Sols noirs, marnes schisteuses du Crétacé	 Sols sablonno-caillouteux du piémont des Albères
 Sols sur colluvions schisteuses	 Ensemble des sols caillouteux, sablo-limoneux, limono-argileux et sableux du littoral
 Sols d'arènes granitiques et gneiss	
 Sols très caillouteux des hautes terrasses	 Sols hydromorphes des cuvettes
 Sols très caillouteux des basses terrasses	 Limite du salant permanent
 Sols limono-argileux des Aspres	

Source carte : CIVR



Les Vins  
du Roussillon

P.9

## Chapitre 5 : Les cépages

On trouve tous les cépages méditerranéens, sur le Roussillon, mais le grand cépage régional est le grenache en vin rouge et en VDN rouge et les muscats pour les VDN blancs.

En rouge :

- syrah
- grenache noir
- mourvèdre
- carignan
- cinsault
- lladoner pelut



En blanc :

- muscat à petits grains
- muscat d'Alexandrie
- grenache blanc
- maccabeu
- malvoisie
- marsanne
- roussanne
- vermentino (ou rolle)

Voici des éléments sur les cépages rouges du Roussillon :

### 1. Le grenache noir

Histoire :

Le grenache est d'origine espagnole, certainement de la Catalogne ou de l'Aragon. Le Roussillon, région par excellence du grenache noir était une province espagnole jusqu'en 1659, date de l'annexion par la France. C'est de là qu'il s'est diffusé vers le Languedoc, la vallée du Rhône Sud et la Provence. Le grenache était déjà présent en Roussillon au Moyen-âge. On le trouve également en grande quantité en Italie sur les îles de Sardaigne et de Sicile, mais également en Calabre. Avant la création des AOC et particulièrement avec la facilitation des transports grâce à l'ouverture du canal du midi (1667) et la mise en place des voies ferrées (à partir de 1850), le grenache noir va être utilisé par les Bourguignons, les Bordelais et les producteurs de la vallée du Rhône Nord, pour remonter le degré alcoolique de leurs vins les années où ils en avaient besoin. Cela était fréquent, car la frénésie de production qui souffla sur le vignoble français entre 1890 et 1960 induisait des rendements élevés donnant des vins avec des % alc.vol et des couleurs faibles. L'alicante Bouschet, cépage teinturier était aussi du voyage et servait lui à rehausser la couleur. La mise en place des AOC et le durcissement des contrôles a limité ces pratiques. Les fraudes aujourd'hui sont plutôt faites avec du sucre, moins contrôlé que le vin...

Climat : Le grenache noir ne se soucie pas de la sécheresse, mais il faut faire bien choisir un porte-greffe résistant au manque d'eau... Sa répartition à travers le monde est liée au climat chaud et à l'histoire du commerce du vin.

Le sol : Il donne des vins intéressants dans les sols caillouteux ou perméables et secs, dans les terrains fertiles, il a tendance à trop produire et perd de son caractère. En France les terrains schisteux (Maury) ou caillouteux (terrasses vallée du Rhône sud) donnent de très bons résultats. En Espagne, les sols d'altitude (jusqu'à 700m) compensent les excès de chaleur de la plaine.

Rendement : Sur sol pauvre, les rendements sont très faibles (inférieur à 30hl/ha), mais alors le taux d'alcool s'envole. Les tanins étant longs à mûrir, le taux d'alcool est souvent en décalage. Il n'est pas rare d'avoir des 15 à 15,5% alc.vol. C'est un problème, car les levures peuvent commencer à avoir des difficultés pour terminer correctement les vinifications avec de telles quantités de sucres et d'alcool.

Type de vin : Le vin de grenache est typique, car très alcooleux (capiteux, généreux, chaleureux). Il atteint facilement les 14% alc.vol. Peu acide, il a tendance à vieillir assez vite, tendant vers le rancio. Il présente des arômes de raisins macérés dans l'alcool, d'épices. Il est souvent associé à d'autres cépages afin de l'équilibrer comme la syrah ou le mourvèdre (fruit), le carignan (tanins) ou le cinsault (acidité). Il donne des vins rouges de structure ronde. En poussant les macérations, on obtient des vins charpentés. Le vieillissement n'est pas toujours favorable à ce cépage qui peut s'oxyder ou devenir dur (cas des années chaudes). Il est tout à fait adapté à la production en vin doux naturel (Maury, Banuyls, Rivesaltes).

## 2. Le mourvèdre

Histoire : Le mourvèdre est d'origine espagnole. Il porte là-bas le nom de monastrell. Il est cultivé en France depuis la fin du Moyen-Âge sur le pourtour méditerranéen, surtout du côté provençal. Des écrits du XVI et XVII siècle, mentionne sa présence en Provence, en particulier dans le Var. Avant l'épisode phylloxérique, c'était le cépage le plus planté dans cette région viticole. Sa faiblesse de rendement, sa difficulté à mûrir les années froides ou dans les terrains peu propices, le taux d'échec élevé lors du greffage, ont conduit à sa presque disparition à partir des années 1900 au profit de gros producteurs comme le carignan, l'aramon ou le cinsault. Son nouvel essor est dû à l'appellation Bandol qui l'a favorisée à partir des années 1960/1970.

Assemblage : Le mourvèdre est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois). Lorsqu'il est le cépage majoritaire, c'est toujours dans des terroirs bien particulier comme à Bandol. On le trouve dans différentes AOC du pourtour méditerranéen, souvent en quantité peu importante dans les assemblages.

Mets et vins : Les vins de mourvèdre sont typiquement des vins méditerranéens, ronds à charpentés, plus ou moins fruité. Les associations possibles ressemblent à celle des vins des syrahs du sud, bien que les plats aient moins besoin d'avoir une personnalité affirmée, car le mourvèdre est moins intense et moins musqué. Les plats à base d'oignons, herbes de Provence, ail, de poivrons, d'huile d'olive, de champignons, d'olives noires, de cerises noires, de framboises, de pruneaux lui conviennent. Selon la viande utilisée, on choisira un vin plus ou moins charpenté ou à la personnalité plus ou moins expressive. Risotto aux truffes, ravioli aux cèpes, tians à la provençale, aubergines grillées, lapins aux olives, grillades d'agneau, estouffade à la provençale, daube provençale, rôti de porc à la sauge, bœuf aux poivrons, sauté d'agneau, poisson au vin rouge. Si le vin est jeune et a un profil charpenté, il faut penser à le carafer et réserver un autre vin pour l'apéritif (muscat, rosé ou blanc par exemple)

## 4. Le carignan

Origine : le carignan est d'origine espagnole. Il porte le nom de sa ville d'origine carinena dans la province de Saragosse. Il serait arrivé au Moyen-Âge via les chemins de saint Jacques de Compostelle. Vieux cépage bien travaillé, Il a été très développé après le phylloxéra grâce à son aptitude à produire de gros volume et a bien résister au greffage. Depuis les années 1980, il a été très fortement arraché. Heureusement, on a redécouvert les qualités des vieux craignants qui donnent des vins de garde tout à fait intéressants.

Influence du climat sur ce cépage : Le carignan ne supporte pas les climats froids et humides, par contre il supporte bien la sécheresse et les vents violents. Il a besoin d'étés et d'automne chauds pour bien mûrir, d'avoir une exposition qui lui permette d'être bien exposé au soleil.

Rôle du vieillissement : Le carignan issu de petits rendements profite bien du vieillissement et peut être très fruité et très sympathique dans sa jeunesse.

Mode cultural du carignan : Il faut limiter sa vigueur, ne pas enrichir les sols, faire des tailles courtes. La taille en gobelet lui convient.

Particularité de vinification : Le carignan est vinifié classiquement (fouillage/éraflage) ou en macération carbonique. La vinification classique permet de faire des vins de plus longue garde, vinification par macération carbonique a pour but d'extraire du fruité.

Type de vins produits : C'est un cépage qui donne des arômes rustiques, un peu austères dans sa jeunesse. En bouche, Il est assez vif, tannique avec une amertume assez soutenue. La macération carbonique permet d'extraire des arômes fruités et d'avoir des vins facile à boire jeune. Pour les vins ayant subi des macérations plus prolongées, il est préférable de l'attendre. En

vieillissant il gagne des arômes tertiaires agréables. Il donne des vins assez typés qui s'allient bien avec le fruité de la syrah, le floral du mourvèdre et la chaleur du grenache.

Alliance mets et vins : Des plats relativement gras et typés sont à favoriser pour les vins charpentés dans les AOC fitou ou côtes du Roussillon. La cuisine méditerranéenne, l'agneau, le lièvre, le lapin, le pruneau lui conviennent bien. Les vins plus légers, plus ronds s'associent assez facilement avec un grand nombre de plats.

#### **4. Le cinsault**

Origine : C'est un vieux cépage méridional. Plantés dans les plaines après le phylloxéra avec des rendements trop élevés, son image c'est ternie. Depuis les années 2000, on redécouvre les qualités du cinsault qui peut être très délicat s'il est bien suivi.

Influence du climat : Le cinsault, comme le mourvèdre et le carignan ne supporte pas les zones froides et humides. Il s'abrite le long du pourtour méditerranéen. Il supporte bien la sécheresse, mais est sensible à l'oïdium et au mildiou.

Rôle du vieillissement : Le cinsault est plutôt utilisé dans les vins à boire jeune, qu'ils soient rosés ou rouges. Les vieux cinsault peuvent donner des vins de garde intéressants. C'est un cépage peu tannique.

Mode cultural Pour élaborer des vins rosés, il faut augmenter les rendements. Il peut facilement monter à 100hl/ha en plaine, mais dans ce cas le cépage perd sa finesse aromatique. Pour les vins de garde, on le mettra plutôt sur les terres pauvres et chaudes. Il est sensible au vent.

Particularité de vinification du cinsault : Il est vinifié en rosé de pressée direct ou de saignée. En rouge, il est vinifié traditionnellement

Type de vins produits : Il donne des vins peu colorés, plutôt légers à ronds avec des tanins agréables, son nez est discret mais plaisant, sur des notes de fruits.

Alliance mets et vins : des viandes blanches, du poisson, des plats méditerranéens non gras, apéritif et entrée pour les rosés.



## Tableau récapitulatif

Cépages	Caractéristiques principales
Grenache noir	
mourvèdre	
Syrah	
Carignan	
Cinsault	

à compléter par vos soins

### Chapitre 6 : AOP, IGP et autres classifications locales

Depuis 2009 les vins de cette région, sont répartis en trois catégories, les vins à appellation d'origine protégée (**AOP**) qui correspondent aux AOC et aux AOVDQS (appellation d'origine vin de qualité supérieure) , les vins à d'indications géographiques protégées (**IGP**) et les vins sans indication géographique (**sans IG**).

- AOP : 33 % du volume
- IGP : 34 %
- sans IG : 2 %

#### Les vins d'appellation d'origine protégée (AOP) :

**Niveau I** : AOP/AOC régionale **Languedoc** (2007).

Tous les vins produits dans l'aire d'OC Languedoc (qui comprend également le Roussillon) peuvent être vendus sous le nom « Languedoc ». Aucune communication de chiffre par le CIVR....

**Niveau II**: AOP/AOC régionale

- Côtes-du-roussillon (70,75% volume vins secs)
- AOP Rivesaltes (43% volume VDN)
- AOP muscat de Rivesaltes (45% volume VDN)

### Niveau III: AOP/AOC sous-régionales

- Côtes-du-roussillon villages (13,86% du volume vins secs)

### Niveau IV : AOP/AOC sous régional + nom du village ou crus du Languedoc (7,70% volume vins secs)

- Côtes-du-roussillon-villages-Caramany
- Côtes-du-roussillon-villages-Lesquerde
- Côtes-du-roussillon-villages-Latour-de-france
- Côtes-du-roussillon-villages- tautavel
- Côtes-du-roussillon-villages-les-aspres

### Niveau V: AOP communales

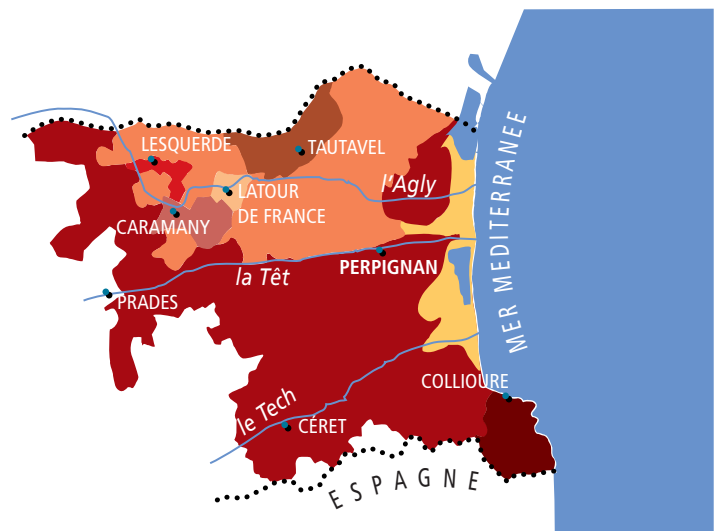
- Collioure ( 7,78% volume vins secs AOP)
- Banyuls (5,62% volume VDN)
- Maury (3,23% volume VDN)

### Niveau VI : AOP /AOC grand cru

- Banyuls grand cru ((2,38% volume VDN)

#### A.O.C. rouges, rosés et blancs

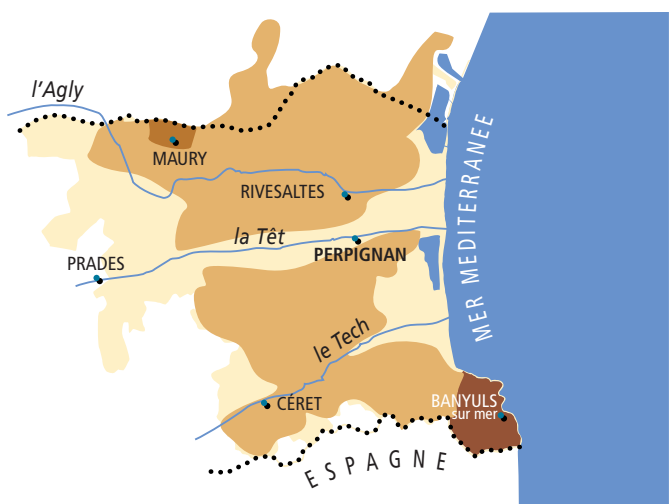
- A.O.C. Collioure
- A.O.C. Côtes du Roussillon
- A.O.C. Côtes du Roussillon Villages et Côtes du Roussillon
- A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Latour de France
- A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
- A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Caramany
- A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Tautavel



#### A.O.C. Vins Doux Naturels

- A.O.C. Maury
- A.O.C. Banyuls et Banyuls Grand Cru
- A.O.C. Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes

N.B. : L'aire du Muscat de Rivesaltes couvre également l'aire des A.O.C. Banyuls et Maury



Sources cartes : CIVR

### Les IGP en Roussillon (ex vins de pays)

- IGP Côtes Catalanes : 74,63 %
- IGP pays d'OC : 25%
- IGP Pyrénées orientales : 0,3
- IGP Côte vermeille : 0,07%

### Les Vins sans IG (indication géographique nommée «vin de France» (ex vin de table)

Le Roussillon n'est pas un grand fournisseur de vins sans IG (2%)

La hiérarchisation des vins du Roussillon se distingue des vins du Languedoc par une forte production de VDN rouge à base de grenache, par la faible production de vins sans IG et par un taux d'IGP plus faible.

**AOC Collioure** : décrétée en 1971 pour les vins rouges, puis en 1991 pour les rosés et enfin en 2003 pour les blancs, l'AOC Collioure concerne uniquement les vins secs produits dans ces trois couleurs. Les rouges et rosés sont issus de grenache noir, syrah, et mourvèdre qui doivent représenter au minimum 60% de l'encépagement (sans excéder 90% pour au moins l'un d'eux) ; mais aussi de carignan, cinsault et grenache gris (vins rosés) en cépages complémentaires. Les blancs sont issus de grenache blanc et grenache gris (qui doivent représenter 70% de l'encépagement), de macabeu, marsanne, roussanne, tourbat (malvoisie du Roussillon) et de vermentino en cépages complémentaires. Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages (15% minimum pour au moins un des deux) est obligatoire. Les rendements sont limités à 40 hl/ha pour une densité maximale de plantation de 4 000 pieds/hectare. Les raisins doivent être récoltés lorsqu'ils présentent un titre alcoométrique naturel d'au moins 12° (11.5° pour les rosés). En 2010, 15 584 hectolitres ont été revendiqués sur 821 ha.

**AOC Banyuls** : décrétée AOC en 1936, l'appellation Banyuls est uniquement réservée aux vins doux naturels rouges, blancs et gris. Le grenache noir, grenache blanc, grenache gris, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, macabeu et tourbat constituent les cépages principaux. Le grenache noir doit représenter à lui seul au minimum 50% de l'encépagement. Carignan, cinsault et syrah constituent les cépages complémentaires. Ils ne peuvent représenter plus de 10% de l'encépagement d'une parcelle. Les rendements sont limités à 30 hl/ha, pour une densité de plantation maximale de 4 000 pieds/hectare. Les vins rouges peuvent être issus du seul cépage grenache noir, ou faire l'objet d'un assemblage, mais en respectant une proportion de grenache noir d'au moins 50%. Les raisins doivent être récoltés lorsqu'ils présentent une richesse naturelle de 252 g/l de sucre (14.4%alc.vol en puissance). Le mutage est réalisé avec de l'alcool neutre vinique titrant au minimum 96° sans excéder 10% du volume de moût. Au final, les vins doivent présenter un titre alcoométrique acquis d'au moins 15° et 45 g/l de sucre résiduel minimum. Les Banyuls sont élevés jusqu'au 31 août de l'année qui suit la récolte. La réglementation autorise les mentions « hors d'âge » et « rancio ». Les Banyuls « hors d'âge » sont élevés jusqu'au 1er septembre de la cinquième année qui suit la récolte. Les Banyuls « rancio » doivent présenter le « goût de rancio » lors de l'agrément (élevage en milieu oxydatif). En 2016, 11160 hectolitres ont été revendiqués sur 633 ha.

**AOC Banyuls Grand Cru** : la notion de « grand cru » est uniquement réservée aux banyuls vinifiés en rouge et qui répondent à des conditions plus strictes relatives aux méthodes d'élaboration. Les cépages autorisés sont identiques au Banyuls, mais le grenache doit représenter 75% de l'encépagement et au moins autant dans l'assemblage final. S'il n'est pas fait mention de l'égrappage pour la production de Banyuls, elle est obligatoire pour les Grands Crus. L'élevage minimum est fixé à 30 mois. Le mutage et ses valeurs sont identiques à ceux réglementant les Banyuls. Toutefois, il est possible d'apposer les mentions « dry », « sec » ou « brut » lorsque la teneur en sucre résiduel est comprise entre 45 et 54 g/l. Les mentions « hors d'âge » et « rancio » répondent aux mêmes exigences. A noter que c'est la seule appellation française de VDN ayant droit à la mention « Grand Cru ». On voit cependant assez peu de banyuls

étiquetés « grand cru » en dehors de quelques grandes propriétés historiques. On peut raisonnablement se poser la question de la plus value d'une telle mention, surtout sans véritable délimitation parcellaire. En 2014, 2 174 hectolitres ont été revendus sur 171 ha.

## Chapitre 7 : Typicité des vins, particularité de vinification.

Les vins de cette région se caractérisent par leur prix modique. Ils figurent parmi les vins les moins chers de France, même si le coût des vins haut de gamme a fortement augmenté depuis 20 ans.

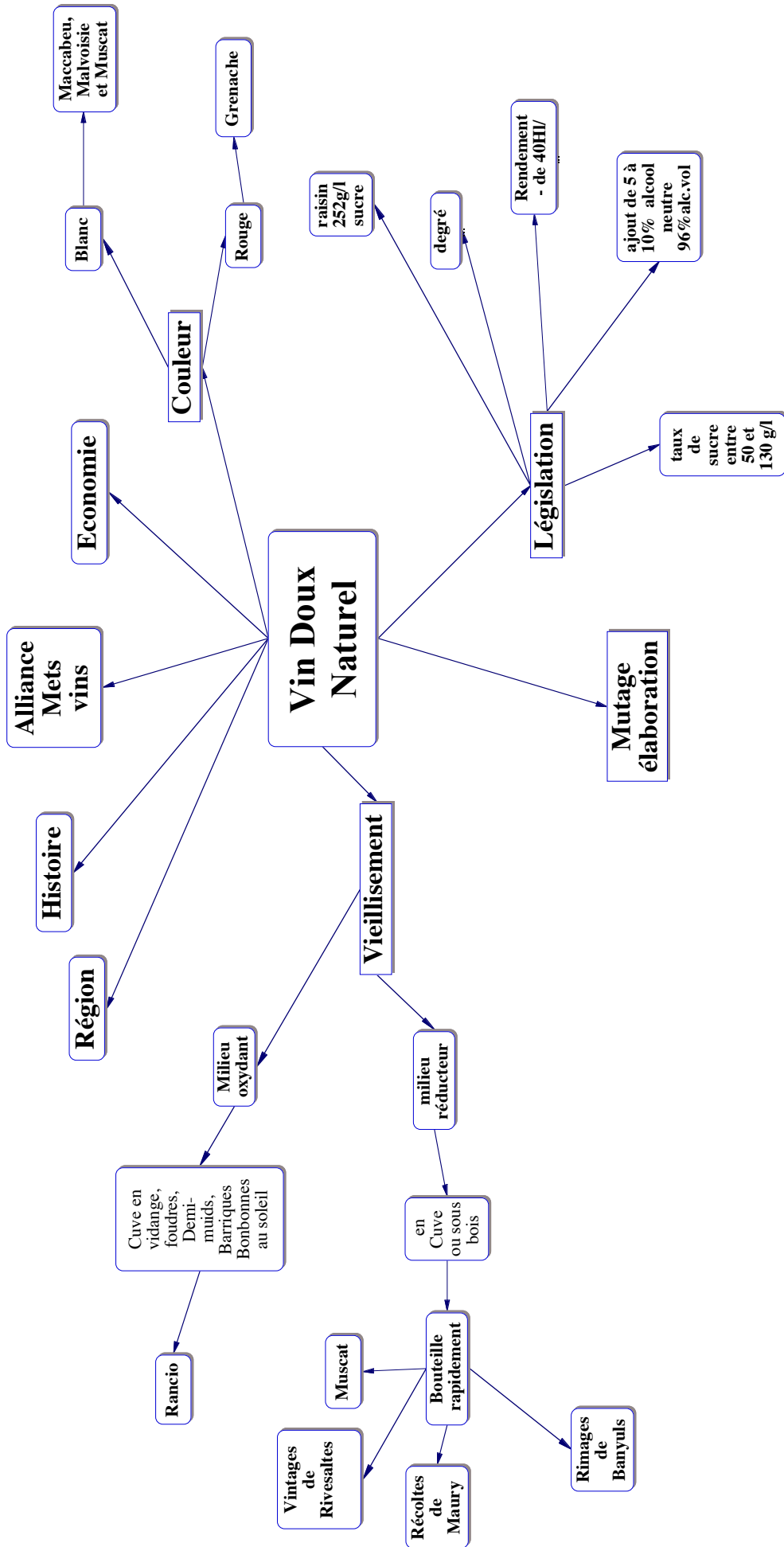
- **Rouges : Les vins rouges** sont classiquement à base de plusieurs cépages avec fréquemment 1/3 grenache, 1/3 carignan et 1/3 syrah. Le mourvèdre reste très minoritaire, alors qu'historiquement il était beaucoup plus planté sur la zone. Les vins sont alcooleux, peu acides, arômes de surmaturité, de fruits rouges, d'épices, de tabac, de raisins macérés dans l'alcool. Les vins sont ronds à charpentés. Prix peu cher à cher.
- **Les rosés** : Ils sont ronds, aromatiques, plus ou moins alcooleux. Les cépages utilisés sont ceux autorisés pour les rouges, on retrouve fréquemment du cinsault, du grenache noir et de la syrah. Ils peuvent être vinifiés par saignée ou par pressée. Le temps de macération dépend du cépage, mais ils sont généralement assez courts, car les cépages sont colorés. La vinification est réalisée en cuve, pas de passage en fût. La production de rosé est faible en Roussillon.
- **Les blancs** : Ils sont généralement ronds, plus ou moins aromatiques, l'acidité est peu élevée. Les blancs se ramassent assez tôt pour conserver de la fraîcheur, ils sont vinifiés classiquement avec fréquemment des macérations pelliculaires. Il y a peu de blanc en Roussillon. Les blancs sont souvent issus d'assemblage de plusieurs cépages avec du grenache blanc, du macabeu, du grenache gris, de la marsanne. Il y a une grande variété de cépages blancs, les vins produits peuvent donc présenter une gamme assez large de goût et d'arômes.
- **Les vins doux naturels** : Le Roussillon est une grande région de Vin doux naturels rouges (Maury, Banyuls, Rivesaltes) et blanc (Muscat de rivesaltes, Rivesaltes blanc, Rivesaltes ambré). Les cépages utilisés sont : le muscat à petits grains, le muscat d'Alexandrie, le grenache blanc, le grenache gris, la malvoisie et le macabeu en blanc et essentiellement le grenache noir en rouge. Les cépages sont ramassés à bonne maturité (12 à 13°C potentiel) puis mis à fermenter. En plein milieu de la fermentation alcoolique, on mute le vin avec de l'eau de vie d'état à 96% alc.vol. Les VDN seront servis frais 8 à 10°C. Ils titrent entre 15°C et 18°C. Les VDN peuvent être bus jeunes sur le fruit («blanc» en blanc ou «rimage» en rouge) ou mis à vieillir en milieu oxydant («ambré», «traditionnel» «rancio»). Certains subissent une lente oxydation dans des bonbonnes des verres (rancio).

Pour les banyuls et banyuls grand cru traditionnels : en milieu oxydant.

Les vins sont élevés plus ou moins longtemps dans divers contenant de bois, foudres, cuves, barriques ou demi-muids. Ces pièces de bois sont généralement très anciennes. Le vin y est laissé au contact de l'oxygène. Cette oxydation en rancio est parfois accélérée par un élevage en plein air. Au fil du temps, les arômes de fruits mûrissent puis cèdent le pas à un complexe aromatique très riche de fruits secs, tabac, cuir, épices... C'est ainsi qu'apparaît peu à peu l'arôme rancio caractéristique de cet élevage.

Pour les banyuls rimage et certains banyuls blanc : en milieu réducteur.

Les vins sont élevés en les préservant de toute oxydation. On peut procéder à une mise en bouteille précoce après conservation en cuve parfaitement ouillée, ou bien on souligne la structure du vin par un élevage plus ou moins long en barriques et une mise en bouteilles plus tardive. L'objectif est ici de préserver la fraîcheur aromatique et les qualités vineuses du Banyuls. Les Banyuls rouge « rimage » sont très fruités c'est un vrai régal.



## **Chapitre 8: Association avec des mets**

Les Catalans ont une culture culinaire très forte. La charcuterie catalane, les olives, la tomate, l'ail, l'oignon, huile d'olive, les herbes de Provence, l'agneau, la daube, sont faciles à associer avec les vins rouges du Roussillon. Les rosés, ronds et aromatiques, sont surtout utilisés en été dans la région à l'apéritif et avec les entrées, mais ils peuvent convenir à des viandes blanches, des grillades. Les blancs accompagnent les anchois, les poissons, les crustacés, mais ceux élevés sur lies et vieillis en fût de chêne accompagnent aussi les viandes blanches. Le vin doux naturel est fréquemment consommé en apéritif ou pour les entrées (melon, charcuterie catalane). La cuisine maghrébine et asiatique donnent des associations intéressantes avec les vins du Roussillon (surtout quand ils contiennent de la syrah et du mourvèdre qui apportent du fruit).

Il y a un grand nombre de recettes catalanes sur internet, faites vous plaisir et choisissez en une ou deux qui vous conviennent afin de vous amuser à faire des travaux pratiques.



## **Bibliographie / Sources :**

- Le midi du vin de la crise à l'ambition Jean-Pierre Juge - Ed Loubatières - 2002
- La dégustation et le service des vins doux naturels à appellations d'origine contrôlée - A. Brugirard, J. Fanet, A.Séguin et P.torrès - Université des vins du Roussillon 1991
- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor - Ed Daniel Briand-Robert Laffont - 1983
- Itinéraire des vins du Midi pyrénéen - Christian Béringuier - Ed Université Toulouse le Mirail - 1985
- Le Vin - André Dominé - Ed place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17e siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

### Sur internet :

- Comité interprofessionnel des vins du Roussillon: [www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)
- Comité interprofessionnel des vins du Languedoc : [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr))
- INAO : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)
- France Agrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)
- Wikipedia (Roussillon, Maures, Sarrasins, Celtes, Huns, invasions barbares, royaume de Majorque, Catalogne)
- [http://jean-francois.mangin.pagesperso-orange.fr/romains/ro\\_6.htm](http://jean-francois.mangin.pagesperso-orange.fr/romains/ro_6.htm)
- <http://histoireduroussillon.free.fr/Histoire/Wisigoths1.php>
- [http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p\\_chiffres\\_cles\\_vitilr\\_potentiel\\_prod\\_2015-03-24\\_cle814b11.pdf](http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_chiffres_cles_vitilr_potentiel_prod_2015-03-24_cle814b11.pdf)