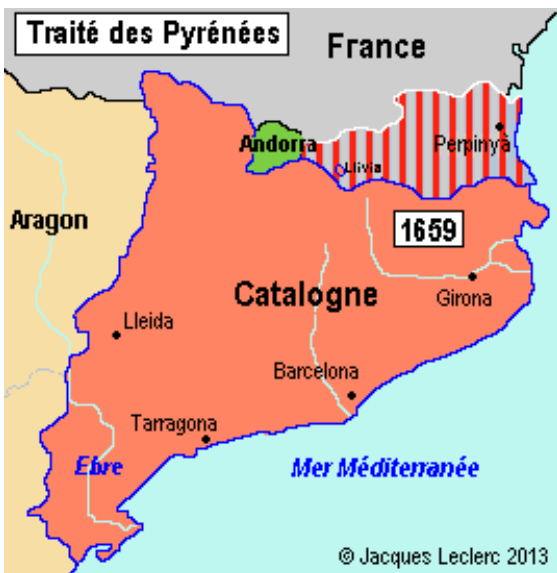


Les vignobles de Catalogne française et espagnole



Introduction

La Catalogne, communément appelée Pays catalans, est une nation romane qui s'étend sur plus de 800 km de long. Depuis l'extrême nord-est de la Mer Méditerranéenne, elle longe la bande la plus orientale de la péninsule ibérique, les Îles Baléares incluses. À part la Principauté d'Andorre, le reste du territoire est assigné aux États espagnol et français.



Sources Carte : <https://www.eurominority.eu/index.php/pays-catalans-catalogne/>

La Catalogne constitue l'un des grands territoires viticoles historiques du bassin méditerranéen occidental. Répartie aujourd'hui entre l'Espagne et la France, elle possède une identité culturelle, linguistique et agricole profondément marquée par la vigne et le vin. De Barcelone à Perpignan, des schistes noirs du Priorat aux terrasses de Banyuls, des caves modernistes du Penedès aux coteaux ventés des Aspres et des Albères, le vignoble catalan présente une diversité géologique, climatique et historique exceptionnelle.

Le vignoble catalan couvre aujourd'hui plusieurs centaines de milliers d'hectares, avec des modèles économiques très différents entre la Catalogne espagnole, dominée par les vins tranquilles de qualité et surtout par le Cava, et le Roussillon français, historiquement orienté vers les vins doux naturels et confronté à une profonde mutation économique.

¹ Ecole du vin muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

I. Localisation des vignobles de Catalogne française et espagnole

1. La Catalogne espagnole

La Catalogne espagnole se situe dans le nord-est de l'Espagne. Elle s'étend des Pyrénées jusqu'à la Méditerranée et comprend quatre provinces : Barcelone, Tarragone, Lérida et Gérone.

Les grandes villes de référence

- Barcelone
- Tarragone
- Gérone
- Lérida
- Reus
- Vilafranca del Penedès
- Figueres
- Tortosa

La viticulture catalane espagnole représente environ 55 000 à 60 000 hectares d'appellations principales selon les années et les statistiques de l'INCAVI.

2. Les principales régions viticoles catalanes espagnoles

Penedès

- Localisation : entre Barcelone et Tarragone.
- Ville principale : Vilafranca del Penedès.
- Surface : environ 24 000 ha.
- Production dominante : Cava et vins tranquilles.
- Particularité : cœur historique du Cava.

Priorat / Priorato DOCa

- Localisation : arrière-pays montagneux de Tarragone.
- Villes : Gratallops, Porrera, Falset.
- Surface : environ 2 100 ha.
- Particularité : schistes appelés « llicorella ».
- Appellation espagnole la plus prestigieuse avec la Rioja à bénéficier du niveau DOCa.

Montsant

- Région entourant le Priorat.
- Surface : environ 1 900 ha.

¹ Ecole du vin muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

- Villes : Falset, Capçanes.
- Vins rouges puissants dominés par le grenache et le carignan.

Terra Alta

- Sud-ouest catalan.
- Ville principale : Gandesa.
- Surface : environ 5 500 ha.
- Spécialité : grenache blanc.

Costers del Segre

- Région intérieure autour de Lérida.
- Surface : environ 4 000 ha.
- Particularité : climat continental.

Empordà

- Région côtière autour de Figueres et de la Costa Brava.
- Surface : environ 1 800 ha.
- Forte influence maritime et tramontane.

Alella

- Petite DO proche de Barcelone.
- Surface : environ 220 ha.
- Cépage emblématique : pansa blanca.

Tarragona

- Région historique autour de Tarragone.
- Surface : environ 2 000 ha.
- Tradition de vins mutés et doux.

Conca de Barberà

- Région intérieure.
- Ville principale : Montblanc.
- Surface : environ 2 800 ha.
- Berceau du cépage trepat.

Pla de Bages

- Région située autour de Manresa.
- Surface : environ 600 ha.
- Cépage emblématique : picapoll.

¹ Ecole du vin muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

3. La Catalogne française : le Roussillon

La Catalogne française correspond principalement au département des Pyrénées-Orientales.

Les villes de référence

- Perpignan
- Rivesaltes
- Banyuls-sur-Mer
- Collioure
- Maury
- Céret
- Thuir
- Argelès-sur-Mer

Le vignoble du Roussillon représente environ 20 000 ha en production.

4. Les principales régions viticoles du Roussillon

AOC Côtes du Roussillon

- Appellation générique.
- Surface : environ 5 400 ha.
- Production : rouges, blancs et rosés.

AOC Côtes du Roussillon Villages

- Surface : environ 2 000 ha.
- Zones réputées : Tautavel, Latour-de-France, Les Aspres, Caramany.

AOC Banyuls et Banyuls Grand Cru

- Côte Vermeille.
- Surface : environ 1 200 ha.
- Vins doux naturels.

AOC Collioure

- Même aire géographique que Banyuls.
- Vins secs.

AOC Maury

- Vallée de l'Agly.
- Historiquement VDN.
- Développement important des vins secs.

¹ Ecole du vin muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

AOC Rivesaltes

- Grande appellation de vins doux naturels.
- Production traditionnelle oxydative.

AOC Muscat de Rivesaltes

- Muscat petits grains et muscat d'Alexandrie.

IGP Côtes Catalanes

- Grande souplesse réglementaire.
- Terrain d'expérimentation pour les cépages internationaux et résistants.

AOC Grand Roussillon

- C'est l'appellation régionale qui regroupe les vins doux naturels A.O.C. Banyuls, Maury, Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes.

II. Histoire politique et religieuse de la Catalogne et influence sur la viticulture

Histoire générale :

L'histoire catalane est fortement liée aux conquêtes carolingiennes (VIIIe-IX^e) qui aboutissent à la constitution de plusieurs comtés devenant rapidement héréditaires. Le centre culturel de ce nouvel ensemble devient rapidement la ville de Barcelone, dont les souverains sont implicitement princes de Catalogne. Après l'union avec l'Aragon (1137), le pays s'étend vers le sud : Tortosa (1149), Lleida (1139), Mallorca (1229), Valence (1232-1244), Alicante (1296) et Minorque (1302). La couronne catalane liée à la dynastie des Habsbourgs, après une période de splendeurs aux XIV^e et XV^e siècles, vit une période trouble. Après la Guerre de Succession (1797-1815), à la Catalogne nord déjà sous domination française (1659), s'ajoute la perte de l'Aragon. À partir de cette période, le pouvoir espagnol niera l'identité catalane.

Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le renouveau d'un sentiment national, centrée à Barcelone, est largement promue par la bourgeoisie industrielle. C'est dans les années 1960 qu'un mouvement en faveur de l'union des terres catalanes, sous le terme « Pays Catalans », apparaît et que l'indépendantisme contemporain voit le jour. Malgré ces fortes revendications, la tendance dominante reste une forme de statu-quo limité à la défense de forts particularismes régionaux et porté par de puissants partis politiques catalans. Cela n'a pas empêché les Catalans de voter à 74% oui au référendum sur le nouveau statut d'autonomie en 2006.

¹ Ecole du vin muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

Histoire viticole :

1. L'époque romaine

La viticulture catalane se développe fortement à partir de la conquête romaine de la péninsule Ibérique. Tarraco (Tarragone) devient l'une des principales villes romaines d'Hispanie.

Les Romains introduisent :

- des techniques de taille,
- l'usage des amphores,
- l'organisation commerciale maritime,
- les premiers grands domaines viticoles.

Le vin catalan circule alors dans tout le bassin méditerranéen.

2. Les Wisigoths et l'époque musulmane

Après la chute de Rome, les Wisigoths maintiennent une partie de la viticulture.

L'arrivée musulmane au VIII^e siècle ne fait pas disparaître totalement la vigne. La production diminue mais subsiste pour des usages alimentaires, médicaux et religieux chrétiens.

3. La reconquête chrétienne et le rôle des monastères

Entre le IX^e et le XIII^e siècle, les monastères jouent un rôle fondamental. Les grands ordres religieux qui jouèrent un rôle important sont : les Bénédictins, les Cisterciens et les Chartreux. Les abbayes développent : le défrichement, la mise en terrasse, la sélection des cépages et l'amélioration des techniques culturales.

Le monastère de Scala Dei, fondé au XII^e siècle, est déterminant dans le développement du Priorat. Le nom « Priorat » vient du prieur de la chartreuse.

Dans le Roussillon également, les établissements religieux structurent les vignobles.

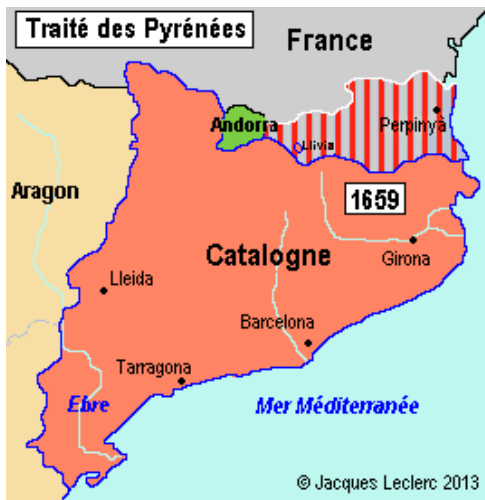
4. La Catalogne médiévale unifiée

Durant le Moyen Âge, la Catalogne constitue un espace politique relativement cohérent au sein de la Couronne d'Aragon.

Les échanges commerciaux sont très importants entre : Barcelone, Perpignan, Majorque, Valence et la Méditerranée italienne.

Le commerce du vin participe à l'enrichissement des villes catalanes. Perpignan devient un centre commercial majeur.

5. Les séparations politiques : Le traité des Pyrénées de 1659



Le traité des Pyrénées marque une rupture majeure. Le Roussillon est annexé à la France tandis que la Catalogne méridionale reste espagnole.

Conséquences :

- séparation administrative,
- différences réglementaires,
- fiscalités distinctes,
- marchés commerciaux divergents.

Cependant, la culture viticole et linguistique reste fortement liée des deux côtés de la frontière.

6. XVIII^e et XIX^e siècles : essor commercial

Le XVIII^e siècle voit une forte croissance des exportations.

Le Roussillon développe : les vins mutés, les vins doux naturels et les exportations vers l'Europe du Nord.

En Catalogne espagnole, le commerce maritime de Barcelone favorise l'essor des vins et des eaux-de-vie.

7. La crise du phylloxéra

Le phylloxéra frappe la Catalogne française dès la fin du XIX^e siècle puis l'Espagne. Les conséquences seront : une destruction massive des vignobles, la replantation sur porte-greffes américains et la modification de l'encépagement. Le Roussillon se spécialise davantage dans les vins fortifiés. La coopération et les bodegas se développent massivement en France et en Espagne et la production s'oriente vers des vins d'entrée de gamme en gros volume dont une partie pour l'exportation.

8. Le XX^e siècle et la naissance du Cava

Le Cava naît au XIX^e siècle dans le Penedès grâce à l'influence des méthodes champenoises. Au XX^e siècle, Freixenet et Codorníu industrialisent fortement la production. Le Cava devient le moteur économique du vignoble catalan espagnol.

9. Le renouveau qualitatif depuis les années 1980

À partir des années 1990, on assiste à une révolution qualitative, le retour des petits domaines avec une perte de la puissance de la coopération, le développement de la viticulture biologique. Le Priorat devient un symbole mondial des grands vins

méditerranéens. Dans le Roussillon, plusieurs producteurs réhabilitent les vieux grenaches et carignans.

II. Géographie générale et viticole de la Catalogne

1. Formation géologique des Pyrénées

Les Pyrénées se forment principalement durant l'orogénèse alpine entre environ 80 et 30 millions d'années. La collision entre les plaques ibérique et européenne entraîne des plissements, des failles et des soulèvements. Cette formation géologique explique la diversité exceptionnelle des sols catalans.

2. Les grands ensembles géographiques

La Catalogne est séparée de la France au nord, par le massif pyrénéen. Les hauts sommets de la partie ouest s'atténuent vers l'est, mais les pentes sont fortes et la plongée dans la mer est abrupte. Cette zone abrite le vignoble d'Empordà.

Le relief est utilisé avec profit pour l'élaboration de vins blancs aromatiques. La culture de la vigne jusqu'à 800 mètres d'altitude donne une fraîcheur qui influence directement la conservation d'une acidité rafraîchissante et la synthèse d'arômes fins et légers, par opposition aux vins lourds dus aux raisins mûris plus vite.

Les massifs montagneux sont les Pyrénées, les Albères, le Montserrat et la Serra de Prades. On trouve aussi des plaines dans le Roussillon, le Penedès et la Vallée de l'Ebre.

3. Les sols viticoles

Les schistes sont présents dans les AOC Priorat, Banyuls et Collioure. Ils favorisent un faible rendement et la concentration des raisins.

Les calcaires sont dominants dans le Penedès et certaines zones du Roussillon. Ils apportent fraîcheur et finesse.

Les galets roulés sont observés dans certaines terrasses alluviales. Ils stockent la chaleur.

Les argiles favorisent la réserve hydrique.

Les granites sont importants dans l'Empordà et certaines zones pyrénéennes.

4. Le climat méditerranéen

Le climat méditerranéen catalan se caractérise par des étés chauds, pouvant donner des canicules, une sécheresse estivale, une forte luminosité et des vents importants.

Les vents majeurs sont La tramontane qui donne des vents secs et froids qui permet une réduction des maladies cryptogamiques et la concentration des raisins. Le marin est un vent humide venu de la mer.

III. Les cépages de Catalogne :

Cépages espagnols :

La région catalogne contient essentiellement des cépages méditerranéens :

Grenache noir : Ce cépage est largement répandu en Catalogne. il produit des vins généreux en alcool et fruités. IL est souvent assemblés à d'autres cépages.

Tempranillo : Il se nomme également Ull de Lebre en catalan. Il est couramment utilisé en catalogne. Il permet de produire des vins variés, pouvant être bu jeune sur le fruit ou pouvant servir à l'élaboration des vins de garde.

Macabeu (Viura) : Ce cépage est courant en Catalogne et est utilisé pour faire du cava. Il apporte de

IV. Economie des vins de Catalogne

La Catalogne ne peut pas être et ne sera jamais un pays au potentiel agricole important. Le territoire catalan est petit et ne se prête pas à la culture extensive, notamment en raison de l'inexistence de grandes plaines et de son relief accidenté. Les cultures se sont plutôt concentrées vers les produits destinés au marché local ou à grande valeur ajoutée.

Cette valeur ajoutée, nous la retrouvons dans les trois produits propres à un climat méditerranéen : vin, huile d'olive et fruits secs. Le vin de qualité constitue le plus important des produits du terroir. Si l'exportation d'eau-de-vie a permis de tirer profit de la révolution industrielle, certaines entreprises viticoles catalanes se sont aujourd'hui positionnées sur le marché international avec des exploitations propres dans des régions à climat méditerranéen comme la Californie et le Chili. On produit en Catalogne des vins de marque et le cava, un vin mousseux équivalent au champagne français, qui est prisé tant sur les marchés locaux qu'internationaux pour son bon rapport qualité-prix en comparaison avec le champagne original. L'huile d'olive fait concurrence aux autres huiles végétales par sa qualité, en plus d'être la plus recommandée par les spécialistes de la diététique. Un long chemin reste encore à parcourir dans ce secteur, si nous tenons compte du chemin parcouru par les huiles d'olive italiennes, par exemple. D'autre part, les fruits secs, soit les amandes, les noisettes et les noix, ont déjà lancé une multinationale couronnée de succès.

Le vignoble de Catalogne a connu une grande restructuration. La surface a diminué de 88 404 hectares en 1988 à 61 405 hectares en 2005, pendant que la production est passée de 2 699 100 hectolitres en 1989 à 3 232 740 hectolitres de moyenne entre 1999 et 2003. Cette métamorphose s'est en partie faite en abandonnant une partie des vignes en terrasse, coûteuses à entretenir. Le vignoble est essentiellement concentré sur les provinces de Barcelone et Tarragone qui représentent à elles deux 84 % du vignoble.

Le cava :

Au cours des dernières décennies du XIX^e siècle, le succès du champagne parmi les classes aisées espagnoles stimula certains chefs d'entreprise catalans pour développer une industrie autochtone fondée sur l'imitation de ce vin. La protection douanière, l'amélioration du niveau de vie en Espagne et les difficultés que traversa la fabrication de vins mousseux en France au début du XX^e siècle favorisèrent le développement de cette nouvelle industrie en Espagne. Ses efforts pour s'implanter sur le marché international alertèrent les producteurs français. Leur pression obligea les fabricants catalans à développer une stratégie consistant à rehausser les caractéristiques qui le rendaient différent et lui conféraient son originalité.

Le cava est élaboré selon la méthode traditionnelle, c'est à dire que la seconde fermentation se fait en bouteille.

Freixenet : Freixenet est désormais 100% Allemande. Depuis huit ans, le groupe de vins et spiritueux Henkell détenait la moitié de l'entreprise catalane. Mais il vient de racheter l'autre moitié à la famille fondatrice de Freixenet, la famille Ferrer. Le groupe change donc de nom pour s'appeler Henkell-Freixenet.

Et c'est un vrai tournant pour la marque de Cava catalane, fondée en 1914. Elle est devenue, en plus d'un siècle, le leader du Cava en Espagne, et le n°1 mondial des vins mousseux. Mais les épisodes de grande sécheresse que la Catalogne a connus ces trois dernières années ont pesé, surtout sur la production de raisin dans la région de Penedès, entre Barcelone et Tarragone. À cause de la baisse des récoltes, l'entreprise a dû licencier 154 employés en 2025, c'est-à-dire environ 20% du personnel. Dans ce contexte, le rapprochement avec Henkell permet d'ouvrir les marchés vers l'Asie et l'Amérique du Sud. Le groupe allemand possède également d'autres grandes marques comme Prosecco, le Champagne Alfred Gratien ou Festillant. En 2018, il a racheté la moitié de Freixenet pour 220 millions d'euros. Le montant de l'autre moitié tout juste acquise reste confidentiel pour le moment.



Codorniu : Les caves de Codorníu, qui mettent en circulation chaque année 60 millions de bouteilles, furent construites en 1551. Elles gagnèrent en importance un siècle plus tard, en 1659, lorsque Anna Codorníu épousa Miquel Raventós, dont la famille produisait également du vin. Mais ce n'est qu'en 1872 que Josep Raventós fabriqua le tout premier Cava, marquant ainsi le début d'une fabuleuse histoire dont le succès ne s'est jamais démenti.

L'étape la plus importante fut certainement la construction de la légendaire cave de Codorníu, à Sant Sadurn d'Anoia, selon les plans de l'architecte Josep Puig i Cadafalch. Ce spectaculaire monument inspiré du mouvement moderniste, dans le style d'Antoni Gaudi, est classé monument historique depuis 1976. Hormis ses classiques Cavas, qu'elle élabore à partir de cépages autochtones comme le macabeo, le parellada et le xarel lo, la Maison produit de nouvelles cuvées, issues principalement de chardonnay, le cépage qui donne le ton dans les Champagnes. L'établissement Codorníu a également lancé un Cava rosé à partir de pinot noir, un cépage qui, sur l'initiative de la famille Codorníu, a dû préalablement recevoir l'autorisation du comité de contrôle pour entrer dans la composition du Cava.

Familia Torres :

Bodegas Torres est une société fondée en 1870 en Espagne par Jaime Torres située à Penedès, à proximité de Vilafranca del Penedès, où se trouve son siège social.

Depuis près de 150 ans, la famille Torres a travaillé sans relâche à l'élaboration de vins de grande qualité dans leur Penedès natal et ailleurs. Ils s'investissent dans la préservation de leur patrimoine culturel en travaillant à restaurer des cépages ancestraux et des pratiques de vinification traditionnelles. Ils se sont aussi engagés à adopter des pratiques durables dans l'ensemble de leurs activités, pratiquant l'agriculture biologique dans leurs vignobles et adhérant à une politique stricte en matière de tarification équitable pour tous leurs fournisseurs de raisins.

Le domaine familial dont les vignobles sont les plus vastes de l'appellation du Penedès (DO). En Espagne, en dehors de Penedès, les Bodegas Torres possèdent des vignobles Conca de Barberà (DO), Toro (DO), Jumilla (DO), Ribera del Duero (DO), Priorat (DOC) et plus récemment en Rioja (DOC). Ce qui permet à Torres d'être le premier producteur espagnol de vins à Denominación de Origen (DO) sous son propre label et d'exporter dans plus de 140 pays.

Bibliographie

- <https://www.winetourism.com/fr/region-viticole/catalogne/#What-you-Should-Know-About-Catalan-Wines>
- <https://france3-regions.franceinfo.fr/occitanie/pyrenees-orientales/perpignan/video-anticiper-les-risques-comment-ce-domaine-viticole-connu-mondialement-s-adapte-pour-faire-face-aux-changements-climatiques-3053293.html>
- <https://www.youtube.com/watch?v=mOsSnwLZPIA>
- <https://pro.catalunyaexperience.fr/actualites/les-12-aoc-de-vins-et-mousseux-catalans-1>
- <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-enjeux-internationaux/espagne-le-cas-particulier-de-la-catalogne-9258060>
- <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-reportage-de-la-redaction/banyuls-collioure-les-vignerons-en-quete-de-solutions-9491380>
- <https://www.axl.cefan.ulaval.ca/monde/catalan.htm>
- <https://www.eurominority.eu/index.php/pays-catalans-catalogne/>
- <https://www.radiofrance.fr/francebleu/podcasts/l-info-du-sud/le-cava-le-plus-prestigieux-de-catalogne-rachete-par-des-allemands-9873113>
- <https://www.galleonwines.ca/fr/pages/familia-torres>