



Dossiers

Vins du Roussillon



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 09 Jan 2014



Habituellement cette région est intégrée à une région plus vaste le Languedoc-Roussillon. C'est bien dommage, car elles ont chacune une typicité affirmée, des qualités propres, des terroirs et des hommes différents. Respectons et encourageons la différence. Vin Social Club a pris le parti de la diversité, garant de la qualité, donc du succès. Le Roussillon : c'est une région française bordée au Sud par le massif des Albères, au Nord par les Corbières, à l'Ouest par le mont Canigou et à l'Est par la Méditerranée. L'Espagne est juste de l'autre côté de la frontière, et la région partage une histoire commune avec la Catalogne. Située sur le département des Pyrénées-Orientales, cette région est aussi riche par son histoire que par sa situation géographique. La Méditerranée, les Pyrénées, trois fleuves (le Tech, l'Agly et le Têt), des sols riches, variés et fertiles comme la plaine de Roussillon. Des villes célèbres : Perpignan, Banyuls, Collioure, Rivesaltes, Port-Vendres, plus la Côte Vermeille etc. Des ancêtres célèbres, comme « l'homme de Tautavel ». Une langue, le catalan, parlée ou comprise par près de la moitié des habitants de la région...et plus de 10 millions de

personnes dans le monde. Bref, une région de caractère pour des vins de caractère. Le climat est de type méditerranéen avec des influences continentales. Au menu : des hivers doux, des étés chauds et des précipitations principalement en automne. La région est balayée par sept vents, dont la Tramontane, le Canigounenc et le Levant. Ils dessèchent les sols, chassent l'humidité, protégeant ainsi la vigne de certaines maladies. Le Roussillon est souvent présenté comme un amphithéâtre naturel dominé et protégé à la fois par les massifs élevés des Pyrénées et des Corbières. Cette géographie unique a engendré une géologie particulière propice à la culture de la vigne. Les zones viticoles reposent sur 14 natures de sols différentes. Du calcaire aux schistes ou au granit, en passant par les cailloux, les limons, l'argile, le sable. On y croise même des terroirs en limite du salant permanent. Quelques chiffres sur les vins du Roussillon (CIVR)- 24 298 ha cultivés, dont 71 % en AOC/AOP. Production annuelle : 936 374 hl, dont 235 540 hl en AOC Vins doux naturels (VDN), 292 000 hl pour les AOC vins secs et 408 807 hl pour les VDP/IGP.

- Vins secs : rouges 54 %, rosés 44 % et blancs 2 %.
- Vins doux naturels : muscat de Rivesaltes 50 %, Rivesaltes 41 %, Banyuls 7 % et Maury 2 %.
- 4 500 vigneron, dont 1 800 sont propriétaires exploitants. La taille moyenne des exploitations est de 9 ha. Elles sont gérées à 80 % par leurs propriétaires.
- Les 30 caves coopératives traitent 75 % de la production. 500 producteurs indépendants et 60 négociants commercialisent les vins du Roussillon.
- Le vignoble du Roussillon représente 2 % de la production nationale, mais 80% des vins doux naturels de France.
- 58 % des surfaces agricoles du Roussillon sont plantées en vignes.
- En Languedoc et Roussillon (LRIA) le vin représente 3,679 M€ de CA, soit 44 % du CA de l'agroalimentaire et 52 % des ses exportations. 5 700 emplois permanents et 1 700 saisonniers. Un peu d'histoire- Entre 1820 et 1880, le vignoble passe de 38 000 ha à 80 000 ha.
- En 1882, arrivée tardive, mais dévastatrice du phylloxera. Destruction du vignoble.
- Nouvelles plantations greffées sur des plants américains.
- 1902 : arrivée du chemin de fer et forte demande de vins « sains et légers ». Résultat : une frénésie de plantations. Le vignoble atteint 65 000 ha en 1906. Production abondante de vin légers et sans saveur.- En 1935 : production de 4 Mhl/an.
- De 1930 à 1936 : mise en place des classements VDQS et AOC. La survie du font vignoble du Roussillon passe par la recherche de la qualité.
- En 1936 : premières AOC (Vins doux naturels puis appellation Rivesaltes).
- En 1956, c'est au tour des muscats (muscat de Banyuls, de Maury, des Côtes-d'Agly)



- En 1972, le résultat de 20 ans d'efforts de regroupements et de sélection aboutit à la création de l'AOVDQS Côtes du Roussillon.
- En 1977, les Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages sont reconnues pour leur qualité en devenant une AOC.
- Depuis cette date, tous les acteurs de la filière n'ont cessé de renforcer leurs normes de qualité et d'améliorer leurs productions. Les principaux cépages des vins du Roussillon

Cépages blancs

- Le grenache blanc : originaire d'Espagne. Résistant à la sécheresse, il donne des vins blancs corsés, aux notes anisées, florales. Vinifié en sec ou en doux. Bonne longueur en bouche.
- Le maccabeu : originaire de Catalogne (Espagne). Très productif, vigoureux, sensible aux maladies et parasites. Il donne des vins fins, alcoolisés, fruités et légers. Vinifié en sec ou en doux.
- La malvoisie du Roussillon : cépage catalan d'origine grecque. En perte de vitesse. Il apporte au vin fraîcheur et acidité. Fruité et floral, il donne des vins de qualité. Vinifié en sec ou doux.
- Le muscat à petits grains : originaire de Grèce. C'est le cépage du muscat de Rivesaltes. Il donne au vin des notes d'orange, de fruits exotiques, d'épices. Vinifié en sec ou doux.
- Le muscat d'Alexandrie : Cépage important dans tout le bassin méditerranéen. Très productif. Complémentaire du muscat à petits grains, il apporte puissance et finesse, ainsi que des saveurs musquées et florales. Vinifié en sec et doux.
- La marsanne : originaire de Montélimar (Drôme). C'est le compagnon d'assemblage de la roussanne. Il donne des vins blancs secs, aromatiques, sur les fruits jaunes et blancs.
- La roussanne : originaire de Montélimar. Vinifiée seule, c'est une merveille : café, iris, pivoine (trop rare). En assemblage, elle apporte fraîcheur, arômes de fleurs, d'aubépine, d'abricot.
- Le vermentino : cépage blanc ancien, originaire de la Méditerranée. Nommé aussi malvoisie de Corse. Aime la chaleur. En mono-cépage, il donne des vins blancs secs. Assemblé régulièrement avec de l'ugni blanc ou du cinsault. Arômes floraux puissants



(amande, pomme, épices douces, aubépine, ananas).

Cépages rouges

- Le carignan noir : originaire d'Espagne. Très résistant, il aime les sols pauvres. Ses pieds peuvent durer un siècle. Le carignan est à la base de nombreux assemblages auxquels il apporte couleur, charpente et puissance. Arômes sur le poivre, la banane, la cerise.
- Le grenache noir : originaire d'Espagne, c'est un des trois cépages les plus cultivés au monde. Donne des rouges puissants, très colorés, des rosés aromatiques et des vins doux naturels. Fort potentiel de garde.
- lledoner pelut noir (ou lladoner) : originaire de Catalogne, c'est une mutation velue du grenache noir. Peu cultivé. Il donne au vin du fruité, de la rondeur, des notes de réglisse et de poivre. Vinifié en sec.
- Le mourvèdre : également d'origine espagnole, c'est un cépage noir à maturation lente. Il donne des vins charpentés, tanniques, aux arômes de mûre, de violette. Se bonifie en vieillissant.
- La syrah : origine incertaine, mais très présent dans la vallée du Rhône, dans le Sud-Ouest et en Provence. Il donne aux vins rouges une belle robe noire bleutée, des notes aromatiques puissantes, fruitées, épicées. Les vins rosés seront sur le fruit. Bon potentiel de garde.

Cépages gris

- Le grenache gris : originaire d'Espagne. Sensible aux maladies, mais résistant aux vents et à la sécheresse. Très productif. Il donne des vins puissants, ronds, charnus. Il est vinifié en rosé et en blanc sec et doux.

La vinification, très résumée, en Roussillon

Les vins blancs : pressurage direct ou macération pelliculaire de quelques heures.

Les vins rosés : pressurage direct ou par saignée après macération.

Les vins rouges : plusieurs méthodes, la macération directe après égrappage, la macération carbonique. Élevage en cuve pendant 2 ans avant mise en bouteille. Pour des cuvées plus personnalisées, élevage en foudres ou barriques en bois.

Les vins doux naturels : pressurage, puis fermentation des moûts en phase liquide.



Ensuite c'est la technique du mutage. Cette opération consiste à ajouter de l'alcool à 96° sur les moûts dans une proportion de 5 à 10 %.

Les appellations en Roussillon

Les AOC de vins secs

Collioure : 630 ha pour 19 000 hl/an. Quatre communes : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère. Rouges à 60 %, rosés 26 %, blancs 4 %. Les rouges sont charnus, sur les épices et les fruits mûrs. Les rosés, puissants, sur les fruits rouges avec des notes minérales. Les blancs, intenses, sur des notes florales, minérales. Bonne longueur en bouche.

Côtes du Roussillon : 5 329 ha pour 172 616 hl/an. Rouges 39 %, rosés 59 %, blancs 2 %. Production sur 118 communes, une partie au dessus de Perpignan côté Méditerranée, l'autre du Massif des Albères à l'Espagne. Les sols sont composés de granites, de schiste bruns et noirs ou de sols rouges calcaires et le long des fleuves de molasses sablonneuses et de terrasses caillouteuses. Les rouges sont charnus et fruités, voire épicés. Les rosés sont sur des arômes frais de fruits rouges aux notes florales. Les blancs sont fins et délicats, sur les fruits à chair blanche.

Côtes du Roussillon Villages : 1 312 ha pour 34 000 hl/an. 100 % de rouges. 32 communes au nord des PO. Terroir d'eau : étang de Salses, la Têt et l'Agly. Climat méditerranéen. Les rouges à robe grenat sont sur les fruits rouges mûrs (framboise, mûre). À 16°C avec du gibier. Bon potentiel de garde. Apte au vieillissement.

Côtes du Roussillon Aspres : 46 ha pour 1 485 hl/an. Rouges à 100 %. 37 communes des Aspres et des Albères. Minimum trois cépages parmi grenache noir, syrah, mourvèdre et carignan noir. Des vins généreux, élégants, aux notes sauvages et épicés. Bon potentiel de garde.

Côtes du Roussillon Caramany : 217 ha pour 5 920 hl/an. 100 % rouges. Trois communes : Caramany, Cassagnes et Bélesta. Au minimum deux cépages parmi grenache noir, syrah, carignan noir et lledoner pelut. A consommer jeune, ce sont des vins souples, frais et aromatiques.

Côtes du Roussillon Latour de France : 85 ha pour 2 282 hl/an. Rouges 100 %. Deux cépages parmi grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan noir et lledoner pelut. Des sols caillouteux qui donnent des notes sauvages et épicées. Bonne aptitude à la garde.



Côtes du Roussillon Lesquerde : 58 ha pour 1 337 hl/an. Rouges 100 %. Trois communes à une altitude moyenne de 320 m, sols granitiques. Deux cépages parmi grenache noir, syrah, carignan noir et lledoner pelut.

Côtes du Roussillon Tautavel : 301 ha pour 7 823 hl/an. 100 % Rouges. Deux cépages parmi grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan noir et lledoner pelut. Vins tanniques, sur les fruits mûrs, les épices, la garrigue. Se bonifient en vieillissant, bon potentiel de garde.

Les AOC Vins doux naturels

(Tous subissent le mutage)

Banyuls : 617 ha pour 9 435 hl/an. Blancs et Rouges " oxydés " ou non. Rouges et Blancs. Rosés très rares. Quatre communes : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Rouges : Cépages grenache noir à 50 % et grenache gris. La robe est rubis, profonde et brillante. Sur les fruits cuits, pruneaux, fruits noirs, cassis, mûres, cacao. A servir frais 10 à 12°C à l'apéritif ou sur un dessert. Ce sont tous des vins de longue garde (15 ans).

Blancs : cépages grenache blanc et grenache gris. Vin original et pourtant méconnu. La robe est jaune or brillant. Sur des notes de poire williams, miel, acacia, fenouil. Bien équilibré entre sucre, alcool et acidité. A boire jeune à 8°C avec des foies gras et des desserts.

Banyuls Grand Cru : 261 ha pour 3 497 hl/an. Rouges à 100 %. Même terroir que l'AOC Banyuls. Cépage grenache noir à 75 % et grenache gris. Élevage sous bois 30 mois au lieu de 12. Arômes de fruits cuits, moka, tabac, vanille, torréfaction. Le vieillissement sous bois va complexifier leur structure et optimiser la restitution des arômes naturels de fruit. A garder 20 ans. Existe en "Hors d'âge" et Rancio.

Maury : 335 ha pour 7 000 hl/an. Blancs et rouges " oxydés " ou non. Quatre communes : Maury, Tautavel, Saint-Paul-de-Fenouillet et Rasiguères.

Blancs : grenache blanc et gris, malvoisie, muscat à petits grains et d'Alexandrie. Élevage 12 mois minimum. Notes de fruits à chair blanche, agrumes, miel.

Rouges " oxydés " : robe grenat foncé, nez sur les fruits secs, le cacao et le café.

Autres Maury : Vintage, Rancio, Hors d'Âge, Récolte.

Muscat de Rivesaltes : 4 401 ha pour 120 000 hl/an. 100 % blancs. 99 communes sur



deux départements : les PO et l'Aude. Petit rendement : 30 hl/ha. Deux cépages : le muscat à petits grains et le muscat d'Alexandrie. La robe est or pâle et devient ambrée avec le temps. Les arômes sont sur le muscat, les fruits mûrs, la rose, les fruits exotique et les agrumes. Vin puissant et aromatique. Le muscat de Noël est mis en vente le 3e jeudi de novembre jusqu'au 31 janvier.

Rivesaltes : 4 371 ha pour 127 733 hl/an. Ambré, tuilé et grenat. 86 communes des PO et 9 de l'Aude.

Ambré : Cépages grenache blanc et gris, maccabeu, malvoisie du Roussillon, muscat à petits grains et d'Alexandrie. Elevation de 30 mois minimum en milieu oxydatif. Vins complexes sur des notes d'orange confite, pain d'épice, fruits secs, caramel.

Tuilé : Cépages grenache noir et même cépages que l'ambré de Rivesaltes, hors muscats. Élevage idem, mais les notes sont sur le cacao, le café, le tabac et les fruits confits.

Grenat : Cépage grenache noir. Élevage en milieu réducteur, dont 3 mois en bouteille. Vins rouges puissants, gourmands sur la cerise et la mûre. Bon potentiel de garde. Rivesaltes " Hors d'Âge " : Ambré ou Tuilé, 5 ans d'élevage minimum. Rivesaltes " Rancio " : l'âge et l'élevage amène un goût dit " Rancio " sur les noix et les fruits secs.

Les IGP

(Indication géographique protégée)

C'est une partie des appellations de la plus grande région de production de vin au Monde : le Languedoc-Roussillon.

Vin de pays d'Oc : 90 000 ha soit 90 % des IGP françaises. Rouge, rosé, blanc. 50 cépages existants, mais on assiste à un recentrage sur les cépages plaisant aux consommateurs.

Rouges : robe rubis, nez intense sur les fruits rouges et noirs, cassis, mûre, framboise. Des notes épicées, violette, poivre. A boire jeune, avant 5 ans, à 16°C sur des charcuteries ou des grillades.

Rosés : robe saumon, brillante. Des notes de fruits rouges, fraise, florales, épicées. En bouche, la texture est fine et vive. A l'apéritif à 10°C.

Blancs : robe jaune pâle. Vin vif en bouche, frais, minéral. Au nez, notes d'agrumes, pamplemousse, de buis, de lierre. Poisson grillé à 9°C.

Vin de pays des Côtes Catalanes : rouge, rosé, blanc. Une qualité en hausse constante.

Rouges : Vinifié en mono, bi-cépage ou assemblage. Cépage dominant : le carignan noir.



Vin puissant, viril, robuste et fort. A garder 5 ans. Idéal sur l'agneau grillé. A boire à 16°C.
Rosés : Vin simple, rafraichissant, tout en rondeur, au fruité intense et gourmand. Apéro, grillades.

Blancs : L'association muscat d'Alexandrie et grenache blanc fait des merveilles. Des notes fraîches d'agrumes, pamplemousse, orange, garrigue, écorce de pin. En bouche : fruité, juteux, croquant. Un vrai bonheur à 8°C sur les fruits de mer et coquillages.

Vin de pays de la Côte Vermeille : rouge, rosé, blanc. D'Argelès à Port-Bou. Petites parcelles entourées de murets pour garder la terre. Tous les cépages du Roussillon sont vinifiés pour donner des vins de pays souvent légers mais généreux.

Vin de pays des Pyrénées-Orientales : rouge, rosé, blanc. Comme son nom l'indique, c'est un vin départemental issu des PO. De la limite de l'Aude à la frontière espagnole, c'est une vaste région de production aux terroirs très diversifiés et aux nombreux cépages. En y ajoutant le travail acharné des vignerons, vous obtenez une palette impressionnante de saveurs. Région agréable à découvrir.

