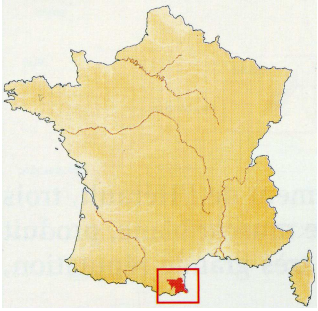
Thème : **Le vignoble du Roussillon.**	http://www.vinsduroussillon.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

L'ancienne province du Roussillon correspond sensiblement au département des Pyrénées Orientales. Mais ce dernier, créé en 1790, est plus étendu que l'ancienne province. Sur le plan viticole, il est surtout connu pour ses V.D.N. dont le principe d'élaboration a été mis au point par un docteur en médecine au 13ème siècle.



Superficie
38 000 Ha
Production
1 500 000 Hl/an
Rendement de Base Moyen
39,50 Hl/Ha

■ Le climat :

Il est marqué par deux saisons principales, la saison sèche, en été et la saison des pluies, en automne et en début de printemps. La majeure partie du vignoble reçoit dans l'année 500 à 600 mm de pluie, surtout en automne. En cette saison, une part importante de l'eau tombe sous forme d'orages violents, voire brutaux. De paisibles ravins à sec se transforment alors en quelques heures en torrents dévastateurs. Une partie de l'eau se perd en ruissellement, rendant indispensables, sur les coteaux pentus, la présence de réseaux de rigoles très complexes qui permettent de canaliser les eaux de pluie et de lutter contre l'érosion. Ces pluies d'automne permettent de reconstituer une grande partie des réserves hydriques du sol. La vigne, enracinée en profondeur, y puisera tout l'été. L'insolation est forte, régulière en saison, oscillant entre 138 heures mensuelles (décembre) et 315 heures (juillet). L'hiver est doux et l'été chaud.
Le nombre de jours de gel est faible, une quinzaine par an en moyenne, plus important sur les vignobles de l'ouest que sur ceux de la plaine littorale. Les vents, nombreux, intenses, soufflent un jour sur trois environ. Le narbonnais, sec et froid, vient du nord. Il alterne avec la tramontane, un vent desséchant qui souffle du nord-ouest et se caractérise par sa violence. Ils accélèrent l'évaporation au niveau du sol et de la plante, et préparent la maturation précoce, rapide et complète du raisin. En année humide, ils favorisent également le séchage rapide des grappes, empêchent le développement de pourriture et protègent la vigne de nombreuses maladies. Si les vitesses les plus rapides sont enregistrées en janvier et en février, c'est pendant la période végétative qu'ils peuvent entraîner des dégâts importants. Certaines années, rares heureusement, les vents violents venus de l'ouest et refroidis par leur passage sur les sommets neigeux des Pyrénées peuvent provoquer des gelées catastrophiques. Enfin, le marin, doux et humide, venu du sud-est, et le levant de l'Est, sont plus rares et apportent souvent la pluie tandis que les vents d'Espagne, chauds et parfois très secs, apportent parfois sur la région des ambiances douces et parfumées qui rappellent l'Afrique du Nord.

■ Le terroir :

Il se présente comme un amphithéâtre dominé par des hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent des provinces voisines : au nord, les pentes vertigineuses de la barrière calcaire des Corbières, l'ouest est dominé par le massif du Canigou, le massif des Albères et le Roc de France marquent le sud du Roussillon et forment la frontière avec l'Espagne. Géologiquement parlant, le Roussillon est une zone tourmentée qui a subi de profonds bouleversements au tertiaire et au quaternaire. Conséquence directe de ces nombreux bouleversements, la variété des sols et des sous-sols permet de passionnantes balades géologiques, chacun des quatre principaux terroirs étant lui-même divisé en une multitude de zones aux caractères bien distincts, parfois reconnus par une A.O.C. particulière. Les contreforts de Albères ou est situé le vignoble de Banyuls, sont composés de schistes. Les aspres, de Passa et de Trouillas ou Boulou, sont des collines détritiques du Pliocène. Les sols des terrasses du Crest du Rivesaltais sont caillouteux. La vallée de l'Agly est une mosaïque de sols d'origines différentes : calcaire sur les piémonts des Corbières, schistes et gneiss sur Montner, Caramany, arènes granitiques sur Lesquerde, schistes aptiens sur Maury. Les hauts cantons autour de Sournia ont les sols les plus pauvres, les plus chauds et les plus secs qui sont traditionnellement réservés aux V.D.N.

2° Historique du vignoble :

■ Dans une lointaine époque, les marins grecs venus de Corinthe se livraient au fructueux commerce du fer. Les criques accueillantes de la Côte Vermeille leur permettaient d'abriter leurs frêles galères. Le mont Canigou, du haut de ses 2 786 mètres, les guidait volontiers. Ce sont eux qui, en s'installant, apportèrent la vigne et l'art de sa culture. Mais c'est avec la colonisation romaine que la vigne, en même temps que l'olivier, prend son essor dans la "Narbonnaise" qui devient, et pour longtemps, le lieu privilégié du commerce du vin. Les échanges se font alors par mer et par terre, comme le prouvent les multiples vestiges d'amphores retrouvés le long des côtes et des routes. Cette exportation traditionnelle perdura tout au long du Moyen Âge, institutionnalisée par les besoins de la liturgie du culte chrétien qui offre en sacrifice "le vin qui réjouit le coeur de l'homme". Les fêtes populaires abondent et on partage ce que chacun a apporté, "qui du pain, qui du vin dans de petits carafons, qui des fruits de la terre, qui de l'huile d'olive ou des graisses de diverses natures", richesse de l'époque. En ce temps-là, on ajoute souvent miel, épices, herbes et aromates pour en faire un "nectar", du grec "nektar", boisson mythique des dieux, mot qui viendrait lui-même de "neko" (je tue) d'où boisson qui "tue le souvenir des choses terrestres", "boisson de l'oubli", abondamment chanté par les troubadours catalans, les "trobador". Pendant tout le premier

millénaire, les vins généreux du Roussillon étaient obtenus par passerillages (séchage des raisins au soleil), par surmaturation ou par adjonction de miel. Vers l'an 1300, Arnau de Vilanova, médecin fameux et savant éclairé, découvre le mariage miraculeux "de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie". Le principe s'en répand rapidement, la réputation des vins dépasse les frontières du royaume.

■ Dès le 13ème siècle, le commerce des vins du Roussillon s'oriente vers la Catalogne, au sud, mais aussi vers l'Italie, à l'est et la France et la Flandre au nord. En 1294, Philippe IV le Bel, roi de France, ordonnait encore à ses sénéchaux de "ne contrarier en aucune manière l'exportation que les bourgeois viticulteurs de Montpellier pourraient faire de leurs vins, tant par terre que par mer". Il acheta d'ailleurs lui-même, en 1300, "17 tonneaux et une queue de vin", soit environ 150 hectolitres qu'il fit déposer à Paris. Montpellier, frontière Est de l'éphémère royaume de Majorque qui unissait le Roussillon, les Baléares, la Cerdagne et la seigneurie de Montpellier, était alors la plaque tournante du commerce du vin. La menace des vins d'ailleurs était déjà présente. Le 17 novembre 1299, Jacques Ier de Majorque défend par décret royal "d'importer par terre ou par mer aucun vin étranger en Roussillon, Vallespir et Conflent". Déjà préoccupés par la qualité de leurs vins, les bourgeois de la ville tinrent conseil en 1369 "afin de déterminer comment conserver plus longtemps leur vin pour que ce dernier supporte mieux les trajets vers des destinations de plus en plus lointaines".

■ Le 15ème siècle est une période troublée, marqué par une longue période de guerres larvées entre les Royaumes de Majorque et d'Aragon. Le 16ème siècle, lui succède, là aussi émaillé de guerres incessantes entre la France et l'Espagne. Ces périodes ne semblent pas avoir été propices à la prospérité de la vigne en Roussillon. Néanmoins, les vins sont de plus en plus réputés, et le jésuite Jacques Manière chante en vers latins les louanges "du vin pur et lénifiant qui tire son nom de Rives Altes et active au plus haut point la digestion des dîneurs". Les vins liquoreux du Roussillon sont pratiquement les seuls à être exportés vers la capitale. Ils supportent mieux le voyage, leur goût est unique et leur prix, élevé, permet de compenser le prix du transport, très élevé à l'époque.

■ Au 17ème siècle, la construction du canal du Midi (1680) qui relie la Méditerranée à l'Atlantique permit aux vins du Roussillon, abondants pour l'époque, de se tourner vers de nouveaux marchés où ils entrent en concurrence avec les vins bordelais. Ces nouveaux clients étaient par ailleurs avides de ces vins, car le "grand hiver" de 1709 avait détruit une grande partie des vignes du royaume. La pénurie et la cherté des vins traditionnels obligeaient le recours aux vins de la Méditerranée. Les douanes intérieures furent même levées en 1710 pour tout ce qui concernait les produits provenant du Midi à destination de Paris, tant la demande et les prix étaient forts. Plusieurs fois durant le siècle, ces mesures fiscales furent renouvelées, garantissant le succès des produits vinicoles du Languedoc-Roussillon.

■ Plus près de nous, en moins de trois siècles, les vignobles s'étendent ou régressent selon les circonstances politiques, économiques ou phytosanitaires. A partir de 1741, dopé par l'amélioration des transports maritimes et fluviaux, le vignoble s'étend. Entre 1820, date de création du cadastre, et 1880, le vignoble passe de 38 000 à près de 80 000 hectares malgré l'apparition de l'oïdium en 1850, rapidement maîtrisé par pulvérisations de soufre. Une grande partie des vins est distillée, l'eau-de-vie ainsi produite supportant mieux le transport. Mais les vins "Muscat de Rivesaltes" connaissent toujours le même engouement. En 1787, le célèbre voyageur anglais Arthur Young raconte à un ami son voyage en Roussillon :"on me montra un village qu'il me dit être Rivesalta, qui produisait du plus fameux vin de France; je trouvai à dîner qu'il méritait sa réputation". En 1806, l'inventeur de la critique gastronomique, Grimod de la Reynière, considère le Muscat de Rivesaltes comme le meilleur vin de liqueur de l'Europe. A partir de 1882, tardivement par rapport au reste de la France donc moins brutal mais tout aussi dévastateur, le phylloxéra détruit en partie le vignoble. Les nouvelles vignes, greffées sur plants américains, s'installent, et, timidement, le vignoble renaît. L'arrivée du chemin de fer, révolution dont on a peine aujourd'hui à mesurer l'ampleur, développe une forte demande de vins "sains et légers" destinés au coupage avec les vins d'Afrique du Nord. Ils sont destinés à alimenter les grandes villes, en pleine expansion, où se développent des populations ouvrières, grandes consommatrices de ce qu'on n'appelle pas encore les "vins de table". Rapidement, accélérée par les progrès de la mécanisation, une frénésie de replantation sans précédent souffle sur la région (en 1906, à peine vingt ans plus tard, on atteint 65 000 hectares!) mais favorise la plantation de cépages peu qualitatifs qui donnent des récoltes très abondantes de vins légers et sans saveur. L'Aramon est à la fête, la mode est aux cépages hybrides aux rendements mirifiques, le Carignan délaisse les coteaux où il faisait merveille et s'installe dans la plaine où, mal conduit, il acquiert mauvaise réputation.

■ La crise sera rude, brutale, sanglante. En 1907, à la suite d'une crise de surproduction, une révolte éclate menée par les vignerons Marcellin Albert et Ernest Ferroul. L'événement entre dans la légende avec la mutinerie des soldats du 17ème régiment d'infanterie qui mettent crosse en l'air. En revanche, ceux du 139ème tirent sur les vignerons. Bilan : 6 morts. Même dans les années soixante, alors que les premiers signes d'un retournement des modes de consommation sont déjà perceptibles, les viticulteurs ne pensent bien souvent qu'en termes de quantité sans vraiment se soucier de la qualité. Une date symbolique marque la fin de cette époque où le seul objectif était de "faire pisser" la vigne : la fusillade de Montredon, en 1976, dans l'Aude. Les vignerons en colère s'insurgent alors contre les prémices du désengagement communautaire. Pour les vins rouges, blancs et rosés, 1932 marque le début des tentatives de classement avec la création de l'A.O.V.D.Q.S. Haut Roussillon. Le régime des V.D.Q.S. et des A.O.C. est progressivement mis en place par l'I.N.A.O., créé en 1936. En 1951, le terme Haut Roussillon, qui prête à confusion avec certains V.D.N. de l'époque, est abandonné au profit de l'appellation Roussillon dels Aspres. En 1952, deux nouvelles appellations viennent distinguer de nouveaux terroirs : Corbières du Roussillon sur la zone de la vallée de l'Agly dont les meilleurs terroirs ont droit à la dénomination Corbières supérieurs du Roussillon. Dans les années 60 commence alors une politique de recherche de qualité et de regroupement qui aboutit le 3 octobre 1972 à la création de l'A.O.V.D.Q.S. Côtes du Roussillon. La production des trois anciens V.D.Q.S. qui oscillait entre 600 et 800 000 hectolitres ne sera plus que de 250 000 hectolitres en Côtes du Roussillon. En 1977, les Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages acquièrent leurs lettres de noblesse en accédant à l'Appellation d'Origine Contrôlée. Première grande A.O.V.D.Q.S. méditerranéenne à franchir le pas, les vins n'ont cessé depuis cette date, de s'améliorer et de renforcer leurs normes de qualités.

■ L'existence d'une production originale de Vins Doux Naturels en Roussillon est reconnue dès le 2 août 1872 dans la loi Arago. La loi Pams du 13 avril 1898 en précise la situation fiscale, la loi Brousse du 15 juillet 1914 apporte une précision fondamentale en n'autorisant l'élaboration des Vins Doux Naturels qu'à partir des seuls cépages Grenaches, Macabeu, Muscats et Malvoisie. A partir de 1936, les Vins Doux Naturels sont les premiers à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlées. Les zones d'appellation Banyuls et Maury sont classées et protégées en 1936 et ne changent pas ou peu depuis cette date. La même année, l'appellation Rivesaltes délimite les vignobles de la plaine au nord de la Têt, l'appellation Côte d'Agly la zone montagneuse occidentale incluant 9

communes de l'Aude, l'appellation Côtes de Haut Roussillon étant réservée aux vins doux naturels produits au sud de la Têt, dans les secteurs des Aspres et des Albères. 1938 voit la création de l'appellation Grand Roussillon qui fédère les vins issus de l'assemblage des cinq crus précédemment cités. En 1956, les différentes appellations de muscats (muscat de Banyuls, de Maury, des Côtes d'Agly) voient leurs situations clarifiées avec la création de l'appellation Muscat de Rivesaltes. Un deuxième regroupement important a lieu en mai 1972. Les Côtes d'Agly et les Côtes du Haut Roussillon se fondent sous le seul vocable Rivesaltes.

3° Les différents cépages :

3°1° Les cépages noirs :

Le Grenache : Originaire d'Espagne, il part de l'Aragon au cours du 18ème siècle et se répand dans tout le Bassin méditerranéen. Conduit en gobelet à taille courte, sensible à la coulure, à la pourriture grise et aux vers de la grappe, il présente des grappes compactes, aux baies moyennes, noires, pulpeuses et juteuses. Il est de rendement et de qualité variables selon qu'il est cultivé en plaine où les forts rendements dénaturent ses qualités, ou en coteaux (son terroir de prédilection) où il donne des vins puissants, colorés, peu acides et d'un fruité remarquable. Muté, le Grenache noir est peut-être le cépage le plus adapté à l'élaboration des grands vins doux naturels. Vendangé plus tardivement, ses vins seront alors plutôt destiné à un long vieillissement en cuve qui leur apportera une complexité aromatique unique au monde et une aptitude à la conservation en bouteille pratiquement illimitée.

Le Carignan : D'origine espagnole, il doit son nom à la ville de Cariñena, dans la province de Saragosse. Pendant de nombreuses décennies, il a été le cépage le plus planté en France dans tout le midi méditerranéen. Il partage avec le gamay une réputation, injustifiée aujourd'hui, de cépage médiocre uniquement planté pour son rendement. A la suite de la crise du phylloxéra, on a planté dans les plaines du Languedoc-Roussillon des milliers d'hectares, ce qui a grandement nui à la réputation des vins de cette région et à celle du cépage car avec des rendements supérieurs à 60Hl /Ha, on obtient des vins sans intérêt. Aujourd'hui les bons viticulteurs ne conservent que les vieilles vignes plantées en coteaux, avec des rendements ne dépassant pas 50 Hl/Ha. Dans la plupart des appellations contrôlées du Roussillon, il n'entre que pour 30% dans la composition des vins, parfois moins.

La Syrah : Origine imprécise mais elle proviendrait de la ville de Schiraz en Iran. La légende ajoute que les ceps auraient été rapportés des croisades par le chevalier de Stérimberg qui se retira en 1224 sur le coteau de l'Hermitage. Cependant des recherches génétiques récentes, ont permis d'identifier avec certitude, que la syrah provient de la partie septentrionale des Côtes du Rhône et que c'est un croisement naturel de Dureza et Mondeuse Blanche. Elle débourre assez tardivement et présente une fertilité assez faible. Elle est également sensible à diverses maladies et parasites. Le vin de syrah est très coloré et riche en tanins. Vinifiés seule, elle peut produire des vins de garde.

Le Mourvèdre : Deuxième cépage noir d'Espagne, il existe en France depuis le 14ème siècle en Provence, mais on ignore comment il a été introduit de la péninsule Ibérique. Un temps oublié, il retrouve aujourd'hui la faveur des vignerons du pourtour méditerranéen. Assez sensible à l'oïdium et au mildiou, il résiste bien à l'excoriose et à la pourriture grise. Ses souches sont sensibles au froid hibernal. Se plait parfaitement lorsqu'il est planté sur des coteaux bien exposés au midi se réchauffant très rapidement. Le Mourvèdre est peu productif et produit des raisins concentrés, avec une structure tannique importante. D'où une participation aux assemblages pour ses tanins. Très coloré, il possède un potentiel de garde important. L'assemblage avec les autres cépages méridionaux permet d'obtenir des vins plus souples et abordables dans leur jeunesse.

Le Cinsault : Ce cépage est assez productif. Il a notamment beaucoup été planté au Maghreb. En Afrique du Sud, il a été croisé avec le pinot noir, ce qui a donner un métis : le pinotage. Ce cépage plus que tout autre, redoute les gros rendements. Lorsque le rendement est raisonnable, il peut présenter une jolie couleur rose délicate, du fruit, de la fraîcheur pour les rosés... Il est moyennement sensible à l'oïdium et peu sensible à la brunissure. Résiste assez bien à la sécheresse. Sur des schistes et avec un faible rendement, il produit des vins fruités et souples.

■ On utilise aussi en petite quantité le Lladoner Pelut et un cépage gris le grenache gris.

3°2° Les cépages blancs :

Le grenache blanc : Les grappes sont moyennes à grandes et les baies sont de taille moyenne. La grappe est tronconique, compacte et ailée. Le cépage est très vigoureux mais moyennement productif. Il est adapté aux sols graveleux ou caillouteux peu acides. Il donne selon les sols et type de vins de 20 hl/ha en Roussillon, à près de 100 hl/ha en zone de plaine. Le grenache est généralement conduit en gobelet à taille courte. Il est peu sensible à l'oïdium mais il craint le mildiou , l'excoriose, la pourriture grise, la carence en magnésie et les vers de la grappe. Il résiste bien à la sécheresse et aux vents violents.

Le Macabeu ou Macabéo : Implanté dans le Roussillon, il est d'origine catalane. Il est cultivé en Catalogne espagnole. Plant vigoureux, dont les rameaux cassent au vent, sensible à la sécheresse, il redoute également les plaines fertiles et humides où ses grandes grappes compactes pourrissent facilement. Son idéal est un terrain de demi coteaux ou de coteaux, peu caillouteux, chaud, bien drainé et pas trop riche. De maturité tardive et assez fertile, il est sensible à l'oïdium et au mildiou. Ses grains sont de grosseur moyenne, à peau résistante, de couleur vert clair, très doux, d'un goût relevé et fin. Il doit représenter au maximum 10% de l'encépagement pour les vins rouges et 30% maximum pour les vins rosés Côtes du Roussillon et au maximum 10% de l'encépagement pour les Côtes du Roussillon Villages. Dans les V.D.N. rouges, c'est un cépage auxiliaire mais important. Dans les V.D.N. blancs, c'est le cépage de base. Au vieillissement, la plupart du temps associé aux grenaches gris et blanc, ses qualités s'amplifient et il devient, presque miraculeusement, une source d'arômes délicats et complexes proprement phénoménale.

La Malvoisie : Ses origines sont mystérieuses. Aujourd'hui, tout le monde s'accorde à reconnaître qu'elle est identique au Tourbat, un cépage de Sardaigne. Cépage rustique, de vigueur et de production moyennes, il mûrit tardivement et demande donc des terroirs très chauds. Sa grappe, assez lâche et de taille moyenne, possède des baies à la peau épaisse, de couleur dorée, avec des teintes allant sur le rosé. Son bourgeonnement est épanoui, cotonneux blanc à liséré carminé. Essentiellement cultivée dans les Pyrénées-Orientales, la Malvoisie du Roussillon avait pratiquement disparu de cette région étant très sujette au court noué et se montrant très sensible au mildiou. Sa culture redémarre dans les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault sur une vingtaine d'hectares, prouvant ainsi sa parfaite adaptation à un terroir dans lequel elle se fond depuis des siècles.

Le Vermentino : Cépage très cultivé en Italie, en Sardaigne et en Corse. Il est employé dans le Midi pour la production de raisins de table et dans plusieurs pays du Bassin méditerranéen pour l'élaboration de raisins secs. Pour la cuve, il donne le meilleur de lui-même sur des coteaux secs et chauds, peu fertiles, où sa vigueur fait merveille. Sa maturité tardive, sa faible sensibilité aux maladies, sauf peut-être à l'oïdium, en font un cépage facile à cultiver. A condition de le conduire en taille courte sévère, ses grosses baies elliptiques donnent naissance à des vins blancs secs, légers mais assez gras, à la belle couleur jaune pâle, aromatiques mais manquant parfois d'acidité. Le Vermentino, associé à la Roussanne et à la Marsanne fait partie des nouveaux cépages autorisés depuis 1988 dans les Côtes du Roussillon, dans la limite de 50 % de l'encépagement total. Son implantation dans le Roussillon donne de bons résultats et devrait s'intensifier dans les prochaines années.

■ On utilise aussi en petite quantité :

La Roussanne : Cépage noble à faible rendement, possède des qualités aromatiques exceptionnelles qui compensent la difficulté de sa culture. Une atmosphère sèche, claire et chaude paraît nécessaire à l'acquisition de toutes les qualités de ce cépage et sa maturité un peu tardive rend, son mûrissement difficile. Les sols caillouteux, chauds et bien drainés du Roussillon lui conviennent parfaitement.

La Marsanne : Cépage assez vigoureux, au débourrement assez tardif. Elle se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Elle donne des vins blancs secs ou effervescents aux arômes puissants, fins et à l´acidité moyenne.

Le muscat d'Alexandrie et le muscat à petits grains.

4° Les vinifications :

■ Les vins rouges sont obtenus selon différents types de vinification qui permettent d'offrir une importante palette d'arômes, de goûts et de textures. Les vinifications classiques s'organisent autour de macérations plus ou moins longues selon la richesse et la concentration du vin que l'on souhaite obtenir. Très souvent, parfois même pour respecter le décret d'appellation, le carignan est vinifié par macération carbonique ce qui exhale ses parfums et assouplit ses tanins. L'élevage des vins rouges se poursuit pendant deux ans en moyenne. Traditionnellement, il correspond à une maturation du vin en cuve avant la mise en bouteilles. Pour les cuvées plus concentrées faisant preuve d'une forte personnalité, l'élevage a lieu dans le bois, en foudres, barriques ou demi-muids. Une proportion grandissante des Côtes du Roussillon, des Côtes du Roussillon Villages et des Collioures bénéficie aujourd'hui d'un élevage en barriques dont une petite partie en bois neuf.

■ Pour les vins rosés, le procédé de la saignée après macération de quelques heures s'est généralisé.

■ Les vins blancs sont de plus en plus souvent élaborés par une macération pelliculaire de quelques heures. Mais quelques vins proviennent de pressurages directs, les pressoirs pneumatiques étant aujourd'hui courants dans les caves du Roussillon, toutes équipées de groupe de froid permettant des vinifications à températures contrôlées.

■ Les vins doux naturels : Depuis la plus haute Antiquité, les vins généreux représentent une production importante et originale du Bassin Méditerranéen. Jusqu'au 13ème siècle, ils étaient obtenus par passerillage dû à la surmaturation des raisins sur la souche. En 1285, Arnau de Vilanova, régent de l'Université de Montpellier et médecin à la Cour des Rois de Majorque, à Perpignan, découvre "le mariage de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie" : depuis, les Vins Doux Naturels sont élaborés par mutage. Pendant la fermentation, le vigneron ajoute au jus de raisin de l'alcool vinique à 96°, dans une proportion de 5 à 10 % du volume du moût. Cette opération, appelée Mutage, arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que les V.D.N. conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit. Les Templiers, les premiers, développèrent cette technique et rapidement ces vins de liqueur devinrent très populaires dans les cours des royaumes. De plus leur richesse en alcool leur permettait de voyager mieux que les autres. Au 18ème siècle Frontignan avait ses ateliers de bouteille. On dit même qu'on y inventa la Bordelaise. Sous la Troisième République le législateur s'intéressa à réglementer et à protéger les vins doux naturels. En 1898, leur nom apparaît pour la première fois dans une loi, en 1914 la liste des cépages autorisés pour les produire est édictée et dès la fin des années 30, ils bénéficient du régime des A.O.C. Pour les muscats, de nouvelles techniques permettent aujourd'hui de mieux extraire les parfums contenus dans la peau : la macération pelliculaire par laquelle, après égrappage, on fait macérer les raisins au contact de leur pellicule entre 6 et 12 h et la macération sous alcool où le mutage intervient sur le chapeau de marc ce qui permet au jus et aux pellicules de macérer ainsi au contact de l'alcool pendant 15 jours à 3 semaines. A l'exception des Muscats destinés à être bus jeunes, les Vins Doux Naturels sont élevés sous bois, en cuves ou en bouteilles entre 2 et 20 ans et parfois davantage, selon le type de vin désiré. C'est avec le temps qu'ils acquièrent tout leur bouquet. L'élevage sous bois se fait dans des foudres, demi-muids ou barriques. Quelquefois, les vins sont mis dans des bonbonnes de verre stockées à l'air libre et sont ainsi exposés aux variations de température et aux rayons du soleil qui vont accélérer les effets du "vieillissement". Ils y séjournent 9 à 12 mois avant d'être mis en bouteille ou assemblés à des vins conservés en cuves ou sous bois, au contact desquels ils poursuivront une lente maturation,qui, parfois, durera plusieurs dizaines d'années.

5° Les différentes appellations :

5°1° Les A.O.C. du Roussillon :

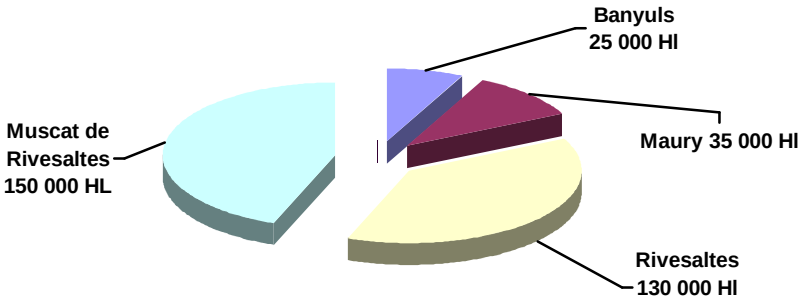
	Cotes du Roussillon	Cotes du Roussillon Villages	Collioure
Superficie	6 100 Ha	3 100 Ha	400 Ha
Production	245 000 Hl.	100 000 Hl.	15 000 Hl.
Rendement	40,20 Hl/Ha	32,25 Hl/Ha	37,50 Hl/Ha

Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Cotes du Roussillon	Entre le massif des Corbières et les Pyrénées répartis sur 118 communes des Pyrénées-Orientales. Sols et sous-sols très divers sur le plan géologique (calcaire, argilo-calcaire, schiste, gneiss, granit, terrasses alluvionnaires, etc.) sur cinq grandes zones : la vallée de l'Agly (au nord), la vallée de la Têt (au centre), la vallée du Tech (au sud) et la plaine de la Salanque, au bord de la Méditerranée (à l'est).	Rouge : Carignan, Grenache noir, Lladoner Pelut, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Macabeu Blanc : Grenache blanc, Macabeu, Tourbat ou Malvoisie du Roussillon, Roussanne, Marsanne, Vermentino.	A.O.C. depuis 1977.
Cotes du Roussillon Villages	Le vignoble s'étend tout au Nord du département des Pyrénées-Orientales le long de la vallée de l'Agly. Les vignes s'accrochent à des coteaux pentus ou à des terrasses aux sols schisteux, calcaires et granitiques, le long des rives de l'Agly, du Verdouble et du Maury.		Quatre terroirs ont été distingués. Ces quatre villages ont désormais le droit d'ajouter leur nom à celui de l'appellation Côtes du Roussillon Villages : Latour de France, Caramany, Lesquerde et Tautavel
Collioure	Entre Méditerranée et chaîne des Pyrénées tout au sud des Pyrénées-Orientales sur les communes de Collioure, Port Vendres, Banyuls et Cerbère. Dans un vaste amphithéâtre face à la mer, constitué de petites terrasses retenues par près de 6000 kilomètres de murettes en pierres sèches. Les coteaux, dont la pente peut atteindre 40 %, s'appuient sur la roche mère formée de schistes bruns du cambrien.	Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan noir et Cinsault	A.O.C. depuis 1971 et depuis 2003 pour les vins blancs et rosés.

5°2° Les Vins Doux Naturels du Roussillon :

■ Production :

	Banyuls	Maury	Rivesaltes	Muscat de Rivesaltes
Superficie	1 400 Ha	1 000 Ha	8 000 Ha	5 000 Ha
Production	25 000 Hl.	35 000 Hl.	130 000 Hl.	150 000 Hl.
Rendement	17,85 Hl/Ha	35 Hl/Ha	16,25 Hl/Ha	30 Hl/Ha



Répartition des appellations en hectolitres

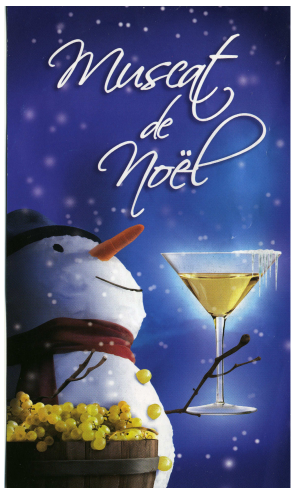
Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Banyuls	Le vignoble typique de Banyuls est accroché aux terrasses abruptes des Pyrénées qui se jettent dans la Méditerranée à la limite de la frontière entre France et Espagne.	Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon. Carignans, Cinsault, Syrah	A.O.C. depuis 1972. Vinifiés en pressurage direct ou par macération, les Banyuls sont élevés en bouteilles, dans des foudres, barriques, demi-muids ou bonbonnes de verre. Richesse : 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance Moûts : apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 95°. Vins Faits : Richesse minimum totale de 21°5 (alcool acquis et en puissance) minimum de 15° d'alcool acquis.

Appellations	Situation géographique Géologie	Cépages	Observations
Maury	Protégé au nord par la Chaîne des Corbières et au sud par les premiers contreforts escarpés des Pyrénées, le vignoble de Maury dessine un couloir naturel couvrant 17 km en longueur et 4 km en largeur sur la commune de Maury, ainsi que sur quelques parcelles des communes limitrophes : Saint-Paul de Fenouillet, Tautavel et Rasiguères.	Rouge : Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu Carignan noir, Syrah Blanc : Grenache gris et blanc, Macabeu blanc, Tourbat blanc, Muscat d'Alexandrie, Muscat blanc à petits grains	A.O.C. depuis 1972. Richesse : Id Banyuls.
Rivesaltes	Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur plus de 8000 hectares répartis sur 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Le vignoble des Rivesaltes couvre des sols extrêmement différents: - tantôt blanc, comme les galets des moyennes et hautes terrasses ou les arènes granitiques des Albères - tantôt rouges, comme les argiles et les limons que l'on rencontre dans le piémont des Corbières ou dans les Aspres - tantôt noirs ou bruns, comme le sont les schistes de la vallée de l'Agly.		A.O.C. depuis 1997. La mention "hors d'âge" peut être ajoutée aux mentions "ambré" et "tuilé" pour les vins de l'appellation Rivesaltes ayant subi un élevage de 5 ans au minimum après élaboration. Richesse : Id. Banyuls.
Muscat de Rivesaltes	Le Vignoble des Muscat de Rivesaltes s'étend sur plus de 5000 hectares répartis sur 90 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude.	Muscat à petits grains Muscat d'Alexandrie dit Muscat Romain	Toute nouvelle plantation devra s'effectuer en muscat à petits grains tant que l'exploitation n'en comportera pas au moins 50 %.

6° Les accords mets et vins :

■ Conseil de garde : Ce ne sont généralement pas des vins de garde mis à part quelques appellations. Il est préférable de les boire jeunes.
■ Température de service : Pour les V.D.N., il est préférable de les servir frais, entre 8° et 10° C pour les jeunes et entre 12° à 15° C pour les plus âgés. Attention, à ne pas rajouter de glaçons dans votre verre, il est préférable de garder votre bouteille au frais. Pour ce qui est des vins blancs et des rosés servez les entre 8° et 10° C, les vins rouges jeunes et légers entre 13° et 14° C et les vins rouges plus corsés entre 16° et 18° C. N'hésitez pas à carafer ces derniers surtouts s'ils sont relativement jeunes.
■ Les accords : Les Côtes du Roussillon blancs accompagnent particulièrement bien les coquillages, les crustacés et les poissons en sauce. Les Côtes du Roussillon et les Collioure rosés trouvent naturellement leur place avec les salades, les charcuteries, les viandes et les poissons grillés. Les Côtes du Roussillon rouges sont les compagnons de ceux qui aiment les grillades de boeuf et d'agneau, les brochettes, les volailles rôties, les fromages. Les Côtes du Roussillon Villages et les Collioures, en général plus corsés, gagnent à s'arrondir quelques années en bouteille. Ils sont alors prêts à se marier avec les côtes et les rôtis de boeuf, les gigots d'agneau, les plats en sauce, les gibiers à plume ou à poil, les abats nobles et bien sûr les fromages à la personnalité bien affirmée.

7° Compléments :



■ On peut distinguer quatre types principaux de Rivesaltes :
- **Les Rivesaltes ambrés** sont élevés en milieu oxydatif pendant au moins 2 ans dans de grands contenants (cuves ou foudres de chêne), ils ont une belle couleur doré foncé ou ambrée et se distinguent par leurs senteurs de noisette, d'amande, d'écale de noix, d'agrumes confits et de torréfaction.
- **Les Rivesaltes rouges** embouteillés jeunes (75 % de grenache noir) sont conservés en milieu réducteur au moins 12 mois dont 3 en bouteilles. Ils séduisent par leur teinte rubis profond et leurs arômes de petits fruits rouges (cerise, cassis, framboise, mûre).
- **Les Rivesaltes tuilés** (50 % de grenache noir) sont élevés dans de grands contenants au contact de l'air pendant au moins 2 ans. Leur robe se teinte d'un joli tuilé avec des reflets bruns ou orangés. Ils développent des arômes de café, cacao, tabac et fruits confits (figue, pruneau, fraise, coing).

La mention "hors d'âge" peut être ajoutée aux mentions "ambré" et "tuilé" pour les vins de l'appellation Rivesaltes ayant subi un élevage de 5 ans au minimum après élaboration.
■ Le choix d'un Banyuls est difficile. Vous pouvez choisir entre un :
- **Banyuls "traditionnels"**, les plus courants, symboles de la grande tradition, sont des vins tuilés élevés en milieu oxydatif pendant de longues années.
- **Banyuls "Rimage" ou "Vintage"**, élaborés uniquement dans les grands millésimes : des vins de longue macération, des vins d'extraction mutés sur grains. Pour préserver leur fruit, leur fraîcheur et leur puissance, ils sont embouteillés rapidement (6 à 12 mois suivant la récolte).
- **Banyuls Rimage ou "Vintage" Mise Tardive**, élaborés sur le même principe que les précédents, ils sont élevés une à trois années en foudres ou en barriques ouillées afin d'arrondir les tanins et d'affiner les arômes qui acquièrent alors une fabuleuse complexité.
- **Banyuls Blanc**, à la robe jaune paille et brillante, aux notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs. Traditionnellement, les meilleures cuvées sont élevées et donnent naissance à des Banyuls dorés, aussi appelés Banyuls ambrés.