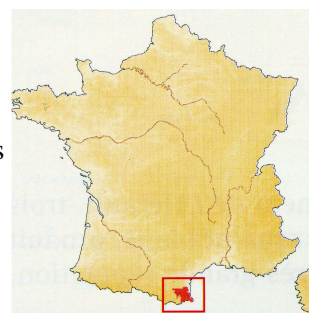


Le vignoble du Roussillon. <http://www.vinsdroussillon.com/>

- **Superficie** : 38 000 Ha
- **Départements** : Pyrénées Orientales.
- **Climat** : Le climat est marqué par un fort taux d'ensoleillement, des températures moyennes élevées, de faibles précipitations et par l'influence du vent qui souffle deux jours sur trois.
- **Production** : 1 500 000 HI
- **Rendement de base moyen** : 39,50 HI/Ha
- **Origine et historique de la vigne** : Ce très ancien vignoble doit sa réputation à ses vins doux



naturels dont le principe d'élaboration a été mis au point par un docteur en médecine du 13ème siècle, Arnau de Vilanova. Ce sont les marins grecs qui ont implantés la vigne au 8ème siècle avant J.C. L'histoire du vignoble est aussi mouvementé que celle de son voisin. Le vignoble a progressé ou régressé selon les circonstances politiques ou économiques. L'arrivée du chemin de fer à Rivesaltes contribue énormément à son développement. Entre 1741 et 1882, la surface du vignoble est multiplié par huit puis ce sont les ravages du phylloxéra et il faudra attendre 1935 pour avoir à nouveau un vignoble complet ou la recherche de la qualité prime sur la quantité.

Principaux cépages blancs				Principaux cépages rouges				
Macabéo	Grenache blanc	Malvoisie	Vermentino	Carignan	Grenache	Syrah	Grenache	Cinsault
■ On utilise aussi en petite quantité le piquepoul et la Rolle				■ On utilise aussi en petite quantité le lladoner pelut et le grenache gris .				

□ **Le terroir** : L'amphithéâtre sédimentaire, bordé par trois massifs, se distingue par cinq zones : les contreforts des Albères (schistes), les Aspres (collines détritiques), le Rivesaltaï (cailloux), la vallée de l'Agly (calcaire et schiste) et les hauts cantons (sols pauvres).

□ **Les Principales appellations à retenir** : Les Pyrénées-Orientales se placent au 9ème rang des départements producteurs français, avec 2% de la production nationale en volume. Ils produisent minimum 80% des Vins Doux Naturels de France. Le Roussillon produit des vins tranquilles secs et des Vins Doux Naturels. Avec 14 A.O.C. et 3 I.G.P. Les I.G.P. sont : I.G.P. des Côtes Catalanes (blanc, rosé, rouge), I.G.P. de la Côte Vermeille (blanc, rosé, rouge) et les I.G.P. d'Oc (blanc, rosé, rouge).



Appellations	Situation géographique	Observations
Cotes du Roussillon 	Entre le massif des Corbières et les Pyrénées répartis sur 118 communes des Pyrénées-Orientales.	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.	Quatre terroirs ont été distingués. Ces quatre villages ont désormais le droit d'ajouter leur nom à celui de l'appellation Cotes 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.	A.O.C. depuis 1971 et depuis 2003 pour les vins blancs et rosés.

■ **Les vins doux naturels** : 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.

Appellations	Observations
Banyuls 	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.
Maury 	A.O.C. depuis 1972. Richesse : Id Banyuls.
Rivesaltes 	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 	Toute nouvelle plantation devra s'effectuer en muscat à petits grains tant que l'exploitation n'en comportera pas au moins 50 %.

■ **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 carafes ces derniers surtout s'ils sont relativement jeunes.