

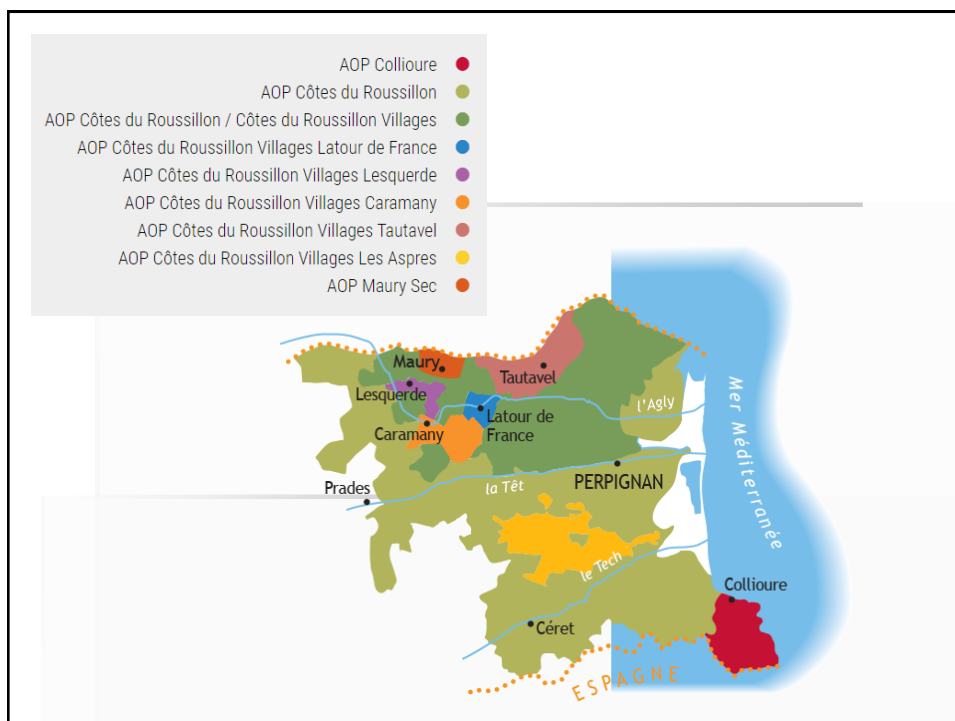
Le Roussillon

Vignoble de Vingrau



En Bref

- **Superficie** : +/- 5 400 ha.
- **Département** : Pyrénées Orientales.
- **Climat** : méditerranéen.
- **Sol** : Calcaire – Schiste – Argile...



Les Cépages blancs

- **Grenache blanc**
- **Roussanne**
- **Maccabéo**
- **Malvoisie (Tourbat)**
- **Marsanne**
- **Muscat, Grenache gris, Vermentino...**

UN CLIMAT MEDITERRANEEN PROPICE A LA CULTURE DE LA VIGNE

Le climat roussillonnais se caractérise par deux saisons principales :

- **une saison sèche en été.**
- **une saison des pluies en automne et en début de printemps.**

La pluviométrie moyenne des précipitations est de 500 à 600 mm/an, concentrée essentiellement sur l'automne.

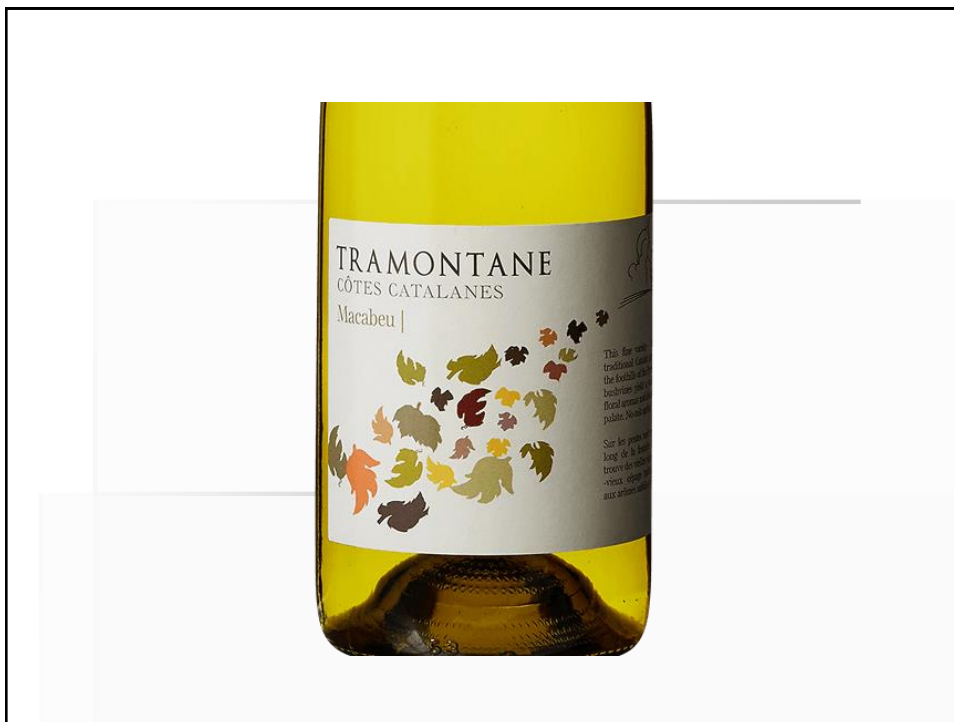
Les étés chauds, avec des moyennes annuelles d'insolation (2531 heures) et de température (15°C) les plus fortes de France, favorise le développement de la vigne.

Le vignoble est balayé par de nombreux vents qui accélèrent l'évaporation de l'eau dans les sols, protégeant ainsi la végétation et les baies des maladies phytosanitaires.

IGP ?

IGP des Côtes Catalanes
(blanc, rosé, rouge)

IGP de la Côte Vermeille
(blanc, rosé, rouge)



Les AOC

- Côtes du Roussillon
- Cotes du Roussillon Villages
- Cotes du Roussillon Villages avec nom de village
 - Lesquerde – Caramany – Tautavel
 - Latour de France – Les Aspres
 - Collioure
 - Maury sec

AOC Côtes du Roussillon

(blancs – rosés – rouges)

5 600 hectares

**118 communes du département des
Pyrénées Orientales.**

AOC Côtes du Roussillon-Villages

(rouges)

2 300 hectares

**32 communes au Nord du département des
Pyrénées Orientales.**

AOC Côtes du Roussillon

Cette appellation étale ses vignobles au sud et à l'ouest de Perpignan sur 118 communes des Pyrénées-Orientales, totalisant 5 600 ha.

Elle est bordée par la mer à l'ouest et encadrée de trois massifs : les Corbières, le Canigou et les Albères.

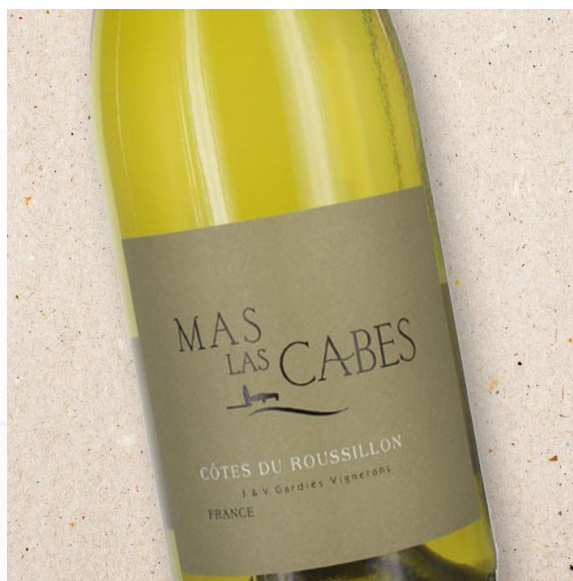
De cette aire d'appellation se distinguent très nettement quatre grandes zones avec des sols très divers de calcaires, argilo-calcaires, schiste, gneiss, granit et terrasses alluvionnaires :

La vallée de l'Agly (au nord)

La vallée de la Têt (au centre)

La vallée du Tech (au sud)

La plaine de la Salanque(à l'est).



AOC Côtes du Roussillon Village

Exclusivement rouges ils sont situées en coteaux dans la partie septentrionale du département des Pyrénées-Orientales.

Elles s'étendent immédiatement au nord de Perpignan, le long de la vallée de l'Agly qui traverse les Fenouillèdes au sud des Corbières.

L'appellation concerne le territoire de 32 communes sélectionnées du nord du département sur 2300 ha.

Là, le vignoble s'accroche à des coteaux pentus, à des terrasses aux sols schisteux, calcaires et granitiques, le long des rives de l'Agly, du Verdoube et du Maury.

AOC Côtes du Roussillon-Villages avec un nom géographique

(rouges)

Caramany (280 ha) – Lesquerde (80 ha)

Tautavel (300 ha) – Latour de France (250 ha)

Les Aspres (160 ha)



Maury sec

(rouges)

Au cœur de la vallée de l'Agly, l'appellation Maury s'étend sur 185 ha couvrant quatre communes des Pyrénées-Orientales : Maury, tautavel, Saint Paul de Fenouillet et Rasiguères, au nord-ouest de Perpignan.

Des vins puissants, aromatiques, ronds, mais avec une certaine minéralité due au terroir de schistes. Ils sont issus de deux cépages minimum et de 60 à 80 % de grenache noir dans l'assemblage (dont le carignan, le mourvèdre...).



Collioure

(blancs – rosés – rouges)

Avec 507 ha de vignes proches de la frontière espagnole, Collioure est une appellation du Roussillon.

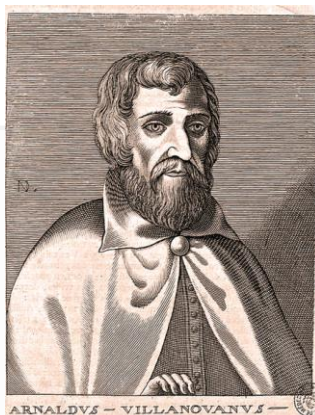
Elle correspond à la zone d'appellation *Banyuls*, et s'étend sur les quatre communes portuaires : de Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère.

Les vins de Collioure sont rouges à plus de 70 %. Trois cépages représentent au moins 60 % de l'encépagement : le grenache, le mourvèdre et la syrah.



Les AOC VDN du Roussillon

- Grand Roussillon
- Muscat de Rivesaltes
- Rivesaltes
- Maury
- Banyuls
- Banyuls Grand Cru (R) 75% Grenache



Arnaud de Villeneuve

« Médecin - 13^{ème} siècle »

Un Vin Doux Naturel ?

Cépages

Grenache

« blanc – gris – noir »

Muscat – Malvoisie – Maccabeo

La richesse du moût

Min : 252g/l en sucre.

Mutage

Ajout d'alcool à 95° pendant la fermentation dans une proportion de 5 à 10% du volume.

Teneur en alcool du vin :

15% min d'alcool acquis et 21.5% min d'alcool total.

Alcool acquis

+

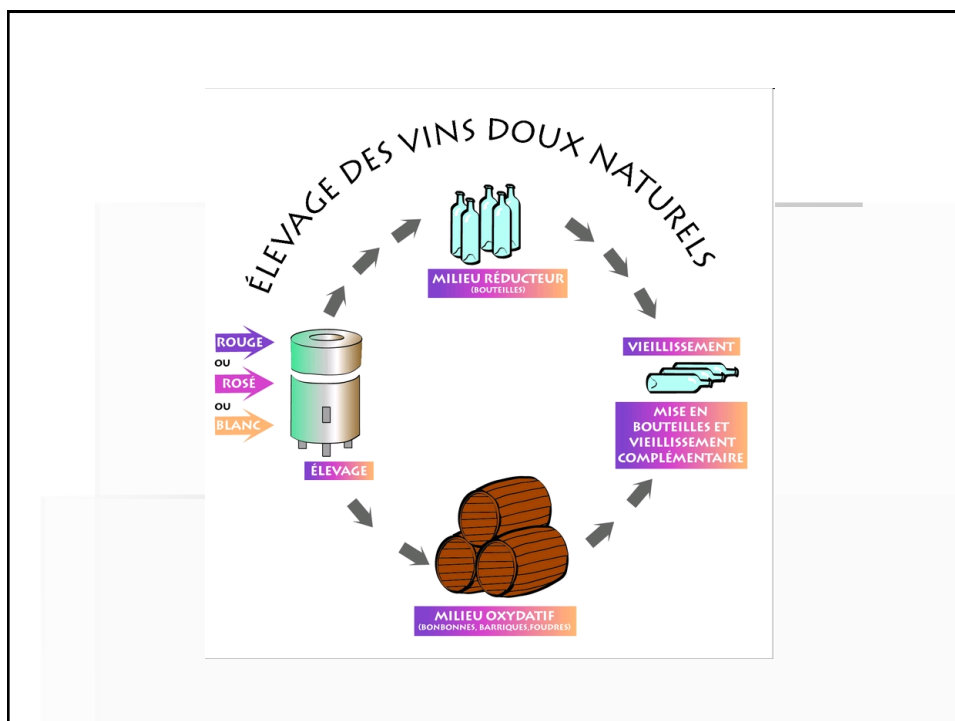
Alcool en puissance

(Sucre résiduel divisé par 17)

=

L'alcool total

Ex : 15% vol + 110.5g (6.5% vol) = 21.5% vol



Grenat :

obtenus par macération du moût durant toute ou partie de la fermentation vins rouges (75% Grenache noir) élevés en milieu réducteur et au moins 3 mois en bouteille élevage 12 mois

Ambrés :

obtenus par fermentation des moûts séparés de la pulpe avant le début de la fermentation vins blancs élevés en milieu oxydatif élevage 24 mois

Tuilés :

Vins rouges 50% Grenache noir élevés en milieu oxydatif élevage 24 mois



Hors d'âge :

ambrés ou tuilés avec 5 ans d'élevage minimum

Rancio :

acquisition par âge, l'élevage et terroir du goût

« Rancio » 12 à 30 mois en moyenne

Rimage :

idem que vintage (millésimé)