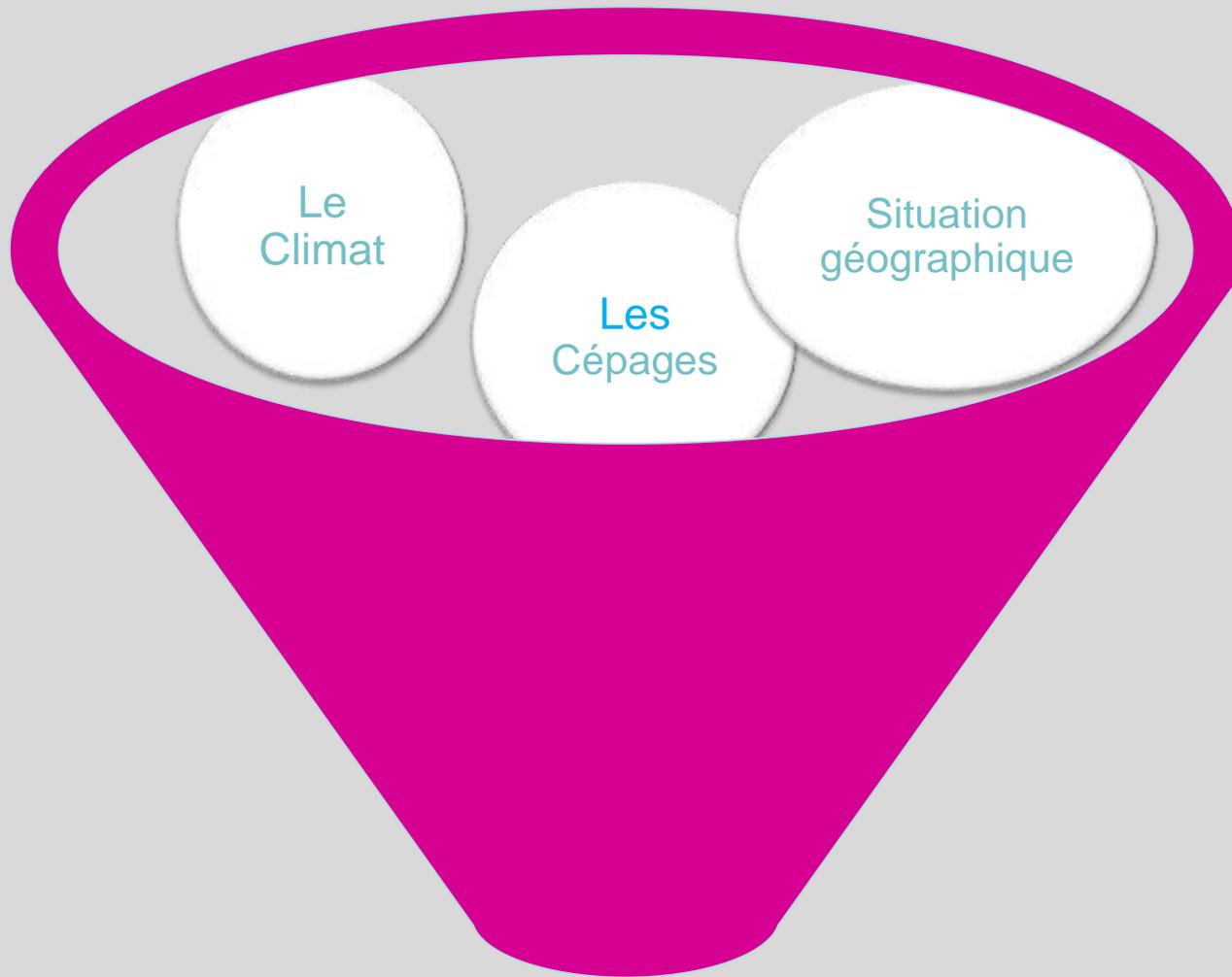




*Séances du 31-01-2020*

*Les vins du Roussillon*





Le  
Climat

Les  
Cépages

Situation  
géographique



**Dégustations**

# Situation géographique



## Roussillon:

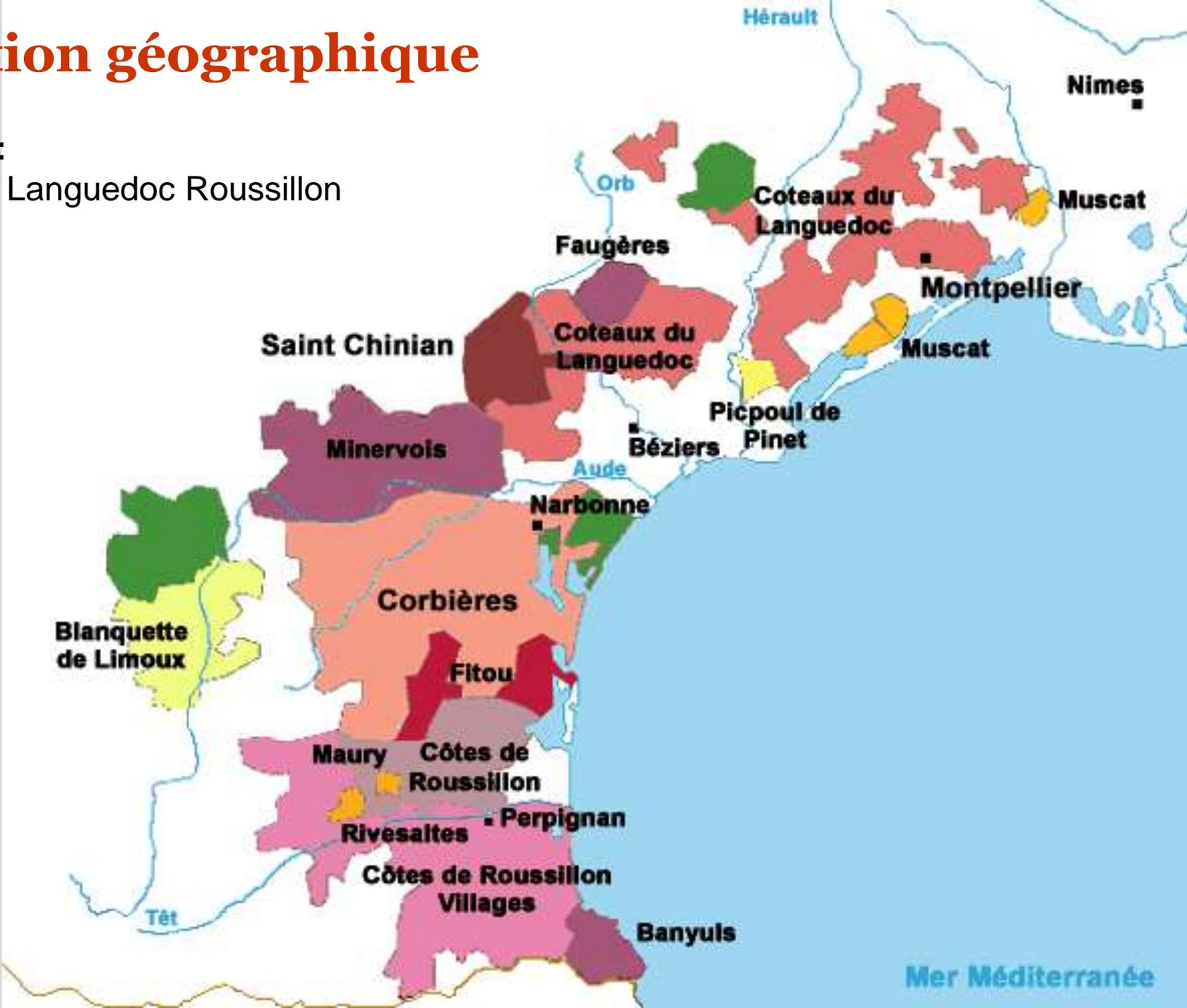
Partie **Est** du département des **Pyrénées-orientales**

Préfecture: Perpignan



# Situation géographique

Région :  
Languedoc Roussillon



# TOPOGRAPHIE

**Bordé de 3 massifs montagneux :** Les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'Ouest, les Albères au Sud

**Traversé par 3 fleuve :** L'Agly, la Têt, le Tech



# Le Sol

**On trouve une grande variété de sols selon les appellations :**

Vastes terrasses de cailloux roulés, grès et marnes, calcaires et schistes, sols argileux, poudingues, sols sableux, molasses, etc.

Géologiquement, le Roussillon est une zone tourmentée qui a subi de profonds bouleversements au tertiaire et au quaternaire.

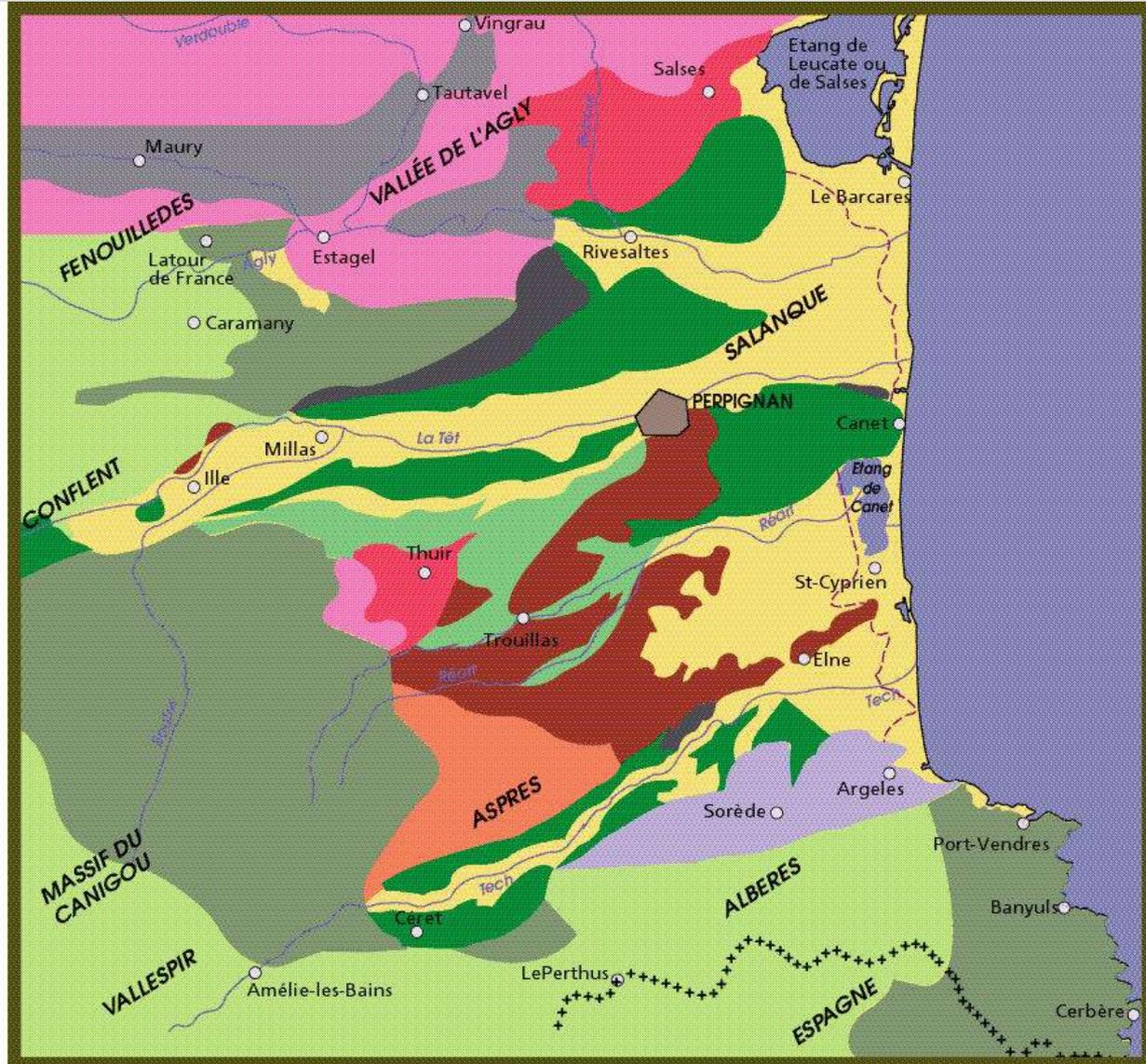
Il est marqué par le soulèvement des Pyrénées, qui a modelé son relief en lui donnant une multitude de terroirs aux caractères bien distincts.



# Le Sol

## CARTE GÉOLOGIQUE DU ROUSSILLON

-  Sols rouges sur calcaires compacts
-  Sols calcaires de bordure des Corbières et de Thuir
-  Sols noirs, marnes schisteuses du Crétacé
-  Sols sur colluvions schisteuses)
-  Sols d'arènes granitiques et gneiss
-  Sols très caillouteux des hautes terrasses
-  Sols très caillouteux des basses terrasses
-  Sols limono-argileux des Aspres
-  Sols argileux et caillouteux des Aspres
-  Sols caillouteux de la terrasse de Thuir
-  Sols sablonno-caillouteux du piémont des Albères
-  Ensemble des sols caillouteux, sablo-limoneux, limono-argileux et sableux du littoral
-  Sols hydromorphes des cuvettes
-  Limite du salant permanent



# Le Climat



## **La lumière solaire :**

La vigne exige des climats lumineux ; mais, on a également remarqué que, dans les pays méditerranéens, les excès de lumière et de chaleur nuisent à la qualité des produits en donnant des raisins insuffisamment acides et aromatiques.

## **La chaleur :**

La connaissance de la somme de température dont peut bénéficier la vigne dans un lieu donné présente une grande importance. Ces facteurs vont influencer la richesse en polyphénols de la vendange (ce sont des molécules qui se forment dans les végétaux à partir des sucres. Dans le raisin, on les trouve dans la peau, les pépins et la rafle).

En revanche, un excès de chaleur en période de maturation peut nuire à la finesse des arômes dans le vin. En zone septentrionale, au-delà d'un certain seuil, les raisins ne mûrissent plus ; ailleurs, la somme de chaleur reçue en moyenne par année détermine le choix des cépages (précoces ou tardifs).

## **La pluie :**

La vigne préfère un climat sec, 400 à 600 mm d'eau par, mais elle peut supporter une pluviométrie élevée. Il importe surtout que les pluies soient bien réparties en fonction du cycle végétatif de la vigne.

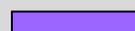
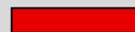
## **Les autres facteurs du climat :**

Les autres facteurs du climat pouvant représenter localement un intérêt sont les brumes, les brouillards, les gelées printanières, le vent, la grêle...

# Des AOC de caractère

## AOC Vins secs

- Collioure (*blanc, rosé, rouge*)
- Côtes du Roussillon (*blanc, rosé, rouge*)
- Côtes du Roussillon Les Aspres (*rouge*)
- Côtes du Roussillon Villages (*rouge*)



et 4 AOP CRV communales:

CRV Caramany



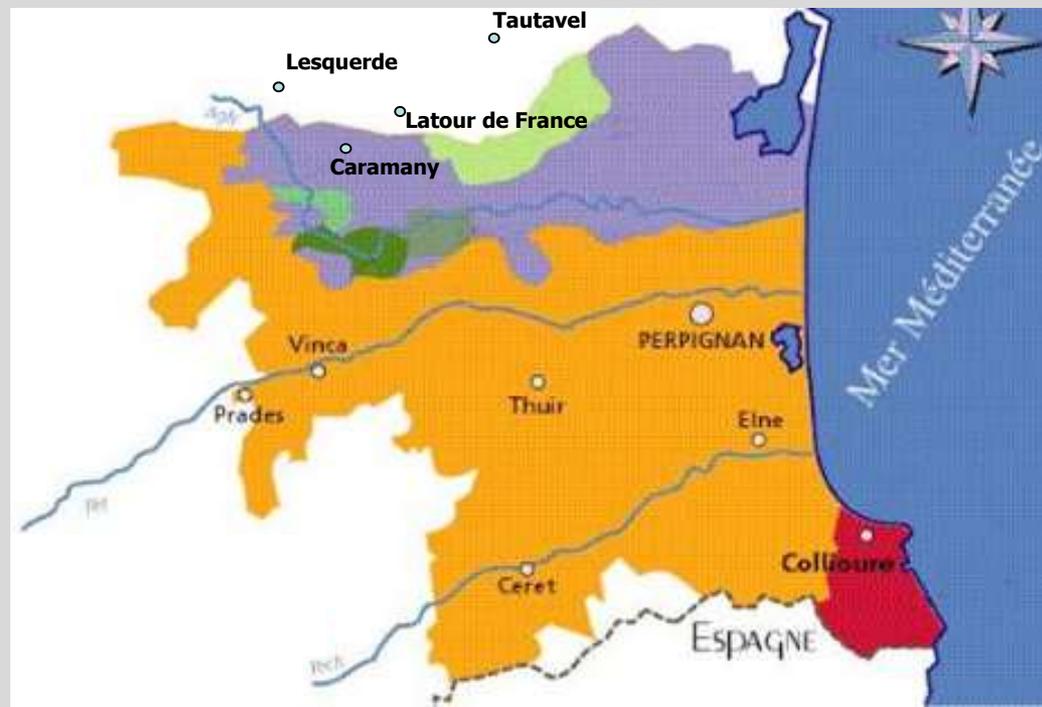
• CRV Latour de France



• CRV Lesquerde



• CRV Tautavel



# AOC CÔTES DU ROUSSILLON

## Situation géographique :

102 communes des Pyrénées Orientales.

Vaste amphithéâtre limité à l'Est par la Méditerranée, au Sud par le Massif des Albères, à l'Ouest par les contreforts du Canigou et au Nord par les Corbières.

## Cépages autorisés :

**VINS ROSÉS ET ROUGES** : Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut, Cinsault.

Macabeu et Grenache gris (uniquement pour les rosés).

**VINS BLANCS** : grenache blanc, macabeu, tourbat ou malvoisie du roussillon, grenache gris, roussanne, marsanne, vermentino. viognier et carignan blanc (à partir de la récolte 2017).



# Les A.O.C. du Roussillon

Vins Doux Naturels		VINS SECS	
Maury, Banyuls, Rivesaltes	1936	Collioure Rouge	1971
Muscat de Rivesaltes	1956	Collioure Rosé	1991
Banyuls Grand Cru	1962	Collioure Blanc	2003
		C.R. et C.R.V. CRV : uniquement en rouge	1977
		CRV Les Aspres Uniquement en rouge	2003
		CRV Latour de France	1977
		CRV Caramany 1977 modifié en	1995
		CRV Lesquerde	1995
		CRV Tautavel	1997

CR = Côtes du Roussillon

CRV = Côtes du Roussillon Villages

# IGP CÔTES CATALANES



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

118 communes du département des Pyrénées-Orientales.

## TERROIR

Les IGP Côtes Catalanes s'étendent sur l'ensemble du vignoble des Pyrénées-Orientales.

## CÉPAGES AUTORISÉS

**Vins rouges et rosés** : principalement Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lladoner Pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

**Vins blancs** : principalement Grenaches blanc et gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains, Chardonnay, Sauvignon blanc et Viognier.

Production en 2017 : **156 470 hectolitres**

Superficie en 2017: **4 137 hectares**

Rendement en 2017: **37,82 hectolitres/hectare**

# De multiples terroirs

Grand nombre de structures géologiques et microclimats.

Grande variété de sols et de sous-sols

➔ certains reconnus par une AOP particulière (cf. *Côtes du Roussillon Villages*)



Amphithéâtre du côté de l'Agly

- calcaires
- schistes
- gneiss
- arènes granitiques
- argilo-limoneux
- argile
- terrasses de galets roulés

# Des cépages méditerranéens

Cépages utilisés pour les AOP Vins Secs:

## Rouges

- Grenache noir
- Carignan noir
- Cinsault
- Lladoner Pelut
- Mourvèdre
- Syrah



## Blancs

- Grenache blanc / gris
- Macabeu
- Malvoisie du Roussillon
- Marsanne
- Roussanne
- Vermentino



# Elevage des Vins Doux Naturels

- Voie **Réductrice** (à l'abri de l'O<sub>2</sub>) :  
en **cuves** pleines ou en **bouteilles**



- Voie **Oxydative** (en contact avec l'O<sub>2</sub>) :  
élevage entre 2 et plus de 20 ans:

- en cuves
- sous bois  
(foudres, demi-muids, barriques)
- ou, parfois, bonbonnes de verre  
ou demi-muids à l'air libre  
pendant 9 à 12 mois





# De nobles cépages traditionnels

Cépages utilisés pour les AOP Vins Doux Naturels:

## Rouge

- Grenache noir



## Blancs

- Grenache blanc
- Grenache gris
- Macabeu
- Malvoisie du Roussillon
- Muscat d'Alexandrie
- Muscat à petits grains



Merci de votre attention...

# La coume lumet 2015



## Crémant de Limoux

Chardonnay-Chenin-Mauzac  
Arômes de poire, de pomme de  
fleurs blanches, quelques notes  
beurrées et de la fraîcheur

# Cool Moon 2016

## domaine les enfants sauvage



### Vin de France

Grenache blanc, grenache gris, vermentino

Élevé sur lie en fut de chêne

Les rendements, très faibles, permettent une belle extraction des arômes et l'élevage sous bois apporte de la rondeur. La robe est jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez, discret, évoque les agrumes, avec des notes d'herbes fraîchement coupées. La bouche est nette, avec des touches de pamplemousse.

# Bonum Vinum Laetificat Cor hominis Château Marco



## IGP haute vallée de l'Aude

100 % Chenin

Nez minéral notes d'agrumes.

En bouche : texture légèrement grasse,  
onctueuse avec une belle acidité, note  
légèrement beurrée et minérale

# La petite bête

2018

## SCV les vignobles de constance et du Terrassous



### Côtes catalanes

Terroir: Coteaux et plateaux situés entre 150 et 250 m d'altitude sur des alluvions caillouteuses et schisteuses du quaternaire.

Rendement : 45 hl/ha

Cépages : Marselan 50 %, Syrah 50 %

Vinification: Macération longue en cépages séparés. Vinification traditionnelle en cuve béton

Elevage: En bouteille en chais climatisés

# Le roi des lézards domaine les enfants sauvages 2015



## Côtes catalanes

100% Carignan

Il offre des notes de cerise, de fruits noirs et d'épices avec des touches balsamiques et mentholées. C'est un vin droit et vif, frais, avec une bonne acidité, qui s'est ouvert au fil des années et dont les tanins ont été polis.

Une fois en cave, les grappes du **Les Enfants Sauvages Roi des Lézards** sont encuvées et fermentées en entier. Elles macèrent pendant près de 10 jours. Une fois le vin fermenté, il est élevé en foudre pendant 12 mois, puis repose dans une cuve en acier inoxydable durant 6 à 8 mois.

# Mas Bécha classique 2018



## Côtes du roussillon

Syrah-grenache-mourvèdre

Le soleil du Roussillon et la fraîcheur des sommets dans une bouteille! De la syrah les notes de rose, violette et poivre noir. Du grenache la bouche crémeuse et le panier de fruits rouges et noirs. Le mourvèdre offre à la finale de discrètes notes de réglisse, cannelle et girofle.

# Clos du rouge gorge 2017



## Côtes catalanes

Carignan (80%) et Grenache (20%)

Arômes de fruits noirs.

Plantées sur un terroir de gneiss, elles sont travaillées en biodynamie, vendangées à la main et en cagettes. Côté cave, travail en douceur, infusion et élevage en grand contenant durant 12 mois.

<b>nom</b>	<b>cave</b>	<b>prix</b>
La coume lumet 2015	La cave du doyenné	12,50€
Cool Moon 2016	Des halles et des gourmets	22,60€
Bonum Vinum Laetificat Cor hominis	Des halles et des gourmets	16,15€
La petite bête 2018	La cave du doyenné	7,40€
Le roi des lézards 2015	Des halles et des gourmets	21,60€
Mas Bécha classique 2018	La cave du doyenné	11,50€
Clos du rouge gorge 2017	Des halles et des gourmets	29,60€