

La Côte Vermeille...



En quelques mots...

Le **Languedoc Roussillon** est l'un des plus grands vignobles du monde avec 300 000 ha soit **38%** du vignoble français.

Cette vaste région constitue une extraordinaire mosaïque d'appellations, de terroirs, de climats, de sols de cépages et, bien sûr, de productions.

Tous les types de vins sont représentés : rouges, rosés, blancs, pétillants, muscats et vins doux naturels.

Longtemps voué aux vins de consommation courante, le Languedoc-Roussillon a misé sur une **politique de qualité** qui se traduit par une constellation d'appellations.

Pour l'amateur de vins de qualité abordable, il est devenu une terre de toutes les promesses... Tout ça à cause de la crise... (Merci la crise, on va enfin pouvoir le dire.)

Mais face à l'émergence des vins dits du « Nouveau Monde », tels que l'Argentine, le Chili, l'Australie ou l'Afrique du Sud, qui sont, eux, soutenus par une politique de marketing agressive, ce sont les vins du Languedoc Roussillon qui résistent le moins à cette concurrence internationale.

Malgré tous les efforts consentis par les vignerons, la région produit encore beaucoup de vins de basse qualité qui alimentent les rayons des vins premiers prix.

C'est donc aux amateurs éclairés que nous sommes de se documenter et de faire notre choix parmi les excellentes bouteilles que nous proposent les vignerons passionnés, afin de garder nos préférences aux terroirs français.

C'est pour cela que j'ai voulu et choisi de vous présenter deux appellations « phares » de la région : l'AOC Collioure et l'AOC Banyuls.

Mais pas uniquement pour cela. Une terre ingrate, une côte découpée, des paysages méditerranéens grandioses... Définitivement, je m'aperçois que je suis une « fille du sud » et ces endroits sont des lieux que j'affectionne plus particulièrement et où je suis certaine de régaler tous mes sens : Un week-end à Collioure, en ce début de printemps, est une assurance de bien

être, visuel, gastronomique, œnologique, découverte.... En bref, ce que j'appelle un week-end passionnant.

Caractéristiques de ces deux terroirs.

Ils appartiennent tous deux à une partie du terroir du sud : Le Roussillon.

Situées à l'extrême sud de la France, ces terres à vigne ont pour frontières l'Espagne au sud, la Méditerranée à l'est, les Pyrénées à l'Ouest et les Corbières au Nord. Ce site grandiose, tourné vers la mer bénéficie d'un ensoleillement extraordinaire, de la sécheresse estivale et de la fameuse Tramontane. Quoi d'autre que la vigne, aurait voulu de ces terres maigres, presque stériles, aux sols caillouteux et lessivés où la raideur des pentes, écrasées par le soleil interdit tout travail mécanique ? Ici, elle donne dans l'excellence des vins d'une rare qualité.

L'AOC Collioure.

Les vignes grandissent sur des kilomètres de terrasses sur des pentes abruptes ; sur un sol pauvre retenu par des murettes de pierres sèches formant un vaste amphithéâtre face à la mer.



Voici les conditions de départ pour un vin charnu, puissant, ensoleillé, à la richesse aromatique incomparable et aux parfums d'épices et de garrigue.

Le vin qu'elles produisent, avec l'aide des hommes qui les travaillent est sombre, aux arômes évoquant la garrigue, bien sûr, mais aussi le thym et les fruits noirs et sauvages.

Collioure est la plus petite appellation du Roussillon (seulement 500 ha de vignes). Elle s'étend sur les 4 communes portuaires de Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère et possède son appellation **AOC depuis 1971 pour les rouges et 2003 pour les blancs.**

Aucune mécanisation n'est possible sur ces terrasses abruptes. L'architecture des murs faite de pierres sèches et les canaux d'écoulement des eaux, ont été introduits par les Templiers au 13ème siècle. Ces terrasses constituent un patrimoine culturel et naturel dans lequel travaillent quotidiennement les vignerons.

Les vins sont Rosés, blancs ou rouges, ils sont secs.

Voici les caractéristiques de l'AOC :

- Pour les rouges, 3 cépages sont représentés majoritairement au minimum à hauteur de 60% : grenache, mourvèdre et syrah. Ces trois grands sont complétés par le Carignan noir, le Cinsault et le Grenache gris (...quelquefois... bien que le grenache gris soit réservé aux rosés (pas ce soir !!!!) vinifiés par saignée ou par courte macération.)
- Mais en aucun cas, un cépage principal ne pourra dépasser seul 90% de l'encépagement. Ils représentent 70% de la production.
- Ils ne peuvent être commercialisés que le 1^{er} juillet qui suit la récolte mais la grande majorité des vignerons élève les vins 1 an ou plus.
- Les vins sont charnus, chaleureux, concentrés tanniques et se bonifient en bouteille pendant de longues années de garde.
- Dans les Collioure Blancs, les raisins des vieux ceps de grenache gris, accompagnés du grenache blanc(en supériorité à 70% au moins), vont donner tout leur potentiel à ces vins de terroir. Ce nouveau Grand du Sud s'adapte parfaitement à la richesse des produits de la Méditerranée.



Les conseils du sommelier

- Savoureux dans l'année après récolte et servis très frais entre 9°C et 11°C, **les rosés** s'accordent subtilement aux entrées de l'été ainsi qu'aux poissons de la Méditerranée
- Les « Collioure » **rouges** s'allient aux viandes grillées ou en sauces et se servent entre 14°C et 17°C.

Le rouge convient parfaitement à un jambon de montagne à la couenne un peu épaisse et grasse, accompagné d'une salade à l'huile d'olive. L'accord est savoureux, un peu tendu, « rustique » à souhait.

C'est un des vins que préfère la **paella**, surtout si elle est cuisinée avec du chorizo, du lapin et du poulet. L'ensemble est plus charnu qu'avec un blanc.

Le Collioure s'adapte aux cuisines de ménage qui réclament un vin digeste. Avec ses arômes sudistes, il forme des accords de saveur avec toutes les recettes traditionnelles du Midi, le lapin au thym, le porc à la sauge, l'agneau au romarin accompagné de ratatouille, la daube provençale et les escargots aioli.

Pour les fromages : petit fromage au lait de brebis assez gras et goûteux, les « tommettes ». La texture du Collioure s'harmonise aussi avec les classiques de Massif Central.

L'AOC Banyuls

L'Appellation d'Origine Contrôlée Banyuls est l'une des plus anciennes de France, elle fut codifiée en 1936 mais elle a été modifiée en 1972.

Elle caractérise des vins de type « **vin doux naturel** ». Son aire de production est délimitée par les 4 communes de la Côte Vermeille ; Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère.

Cépages principaux : Grenache noir (50% minimum) Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie, Muscats.

Cépages complémentaires : Carignan, Cinsault, Syrah es cépages complémentaires sont soumis à la restriction de 10% maximum.

Rendement : Limité à 30 hl par hectare.

Mutage : à l'alcool vinique neutre n'excédant pas 10 % du volume de moût.

Elevage : Minimum 10 mois.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Banyuls Grand Cru fut obtenue en 1962 afin de valoriser des produits d'une qualité supérieure. Son aire de production est identique à celle du Banyuls, les 4 communes de la Côte Vermeille : Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère.

Cépages principaux : Grenache noir (75% minimum) Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie, Muscats.

Cépages complémentaires : Carignan, Cinsault, Syrah

Rendement : Limité à 30 hl par hectare.

Mutage : à l'alcool vinique neutre n'excédant pas 10 % du volume de moût.

Elevage : Minimum 30 mois.

Vins : Ce sont des vins rouges tanniques, de grande puissance et riches en alcool, élaborés en vin doux naturel (VDN).

On distingue les vins oxydés et les vins non oxydés.

Vins oxydés : les Banyuls dits "traditionnels", avec élevage en foudre de 150 à 1.300 hl, voire - pour une durée d'un an - en bonbonnes de verre. Ils sont plus ou moins dosés en sucre, allant du Banyuls sec, avec au minimum 55g de sucre, au Banyuls doux, avec plus de 100 g de sucre.

Avec l'âge, ils acquièrent un goût de rancio.



Vins non oxydés : les Banyuls « Rimage » ou "Vintage", avec élevage en barriques (milieu réducteur) durant 6 à 24 mois.

Les AOC Banyuls **Grand Cru** ont un vieillissement de deux ans et demi avec au moins 75% de Grenache noir.

Il existe aussi des Banyuls blancs.



Définitions / Explications.

VDN - Vins doux naturels : ils sont mutés par adjonction d'alcool en cours de fermentation

Milieu oxydatif : élevage du vin en contact avec l'air

Milieu réducteur : élevage du vin à l'abri de l'air

Rancio : terme espagnol d'origine latine - caractérise les parfums que prennent certains vins en raison de leur vieillissement, et particulièrement de leur oxydation ; parfums de noix, de torréfaction notamment.

Le Mutage:

Au milieu du XIII^{ème} siècle, Arnau de Villanova, médecin Catalan, invente le principe du mutage à l'alcool vinique neutre.

Mutage sur moût : Traditionnellement l'opération du mutage consiste à ajouter de l'alcool vinique neutre sur le moût de raisin après le pressurage afin d'arrêter la fermentation et ainsi de conserver une partie du sucre naturel du raisin. Plus le mutage intervient tôt, plus le vin est naturellement doux.

Mutage sur grains : L'apport de l'alcool se fait, avant le pressurage, directement sur les baies de raisin. Cette technique associée à une longue macération d'une vingtaine de jours, permet une extraction optimale des substances aromatiques et tanniques.

Le mutage sur grain n'est effectué que sur des vendanges d'excellente qualité.

