



DÉGUSTATION Thématique

Les Vins des Pyrénées-Orientales
Jeudi 3 avril 2025



Les Vins des Pyrénées-Orientales
Jeudi 3 avril 2025

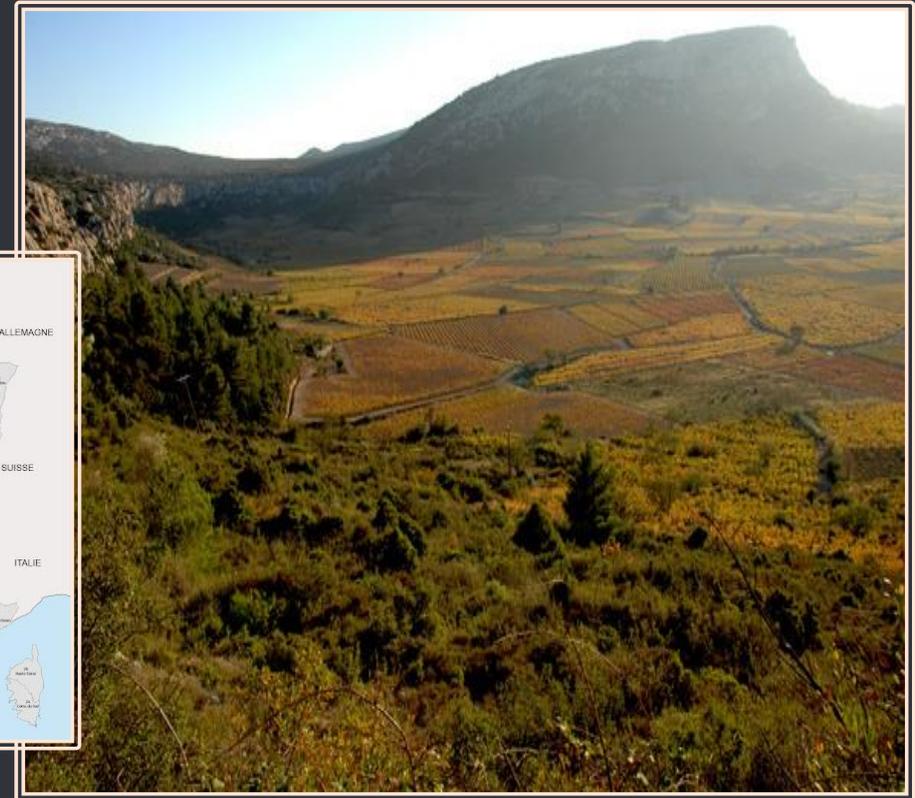
La région viticole du Roussillon

Géographie

La région viticole du Roussillon se situe à l'extrême sud de la France, et cadre avec le département des Pyrénées-Orientales. Ces terres à vignes ont pour frontière la Méditerranée à l'est, le Canigou à l'ouest, les Pyrénées au sud et les Corbières au nord.



Roussillon vignoble de Collioure Banyuls

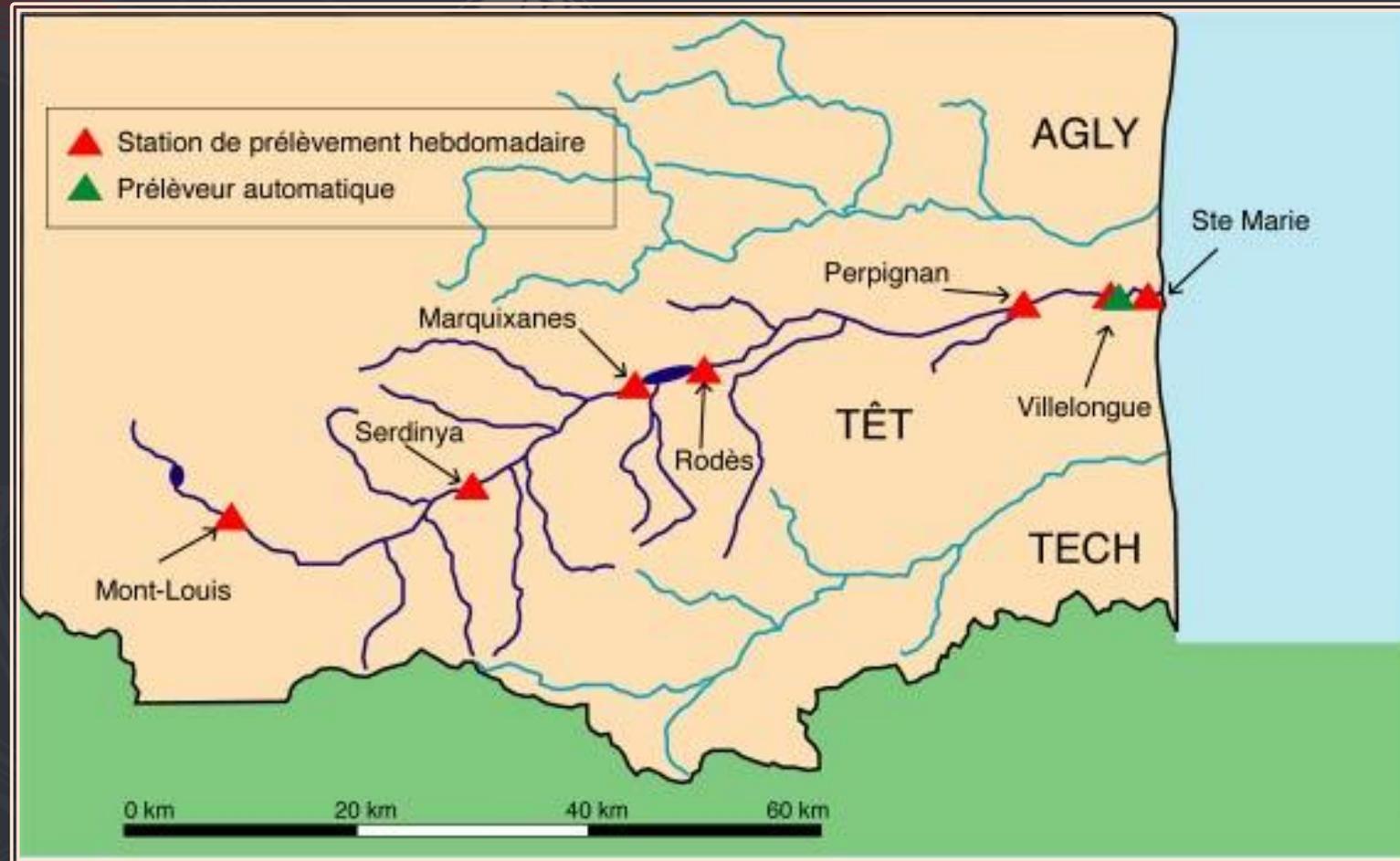


Le vignoble d'Agly dans le Roussillon

La région viticole du Roussillon

Géographie

Elles se positionnent autour des trois fleuves emblématiques du Roussillon : le Tech, la Têt et l'Agly.



La région viticole du Roussillon Sols et Terroirs

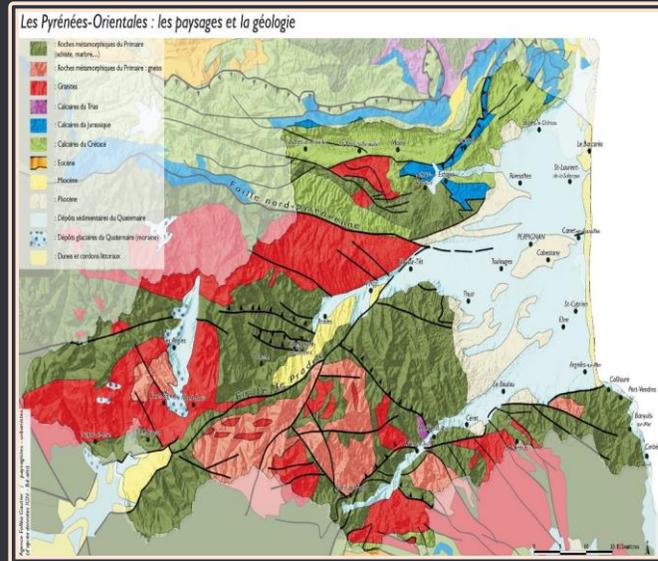
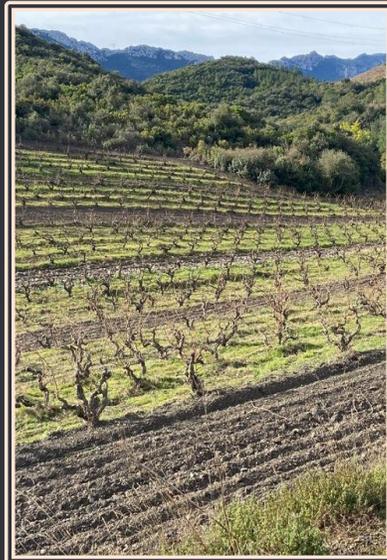
Les sols constituent le socle de la typicité des terroirs.

Les sols des Pyrénées-Orientales sont d'une diversité extrême, ce qui explique en partie la large gamme des vins et la richesse de chaque appellation... ..

Le département des Pyrénées-Orientales se compose de différents sols ; schisteux, argilo-calcaires, alluvions... élevés en pentes ou en terrasses.

Une chance et un défi pour les vignerons qui doivent connaître le sol de leurs vignes afin de pouvoir y planter le cépage approprié.

Les différents terroirs se composent également de différents microclimats.



La région viticole du Roussillon

UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN EXACERBE



Ce site grandiose, cet amphithéâtre majestueux face à la mer, bénéficie de **2600 h d'ensoleillement par an.**
Un record !

La Plaine du Roussillon est soumise à **un climat méditerranéen strict**, caractérisé par une douceur thermique, **une sécheresse estivale durant 4 mois** et un « maximum pluviométrique » en automne.

Le climat roussillonnais se caractérise par **une saison sèche estivale** et **une « période pluvieuse » en automne et en début de printemps.**

La moyenne des précipitations est de **500 à 600 mm/an**. Une part importante tombe sous forme d'orages et se perd par ruissellement.

Les petites pluies permettent pour leur part de reconstituer les réserves hydriques des sols où la vigne, enracinée en profondeur, y puisera tout l'été. Grâce à des hivers doux, des étés chauds, **des moyennes annuelles d'insolation (2531 heures) et de température (15.5°C) les plus fortes de France**, le vignoble se plaît en Roussillon **mais souffre de plus en plus !**

Tramontane bénie des dieux ou Tramontane maudite

Ce vignoble est balayé par **7 vents** (Tramontane, Canigounenc, Vent d'Espagne, Marinade, Llevant, Narbonnais et Vent du Nord) qui **accélèrent l'évaporation au niveau des sols et de la plante.**

Le vent dominant, **la Tramontane**, en accélérant l'évaporation de l'eau dans les sols **protège la végétation et les grappes des maladies phytosanitaires**, limite le nombre de traitements chimiques et **favorise la culture bio.**

Cette même **tramontane asséchante** accélère le déficit en eau les années à faibles précipitations en limitant les rendements.

La région viticole du Roussillon

Les Cépages (25 au total)



Les principaux cépages blancs :

- **Le grenache blanc.**

Vinifié en vin sec et en VDN, le grenache blanc donne des vins riches, aux notes anisées et florales, gras, onctueux et très long en bouche.

- **Le grenache gris**

Vinifié en blancs et rosés secs ou en VDN, il apporte puissance et rondeur ; des vins charnus aux notes anisées très minérales.

- **Le macabeu ou maccabéo.**

Il peut être vinifié en vin sec ou en VDN. Récolté à maturité, il donne des vins légers, ronds, délicats, aux arômes de fruits blancs et jaunes et de fleurs blanches.

- **Le malvoisie du Roussillon.**

Ce cépage d'origine catalane, vinifié en vin sec ou en VDN, est de plus en plus délaissé. Et pourtant, il apporte puissance, fraîcheur avec une acidité garante de notes aromatiques de fruits blancs et jaunes, de fleurs blanches et d'agrumes.

- **Le muscat à petits grains.**

On lui doit le Muscat de Rivesaltes. Il lui apporte vivacité, richesse et onctuosité avec des arômes frais et des notes d'agrumes, de fruits exotiques et d'épices finement musquées.

- **Le muscat d'Alexandrie.**

Ce cépage omniprésent en Roussillon, aux gros grains fermes et très parfumés joue de pair avec le précédent. Ensemble, ils apportent finesse et puissance avec des notes florales et de fruits à chairs blanches et jaunes.

- **La marsanne.**

Ce cépage pratiquement toujours associé à la roussanne donne des vins secs, amples, assez aromatiques et très élégants.

- **La roussanne.**

Associée au grenache et au macabeu, elle apporte aux vins blancs ses qualités aromatiques exceptionnelles (notes florales, aubépine et abricot).

- **Le Vermentino.**

Ce cépage transfuge de Corse et à maturité tardive permet d'élaborer des vins blancs secs reconnaissables à leurs arômes de pomme fraîche, poire mûre, ananas et épices douces.

La région viticole du Roussillon

Les Cépages



Les principaux cépages rouges :

- **Le carignan noir.**

Voici le cépage idéal ! Ses vieilles vignes qui s'accrochent aux terres arides et pauvres du Roussillon apportent des vins secs de qualité que la macération carbonique va sublimer. Résultat : des vins puissants aux notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

- **Le grenache noir.**

Il s'adapte à tout (en assemblage), aux vins sec mais surtout ici aux VDN. On le décrit comme gourmand, rond, onctueux, fin et élégant aux notes de fruits rouges à noyaux (cerise, pruneau...).

- **Le lladoner pelut. (ou lledoner pelut)**

On l'utilise pour les vins rouges secs. C'est le cépage traditionnel du Roussillon. Il est pourtant peu cultivé. Ses qualités le rapprocheraient du grenache.

- **Le mourvèdre.**

C'est l'un des très grands cépages de la Méditerranée apportant aux vins rouges couleur et charpente. Il est réputé pour le grain de ses tannins, ses notes complexes de fruits noirs, et de garrigue. Il fait un vin de garde idéal.

- **La syrah.**

Ici on lui doit des vins rosés très aromatiques ou des vins rouges qui se bonifient avec le temps, passant du fruit rouge, de la réglisse et de la violette à la truffe et au cuir.

Les appellations du Roussillon

Les vins tranquilles secs

AOC Collioure (blanc, rosé, rouge).

AOC Maury sec (rouge) :

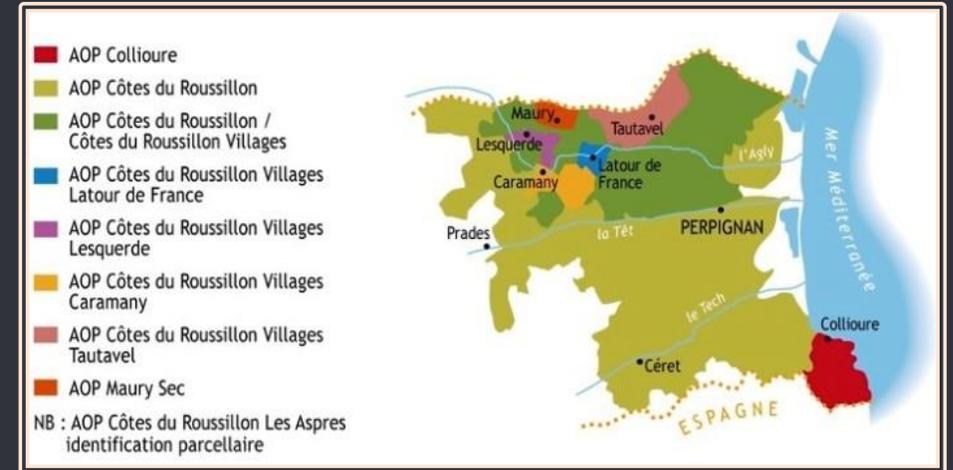
AOC Côtes du Roussillon (blanc, rosé, rouge)

(Assemblage au minimum de 3 cépages (parmi grenache, syrah, mourvèdre et carignan noir)

AOC Côtes du Roussillon les Aspres

AOC Côtes du Roussillon Villages (rouge), auxquelles s'ajoutent 4 productions spécifiques identifiées par le nom de la commune :

- Côtes du Roussillon Villages Caramany.
- Côtes du Roussillon Villages Latour de France
- Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
- Côtes du Roussillon Villages Tautavel.



Carte vins tranquilles du Roussillon

Les appellations du Roussillon

Les IGP du Roussillon

- IGP des Côtes Catalanes (blanc, rosé, rouge)
- IGP de la Côte Vermeille (blanc, rosé, rouge)
- IGP d'Oc (blanc, rosé, rouge)



Les vins doux naturels (VDN) du Roussillon

- Rivesaltes (Ambré, Grenat, Tuilé, Rosé, Hors d'Age, Rancio)
- Maury (Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)
- Banyuls (Blanc, Rosé, Rimage, Ambré, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)
- Banyuls Grand Cru
- Muscat de Rivesaltes

La région viticole du Roussillon

La terre des vins doux naturels



Arnau de Vilanova, (Arnaud de Villeneuve) régent de l'Université de Montpellier et médecin à la Cour des Rois de Majorque à Perpignan, **découvre le principe du mutage en 1285.**

Cette technique consiste à rajouter au jus de raisin, pendant la fermentation, de l'alcool vinique (à 96% donc sans saveur) dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût contenu dans la cuve.

Le **mutage** permet de bloquer l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre du raisin en alcool.

Ainsi les VDN conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans les raisins

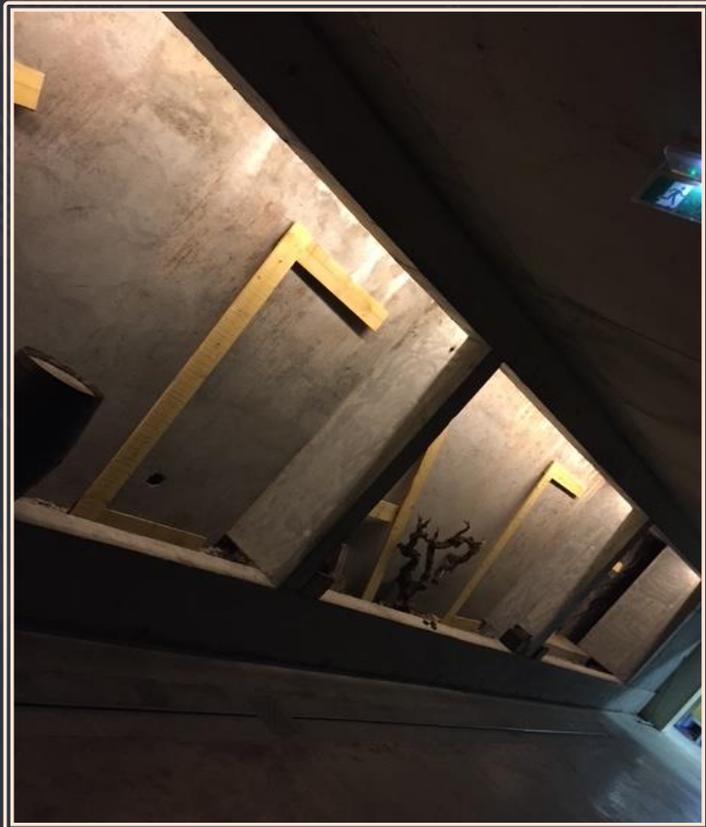
Parfum, couleur, éclat, bouquet, tout serait-il donc exceptionnel dans les vins doux naturels du Roussillon ?

- D'abord la sélection de **4 cépages** : **grenache, maccabeo, malvoisie et muscat** (muscat à petits grains et muscat d'Alexandrie)
- Ensuite les rendements très faibles, entre 15 et 25 hl/ha selon les crus
- **Le vieillissement** enfin, question de tradition, d'expérience et d'intuition.

Le mûrissement s'opère en plein air dans des cuves ou des fûts placés parfois **sur les toits**. Certains exposent leurs vins **au soleil** et **aux intempéries** dans des touries à moitié remplies pour qu'ils prennent **au contact de l'oxygène** une couleur et un bouquet particuliers.

Puis les vins sont oubliés dans de vieux foudres en chêne pour un purgatoire qui peut durer vingt ans. Si l'essentiel de la production concerne les vins doux naturels, les vins rouges ont gagné leurs lettres de noblesse. D'ailleurs leur qualité se confirme depuis plus de trente ans.

La région viticole du Roussillon La terre des vins doux naturels



La région viticole du Roussillon

Quelques Chiffres...



A côté de ses vins tranquilles secs, le Roussillon à lui seul produit **80 % des Vins Doux Naturels de France**.

En tout, il compte **14 AOC et 3 IGP**, issues principalement de **25 cépages**.

Les vignes, qui couvraient encore quelque 70 000 ha dans les années 60, ne représentent plus aujourd'hui que **24 298 ha (dont 8300ha en AOC vins secs, et 6000ha en VDN)**.

Les vignobles roussillonnais ont un **rendement moyen maximum de 36.5 hl/ha** (moyenne nationale : 60 hl/ha).

La production totale moyenne est de **93 6347 hl par an, (23 5540 hl de Vins Doux Naturels, 29 2000 hl pour les appellations vins secs et 40 8807 hl pour les VDP/IGP)** :

70 millions de bouteilles (73% de vins secs) commercialisées /an.

6,7 millions de bouteilles en AOC exportées dont 92% de vins secs
(Chine : 23%, Belgique : 17%, Allemagne : 15%)

Le Roussillon recense **2335 vigneron**s (**421 caves particulières & 29 coopératives (106 négociants)**)
/ **4150 exploitations agricoles**, essentiellement des exploitations familiales.

Le mouvement coopératif s'est largement étendu entre les deux guerres ; aujourd'hui, presque chaque village viticole possède sa cave coopérative, leur gestion est souvent réalisée en groupements.

Le département des Pyrénées-Orientales compte actuellement **29 coopératives vitivinicoles et groupements de caves**, traitant **75 % de la production viticole**, et une centaine de négoce qui vendent du Roussillon (deux d'entre eux représentent plus de 80 % des volumes).

La taille moyenne d'une exploitation est de 10 ha

Brasserie le Carré

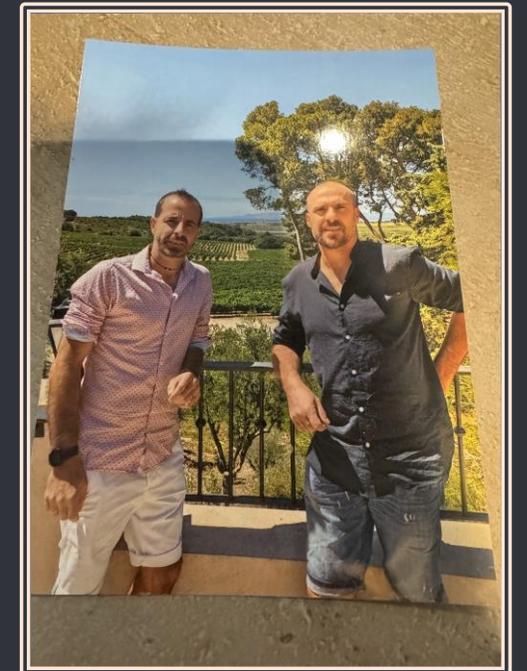
le Carré d'Hort - Béziers



Institution Biterroise, cette Brasserie a été reprise par **Bruce Campion et Grégory Chavardes** (amis depuis le siècle dernier), en novembre 2020.

L'ambiance voulue par ces joyeux drilles, **sérieux sans se prendre au sérieux**, adossé à la cuisine française élaborée par la **chefe Morgane Cuellar** mérite le détour. Ils essayent de faire de leur établissement une référence pour les pauses déjeuner avec des formules rapides, mais élaborées, bonnes et pour toutes les bourses.

Festaires dans l'âme, leurs soirées concerts sont à ne pas rater.



LES ACCORDS METS & VINS



Clos des vins d'amour – Idylle 2023

Brasserie le Carré ☉ : Tartare d'huitres sauce vierge, Cappuccino d'eau d'huitres.

Domaine Roc des Anges - Llum 2023

Brasserie le Carré ☉ : Gambas en feuilles de riz, sauce tomate au piment d'Espelette.

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2012

Brasserie le Carré ☉ : Sur un crumble de noisettes, Asperges rôties et Merlu sauce beurre blanc

Domaine Laguerre - Cistes 2003

Brasserie le Carré ☉ : Ballotine de Poulet, oignons caramélisés, purée de patates douce, sauce curry / lait de coco

Domaine Les schistes - Caune d'en Joffre 2021

Brasserie le Carré ☉ : Tataki de bœuf sauce Chimichurri, légumes croquants sauce thaï

Domaine La Rectorie L'Arguelague - Philippe Albert 2018

Brasserie le Carré ☉ : Parmentier de canard, butternut et jus corsé.

Domaine Gauby - La Muntada 2011

Brasserie le Carré ☉ : Comté et Saint-Félicien, pâte de coing maison

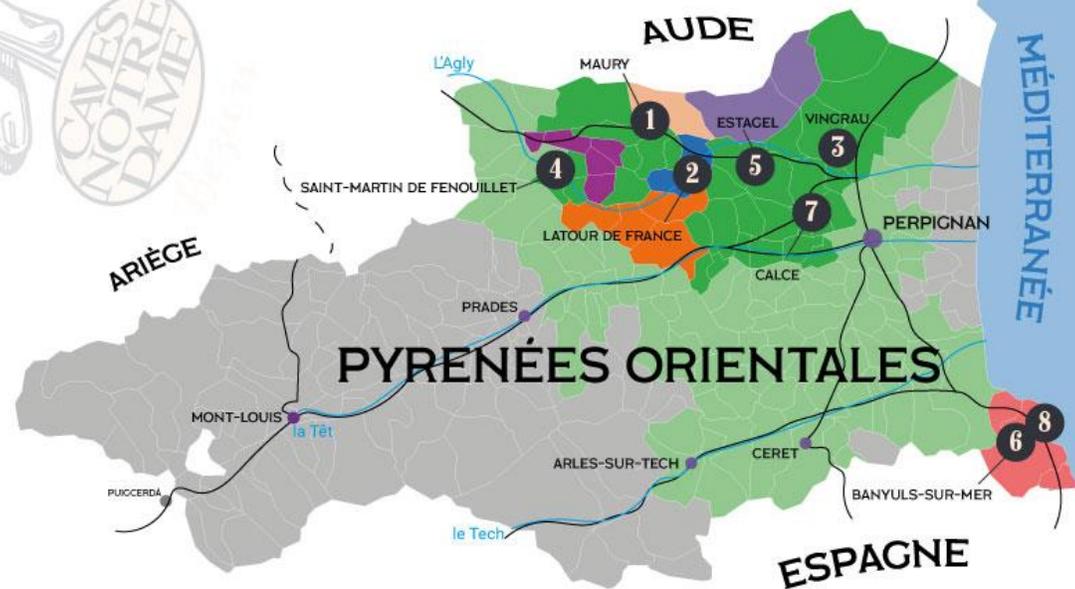
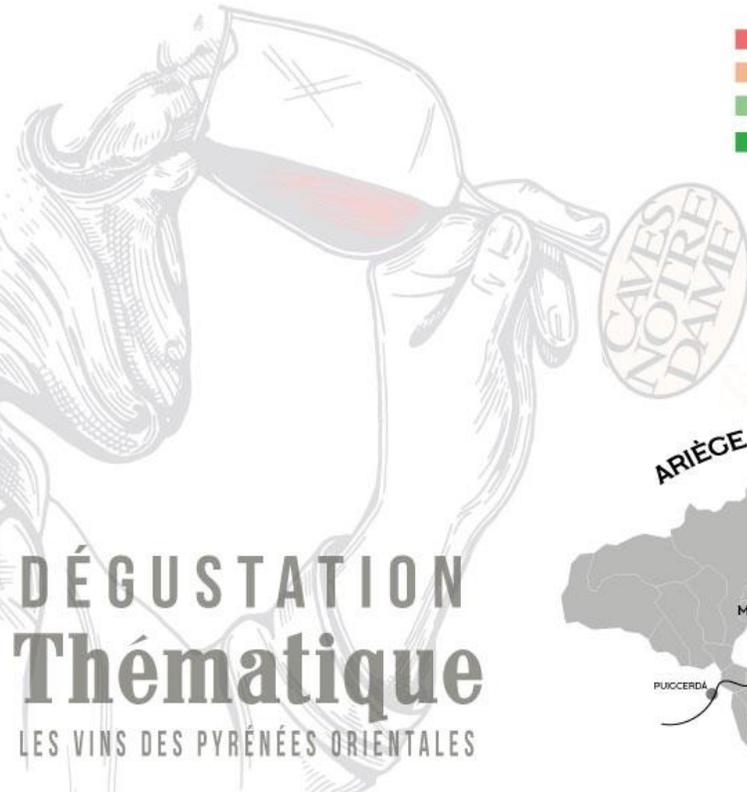
Domaine La Tour Vieille – Banyuls Réserve

Brasserie le Carré ☉ : Ganache chocolat crémeuse au sel de Guérande, toasts grillés à l'huile d'olive

Set de Table spécial 😊

- | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|---|---|
| <p>1</p> <p>CLOS DES VINS D'AMOUR
CUVÉE IDYLLE
2023
BLANC</p> <p>TARTARE D'HUITRES SAUCE VIERGE,
CAPPUCCINO D'EAU D'HUITRES</p> | <p>2</p> <p>DOMAINE ROC DES ANGES
CUVÉE LLUM
2023
BLANC</p> <p>GAMBAS EN FEUILLES DE RIZ, SAUCE
TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE.</p> | <p>3</p> <p>CLOS DES FEES
VIEILLES VIGNES
2012
BLANC</p> <p>UN CRUMBLE DE NOISETTES,
ASPERGES RÔTIES ET MERLU SAUCE
BEURRE BLANC</p> | <p>4</p> <p>DOMAINE LAQUERRE
CUVÉE CISTES
2003
BLANC</p> <p>BALLOTINE DE POULET,
OIGNONS CARAMELISES, PURÉE DE
PATATES DOUCE, SAUCE CURRY LAIT COCO</p> | <p>5</p> <p>DOMAINE LES SCHISTES
CUVÉE CAUNE D'EN JOFFRE
2021
ROUGE</p> <p>TATAKI DE BŒUF
SAUCE CHIMICHURRI, LÉGUMES
CROQUANTS SAUCE THAI</p> | <p>6</p> <p>LA RECTORIE L'ARGUENAGUE
CUVÉE PHILIPPE ALBERT
2018
ROUGE</p> <p>PARMENTIER DE CANARD,
BUTTERNOT ET JUS CORSÉ.</p> | <p>7</p> <p>DOMAINE GAUBY
CUVÉE LA MUNTADA
2011
ROUGE</p> <p>COMTÉ ET SAINT-FÉLICIEN,
PÂTE DE COING MAISON</p> | <p>8</p> <p>DOMAINE LA TOUR VIEILLE
BANYULS RÉSERVA
BANYULS</p> <p>GANACHE CHOCOLAT
CRÉMEUSE AU SEL DE GUÉRANDE,
TOAST GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE</p> |
|--|--|---|--|--|---|---|---|

- | | |
|--|---|
| ■ AOC Collioure (blanc, rosé, rouge). | ■ AOC Côtes du Roussillon Villages Latour de France |
| ■ AOC Maury Sec | ■ AOC Côtes du Roussillon Villages Lesquerle |
| ■ AOC Côtes du Roussillon | ■ AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany |
| ■ AOC Côtes du Roussillon / Cotes du Rousillon villages | ■ AOC Côtes du Roussillon Villages Tautavel |



Clos des vins d'amour - Famille Dornier- Maury

Maury



Christine n'avait jamais oublié les vignes de son enfance, celles de son grand père **Georges**, puis de son père **André**, Padri !

Le vin, dans la famille Dornier, c'était l'œnologie et la création de chais : En 2002 la transmission familiale et l'héritage de parcelles ont tout chamboulé, **la famille**, sécateurs et sauts à la main, sur ces collines de schistes, sous la bienveillance du château cathare de Quéribus, rentre les premiers raisins et les premières cuvées voient le jour.

La culture biologique s'est ensuite imposée comme une évidence, tout naturellement ; depuis 2008 ils cultivent leurs parcelles de **26 ha** de grenaches, noirs, gris, et blanc, de carignan, de macabeu, et de syrah à main nue et au chenillard, à l'écoute de la vie, qui anime les terres et du temps, qui passe au fil des saisons.

Au Clos, l'approche est globale : du terroir et de la nature, entre interaction, et réflexion.

Comme dans le potager, on sait que croiser un Lombric grassouillet fera du bien à la vigne, au terroir, et donc aux vins.

Cet équilibre naturel, la pureté du terroir sur le **Cru Maury**, et l'expression du fruit en cave, avant tout le reste, c'est ce que les Dornier aiment retrouver dans leurs vins.

Jusqu'ici, **Charles** partageait son temps entre un métier d'auditeur financier, et celui de vigneron ; en 2019, il prend la tête du Clos, passionné et déterminé à mettre sa pâte, tout en s'inscrivant dans la qualité du travail enclenché par ses parents, Christine et Nicolas, depuis plus de 15 ans, dans l'élaboration de vins fins vinifiés avec des raisins produits du juste équilibre, du travail de l'homme et de la nature, sur le grand terroir de Maury.

De la vigne, à la cave, jusqu' à la porte des cavistes et restaurateurs, Charles vit pour l'élaboration et **le plaisir de partager des vins fins et précis sur son sublime terroir dans la haute vallée de l'Agly.**

Clos des vins d'amour- Idylle 2023

Famille Dornier - Maury - AOP Côtes du Roussillon



Encépagement : Grenache blanc 50%, Grenache gris 30%, Macabeu 20%.

Situation : Lieu dit le Lumigné, commune de Saint-Paul de Fenouillet, cru Maury,

Terroir : à 300m d'altitude, sur des raidillons de Marne de schistes à 30°

Vignes : 30 ans, plantation de 3800 pieds/ha, à 1.5m/1.5m au carré, culture en gobelet.

Rendement : moyenne de 28hl/ha en fonction des millésimes...

Méthode de vinification : récolte en cagette, pressurage grappes entières, fermentation en barrique de 500litres de 2 à 5 vins, chauffe légère, batonnage et ouillage

Elevage : 6 mois en barrique

Production : 18000 cols

Brasserie le Carré ☺ : **Tartare d'huitres sauce vierge, Cappuccino d'eau d'huitres.**

Roc des Anges - Marjorie et Stéphane Gallet

Latour de France



Pour **Marjorie**, les vignes de Condrieu et de Côte-Rôtie ont toujours habité son regard d'enfant ; **Stéphane** grandit en Normandie.

Rencontrés à l'école d'agronomie de Montpellier, ils faisaient régulièrement des escapades dans le Roussillon, loin de tout, en curieux des vignes, qui les impressionnaient beaucoup.

Une fois diplômés, **ils vont dans les PO en 2000**. Marjorie travaillant un temps chez Gérard Gauby avec qui elle acquiert une manière de penser le vin, pendant que Stéphane prenait la direction technique d'un grand domaine à Maury.

Des parcelles les ont bluffées tellement elles ressemblaient à celles de la Côte-Rôtie.

« **Le Roc des Anges** » est né de cette dualité, on était en **février 2001** !

D'abord installée dans une petite cave à Tautavel, **Stéphane rejoint Marjorie en 2008**, une seconde vie commençait pour le domaine. Avançant ensemble, sans recette mais avec méthode, ralliés aux mêmes convictions : **l'essentiel est dans la nature**, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Comme une évidence, ce cheminement les a conduits vers la biodynamie.

En 2014, ils quittent Montner pour **Latour-de-France**.

Aujourd'hui, ils laissent libre cours à leur curiosité, en donnant du temps au temps, en acceptant que leurs vignes et leurs vins les guident plus qu'ils ne les guident ; ils travaillent désormais au cœur d'une nature éclairée. Le soleil, le vent, la sécheresse, les pierres... ne sont plus des obstacles pour leurs vins. La lumière laisse passer la fraîcheur, la maturité ne se mesure plus au degré, la chaleur n'a rien à voir avec la puissance. Ils veulent faire des vins qui ne ressemblent pas à d'autres et non faire les meilleurs vins du Roussillon. Plus jeunes, ils faisaient des vins qui venaient du soleil, ils font désormais des vins qui jaillissent du sol. Le goût du lieu a forgé l'esprit de leurs vins.



Roc des anges- Llum 2023

Côtes Catalanes Blanc



Encepagement : Grenache gris, grenache blanc, macabeu, carignan gris, carignan blanc, malvoisie

Sols : schistes superficiels du Piémont Pyrénéen, argiles ocres et galets des terrasses de l'Agly.

Situation : Vignoble situé sur le Piémont Pyrénéen, principalement sur les coteaux de Montner, village posé dans un amphithéâtre exposé au Nord.

Terroir : terroirs schisteux du versant nord du massif de Força Real

Vignes : Vieilles vignes (50 à 110 ans) qui côtoient des jeunes vignes en sélections massales.

Rendement : Rendement moyen naturel 15 hl/ha

Méthode de vinification : Vignoble cultivé en Biodynamie depuis 2011 ; vendanges manuelles en caisses de 20 kg, fermentation en levures indigènes, en foudre (vieux fûts de 500 L et 228 L)

Elevage : 8 mois

Production : 10000 bouteilles

Brasserie le Carré ☉ : **Gambas en feuilles de riz, sauce tomate au piment d'Espelette.**

Clos des Fées - Claudine et Hervé Bizeul

Vingrau



Le Domaine du Clos des Fées, fondé en 1998 par Hervé Bizeul, se distingue par une philosophie viticole axée sur une **attention méticuleuse à chaque étape de la production, du travail de la vigne à la vinification.**

Le respect du terroir et de la nature est au cœur de leur approche.

Hervé Bizeul, ancien sommelier couronné "**Meilleur Jeune Sommelier de France**" à 21 ans, a également été journaliste et restaurateur avant de se consacrer à la viticulture. Son parcours atypique et sa passion pour le vin ont contribué à sa notoriété dans le monde viticole. Il a été l'un des premiers à traiter les vins catalans avec la même noblesse que les grands crus bordelais, renforçant ainsi la **réputation** des vins du Roussillon.

Le Domaine du Clos des Fées est un domaine viticole renommé situé à **Vingrau**, dans la vallée de l'Agly, au cœur du Roussillon. Le domaine s'est rapidement imposé comme l'un des **fleurons de la région.**

Le vignoble s'étend sur **environ 30 hectares**, avec des parcelles sélectionnées sur des coteaux argilo-calcaires.

Le domaine pratique une **viticulture raisonnée**, avec des labours à cheval, des vendanges manuelles et une attention particulière portée à chaque étape de la production.

Le Domaine du Clos des Fées est reconnu pour la **qualité exceptionnelle** de ses vins, qui reflètent la passion et le savoir-faire d'Hervé Bizeul.

Les vins du domaine sont aujourd'hui exportés **dans le monde entier**, témoignant de leur **renommée internationale**



Clos des fées - Vieilles vignes 2012 Igp Côtes Catalanes



Encépagement : Grenache Blanc : 94% Grenache Gris : 6% (Complément de Grenache gris en provenance de vignes plantées en foule (gris/blanc/noir).)

Situation : A 300m d'altitude, sur des raidillons de schistes à 30°, en vallée de l'Agly en plein cœur du site des Corbières Catalanes.

Terroir : Terroir d'Opoul, argilo-calcaire, altitude 300 mètres, vent permanent, plus de 250 jours par an.

Vignes : Parcelle de 3.5 h. de vignes centenaires

Rendement : 16hl/ha

Méthode de vinification : Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Fermentation lente en cuve inox thermorégulée (Grenache blanc) et barriques de cinq vins avec batonnage (Grenache gris).

Elevage : Élevage sur lies totales pendant 8 mois.

Production : - de 8000 bouteilles



Brasserie le Carré : Sur un crumble de noisettes, Asperges rôties et Merlu sauce beurre blanc

Domaine Laguerre- Corinne et Éric Laguerre

Saint-Martin de Fenouillet



Le Domaine Laguerre est situé entre les Corbières catalanes et le massif des Pyrénées. Il s'étend sur **50 hectares**, sur un sol d'arènes granitiques.

En 1999, **Éric Laguerre** l'actuel représentant d'une famille de vignerons séculaires, prend les chemins de traverse, et après avoir fait ses classes chez Gauby, opère un retour aux sources : Fini le productivisme, les rendements à tout prix, les artifices chimiques en tout genre, désormais, la vigne sera subtilement assistée pour tirer **le meilleur de son naturel**.

Le climat est caractérisé par **l'influence méditerranéenne**, les effets du continent et la proximité avec la chaîne des Pyrénées dans une altitude intermédiaire où la tramontane apporte son souffle purificateur.

L'aridité relative des sols accompagnée d'un tel climat constitue une **barrière naturelle** contre les principales maladies et ravageurs de la vigne. Cette situation singulière permet de mener sereinement la totalité des gestes de culture dans **des conditions naturelles**.

Tous les gestes de culture sont accomplis dans le respect des périodes définies par **le calendrier lunaire** afin de préserver et respecter l'activité des organismes vivants présents dans le sol et les cycles végétatifs de la vigne.

Dès la fin des vendanges, les parcelles sont progressivement labourées avec un apport **d'éléments nutritifs naturels**.

Viennent ensuite les périodes consacrées aux gestes de taille où les méthodes élémentaires sont utilisées pour aider le bois à **préserver spontanément sa cicatrice** contre l'introduction de maladies.

En fin d'été, **l'enherbement total** pratiqué sur l'exploitation permet d'assurer **un équilibre optimal** des besoins en soleil et en eau de la vigne pour l'obtention d'un fruit à la maturité recherchée.

Les **vendanges** démarrent fin septembre et se poursuivent jusqu'à mi-octobre.

La **cueillette manuelle** est pratiquée le matin, par températures fraîches les jours de fortes chaleurs.

Trié à la vigne, conditionné en cagettes, le raisin est ensuite directement amené dans **l'atelier de vinification** pour y être travaillé en fonction de sa destination finale.

Les différents cépages sont **vinifiés séparément**.

Laguerre - Cistes 2003

Igp Côtes du Roussillon



Encépagement : 20% Marsanne-20% Roussane-25% Rolle-25% Grenache blanc-10% Macabeu

Situation : A 300m d'altitude, sur des raidillons de schistes à 30°

Terroir : Arènes granitiques.

Vignes : 4.5 ha de vignes âgées de 15 à 50 ans, palissage en cordon de Royat et Guyot simple - Enherbement naturel

Rendement : rendements très faibles, rarement plus de 20 hectolitres par hectare

Méthode de vinification : Vendanges manuelles en cagettes, pressurage pneumatique. Vinification en barriques.

Elevage : Elevage en barriques - Production : 12000 bouteilles.

Brasserie le Carré : Ballotine de Poulet, oignons caramélisés, purée de patates douce, sauce curry / lait de coco

Domaine des Schistes - Jacques et Nadine SIRE

Estagel



DOMAINE DES
SCHISTES



Le vignoble regroupe les propriétés de leurs parents et grands-parents qui portaient leurs récoltes à la cave coopérative. Première vinification en **1989** dans le chai familial, car frustrés de ne pas vinifier leurs propres raisins, ils cultivent désormais **50Ha** éparpillés entre Estagel et Tautavel.

Les **terroirs** sont principalement **schisteux**. Classés en A.O.P. **Côtes du Roussillon Villages, cru Tautavel et Maury pour les vins secs** ainsi qu'en Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Maury pour les Vins Doux Naturels. Ils cultivent aussi 5 ha sur la plaine alluviale d'Estagel, zone en **IGP Côtes Catalanes**.

Mickaël le fils arrive en **2004** après ses études et quelques stages dans différents vignobles français et étrangers. C'est la deuxième partie de la modernisation du chai : petite cuverie pour affiner les sélections, élevage dans les gros contenants et puis en 2010 ils entament la certification en Agriculture Biologique car faire du vin bio devient une évidence.

Couverture hivernale des sols par des engrais verts, apports de matière organique, rotation avant replantation. Ils mettent tout en œuvre pour conserver la fertilité, et redonnent un sens au terme cultiver au lieu d'exploiter. Ils ont conservé le mode de conduite traditionnel en **gobelet**, pour son adaptation au climat méditerranéen ainsi que les cépages locaux (Grenache, Carignan, Macabeu, Muscat...) qui leur permettent de produire des vins d'identité et de caractère. Leur chai de vinification, au cœur du village, date de **1906**. C'est leur grand-père et arrière-grand-père qui l'a bâti avant de rejoindre par la suite la coopérative. En 1989, les moûts fermentent à nouveau dans ce lieu, retour aux origines...

Cette volonté d'être au plus près de leur terroir les conduit à vinifier les parcelles et îlots de façon séparée (**80 parcelles pour 50 cuves de vinification différentes en 2008 !**). Cela permet de mieux connaître les différentes expressions et d'ajuster ainsi les vinifications. Elles seront le moins interventionnistes possible afin de préserver la personnalité de chaque lieu mais orientées dans un style **frais et équilibré**, leur volonté de proposer une lecture du Sud sans lourdeur ni excès de chaleur. Afin de ne pas trop marquer les élevages ils ont conservé ou acquis des cuves béton ainsi que des gros contenants en chêne (600 L à 20 Hl).

Domaine de schistes - Caune d'en Joffre 2021

Aop Côtes du Roussillon Villages Tautavel



Encépagement : Complantation avec une grande majorité de Carignan , très peu de Grenache Noir, encore moins de Syrah.

Situation : posées sur le contrefort Sud calcaire du Massif des Corbières

Terroir : Marnes schisteuses. Limite entre les P-O et l'Aude. Altitude 220 m.

Vignes : Parcelle de moins d'1 ha, de 70 ans.

Rendement : 30hl/ha

Méthode de vinification : Vendange manuelle. Démarrage de la fermentation spontanée. Macération grappe entière foulées. D'une durée de quinze jours, conservation du chapeau de marc humide par des mouillages quotidiens. Très peu d'extraction, plutôt une infusion.

Elevage : En cuve béton

Production : 3000 bouteilles

Brasserie le Carré : Tataki de bœuf sauce Chimichurri, légumes croquants sauce thaï

Domaine la Rectorie - Thierry et Jean-Emmanuel Parcé Banyuls/Mer



En 1984, après plus de 10 ans de cave coopérative et de travaux agricoles en tout genre, **Thierry Parcé et son frère Marc** commencent par un millésime de coulure mémorable, avec du 10 hectolitres à l'hectare, mais l'aventure était lancée.

Par la suite, le domaine de la Rectorie s'est développé grâce à un **travail collectif**.

Jean-Emmanuel, le fils de Thierry arrivé en 2010, incarne le renouveau de la famille. Il a réduit la taille du vignoble à **34 hectares (50 parcelles)** aux expositions et aux altitudes variées. Le vigneron s'est lancé le défi de **l'agriculture biologique** dans ce paysage aride qui vit au rythme des entrées maritimes. Les blancs et rouges secs sont désormais des références.

C'est un domaine historique de **Banyuls**, appartenant à une grande et prolifique famille de vignerons.

Au Domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes : à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (0 à 400 m) ils terminent les vendanges en ayant vinifié une trentaine de vins. **L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages autochtones...** c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir.

Aujourd'hui, de la fratrie c'est Thierry qui mène le domaine avec bravoure secondé par son fils Jean-Emmanuel.

Domaine La Rectorie - l'Argelague 2018

AOC Collioure Rouge



Encépagement : Mourvèdre 70%, Carignan 20%. Grenache 10%

Situation : vallée des Abeilles, un des plus beaux terroirs du cru Collioure.

Terroir : schistes orientation Sud - Sud Est

Vignes : 2.92ha de vignes de 40 ans

Rendement : rarement au dessus de 18hl/ha

Méthode de vinification : Vendange manuelle, Égrappage, Macération de 20 jours

Elevage : Élevage dans 2 foudres durant 5 ans : l'un de 18hl et le 2nd de 35hl

Production : 7000 bouteilles

Brasserie le Carré 🍴🍷 : Parmentier de canard, butternut et jus corsé.

Domaine Gauby- Gérard et Lionel Gauby Calce



Le domaine Gauby est situé à **20 km au nord-ouest de Perpignan** et s'étend sur **environ 85 hectares (45 hectares de vignes** pouvant aller jusqu'à **120 ans** et 40 autres hectares de prairies, de forêts de chênes et de garrigues) d'une incroyable et unique complexité aromatique.

Depuis le milieu des années 1980, le territoire de la famille Gauby s'est peu à peu étendu passant ainsi de 2 hectares de vignes à 85 hectares en polyculture dont 45 de vignes.

Le Domaine est travaillé en **biodynamie** dans une optique paysanne complète, où chaque culture, chaque tête de bétail joue son rôle : **l'agrodynamie**.

Ce respect du terroir prend tout son sens lorsque l'on connaît la **richesse géologique du sol de Calce**, le village au pied des Pyrénées où est situé le Domaine.

La formation du massif a fait de Calce un véritable melting-pot géologique : **marnes bleues, calcaires, schistes...**

Le profil des vins du Domaine a évolué de manière spectaculaire ces dernières années.

Gérard Gauby mène avec son fils **Lionel** une quête, celle des vins d'une **grande fraîcheur**, d'une **grande tension**, auxquelles se combinent **tanins et finesse**.

Le Domaine Gauby s'impose donc avec un style très particulier que **tout amateur de vin doit déguster et connaître**.

Véritable patriarche du Roussillon, Gérard Gauby a inspiré de nombreux jeunes vignerons à Calce mais également dans tout le Roussillon.

Ils se considèrent comme des **paysans**.

Domaine Gauby - La Muntada 2011

Côtes du Roussillon Village



Encépagement : Grenache noir 45 %- Carignan 45 %- Mourvèdre 5 %- Syrah 5 %

Situation : Pour les situer, les terroirs du domaine (entre 150 et 200 mètres d'altitude), dominant la mer à l'est, à environ une vingtaine de km et profitent ainsi d'une influence marine importante.

Terroir : Marnes calcaires.

Vignes : Grenache noir 50 ans, Carignan + de 120 ans, Mourvèdre de 20ans, Syrah 15 ans

Rendement : entre 11 hl/ha et 20hl/ha selon les parcelles (- de 3 ha au total) et cépages

Méthode de vinification : Manuelles en caisses avec tri à la cave sur table. Eraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification.

Elevage : Foudres et barriques. 30 mois d'élevage

Production : 3000 bouteilles

Brasserie le Carré ☉ : Comté et Saint-Félicien, pâte de coing maison

Domaine de la Tour Vieille - Vincent Cantié

Collioure



Le domaine La Tour Vieille est né en **1982** au cœur du village de **Collioure**, créé par **Vincent Cantié**, alors ingénieur agronome, à partir de quelques vignes familiales et dans le souci de préserver un véritable chef d'œuvre : le vignoble en terrasses du **cru Banyuls et Collioure** mis en péril par l'extension non maîtrisée de l'économie touristique.

Historiquement située en plein centre-ville, la cave est maintenant installée sur les hauteurs ; là où la tour, cernée de ses oliviers, surplombe le village et la Méditerranée.

Sous le soleil de la côte Vermeille, le vignoble organisé en terrasses impose un travail très raisonné et **exclusivement manuel**, très proche de celui des anciens. En effet, la **forte pente** (allant de 25 à 40% par endroit) et la nature du sol très **schisteuse** obligent à une architecture spécifique : des feches (terrasses en catalan) délimitées par des murettes de pierres sèches, favorisant ainsi l'écoulement des eaux de pluie, l'ensoleillement et facilitant le travail à pied.

La production s'articule autour de **2 appellations** : **Collioure** (vins secs dans les 3 couleurs) et **Banyuls** (vins doux naturels en rouge et en blanc) Les 13ha exploités se situent sur les communes de Collioure, Port-Vendres et Banyuls.

Plantées à une densité moyenne de 5000 à 6000 pieds/hectare et en coteaux, les parcelles jouissent d'une exposition idéale à l'ensoleillement et à l'aération des ceps. Le mode de conduite prédominant ici est le **gobelet**, très approprié aux cépages à port érigé tels que le grenache, le carignan et le macabeu car il présente une bonne aération, une grande surface d'ensoleillement et confère de l'ombre aux grappes.

Planté à des **altitudes** allant de **2 à 220 mètres** au-dessus du niveau de la mer, le vignoble est à la fleur de l'âge : **40 ans** en moyenne !

Dans le respect de l'environnement et grâce à une culture maîtrisée, les **interventions au vignoble sont très limitées** et, bien que **non revendiqués**, correspondent aux critères des **labels bio** dans la stratégie des traitements.



Domaine La Tour Vieille - Réserve

Aop Banyuls



Encépagement : 80% Grenache noir, 15% grenache gris et 5% Carignan

Situation : en altitude au dessus de Banyuls, face à la mer.

Terroir : sol très schisteux comptant parmi les plus vieux sols viticoles d'Europe, sa mise en place remonte à l'ère primaire. La roche-mère affleurante oblige les vignes à s'enraciner profondément et leur permet de puiser les ressources du sol, notamment l'eau, si précieuse en été.

Vignes : 2 ha de 40 ans

Rendement : 30hl/ha au maximum

Méthode de vinification : muté sur grains pour garder le sucre naturel du raisin tout en continuant une macération douce, ce qui permet d'extraire la structure et les arômes gourmands du grenache sans les dénaturer.

Elevage : Son vieillissement est prépondérant car il est le fruit d'un long élevage oxydatif en partie réalisé dans des bombonnes de verre exposées à tous vents pendant environ 1 an pour 30% de la cuvée. Le complément est élevé au moins 5 années dans des fûts de chêne en contact permanent avec l'air ambiant, ce qui va l'oxyder et lui conférer ses arômes d'élevage, dits tertiaires, si caractéristiques.

Production : 8 000 bouteilles

Brasserie le Carré : Ganache chocolat crémeuse au sel de Guérande, toasts grillés à l'huile d'olive