

# Les Vins du Roussillon



Lors de nombreux séjours dans cette belle région du Roussillon, j'ai appris à découvrir ses nombreuses facettes : la mer, la plaine avec ses arbres fruitiers, la montagne, les lacs, les Corbières et son vignoble !!

Le tout baigné de soleil et parfois balayé par la Tramontane.

La première année, c'était il y a 40 ans et j'ai été surpris par la vente du vin au détail en apportant sa bouteille.

Le goût m'a un peu surpris mais vu le prix très bas au litre, le vin était pourtant très agréable.

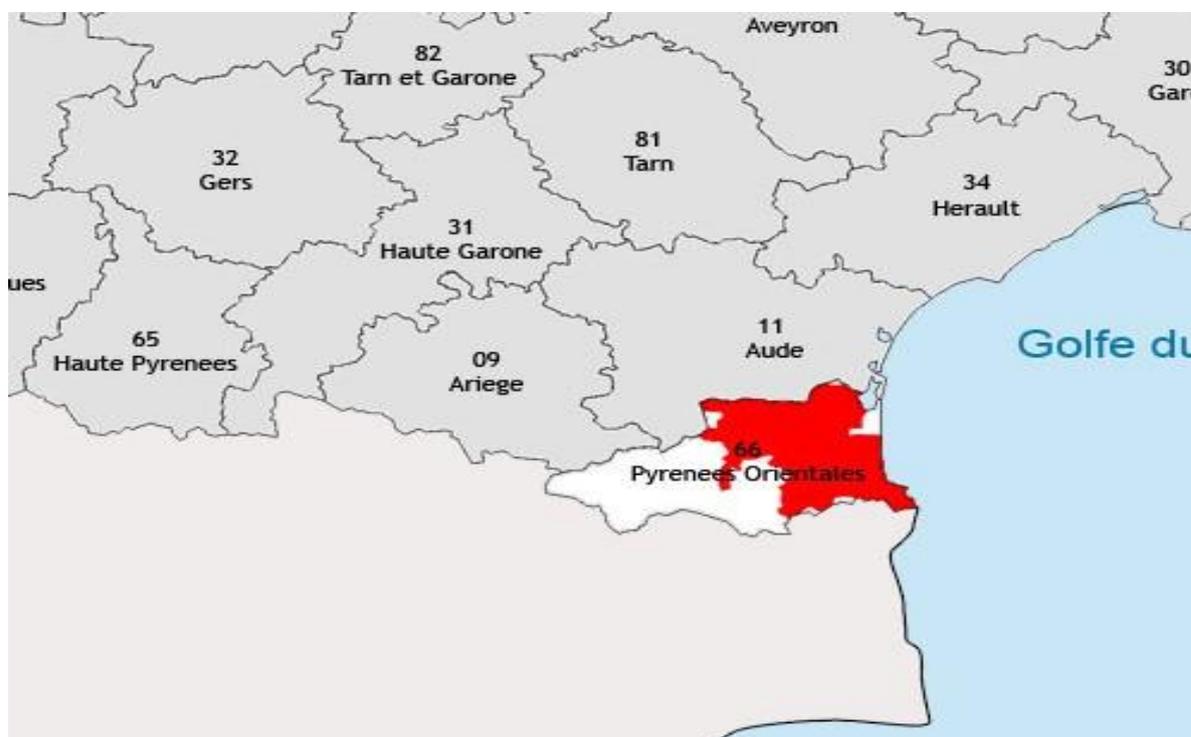
Ah non ! pas un grand vin mais le vin des vacances...

Et d'année en année, j'ai pu constater que le vin était meilleur, plus élaboré.

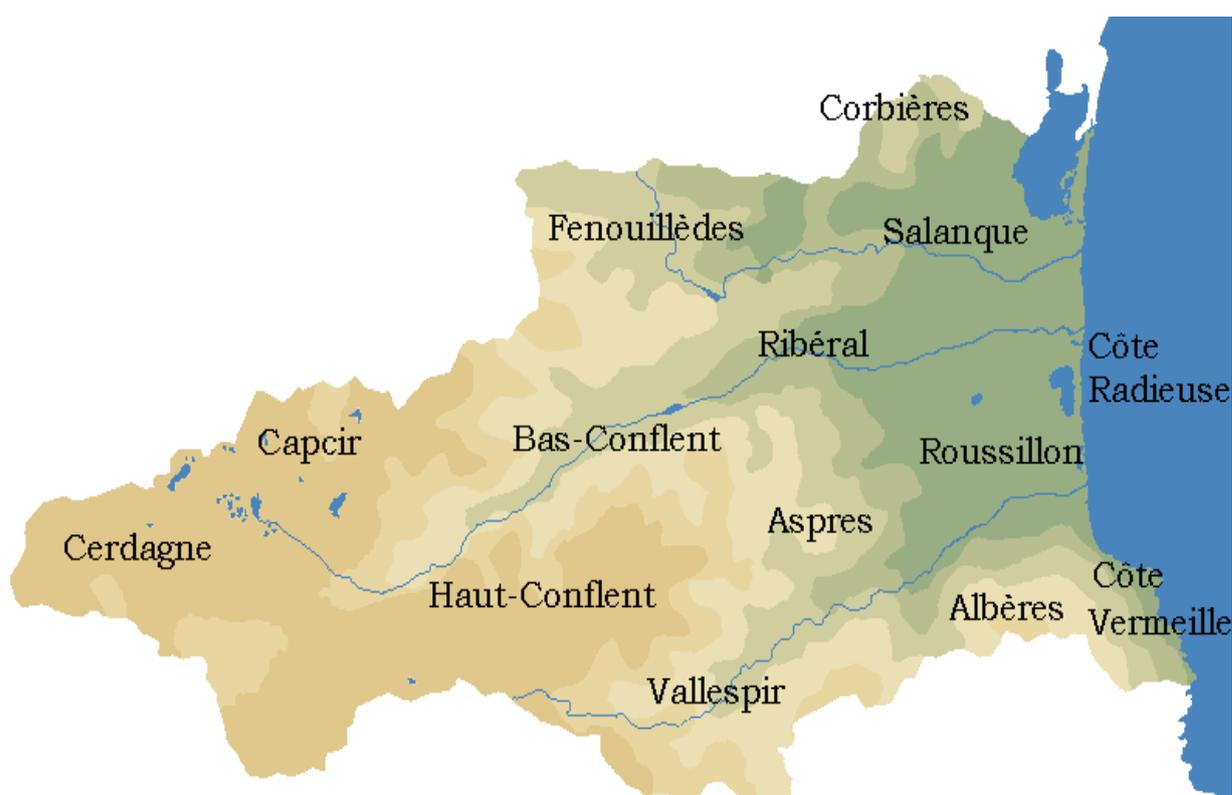
Pour commencer un peu d'histoire :

Le Roussillon se situe dans les Pyrénées orientales, entre le lac de Leucate et les Pyrénées.





Et les sous régions :



Présente dans la région 5 siècles avant J.C, la vigne a été cultivée par les grecs et les romains. Le nom « Roussillon » viendrait d'ailleurs de la ville de « Ruscino », ancienne capitale régionale avec une extension au 1er siècle avant J.C. Comme partout dans le midi, la culture de la vigne s'est étendue durant des siècles portée par l'occupation romaine et à partir du VIII siècle autour des monastères.

La vigne se développe au Moyen Âge, vins doux naturels et rouges corpulents offrant alors au Roussillon une solide réputation. Au XIX è siècle, le vignoble s'étend fortement avant de connaître la crise phylloxérique qui le détruit en partie. Replanté progressivement, il quitte les plaines pour rejoindre les coteaux. Dans la première moitié du XX è siècle se développe une production massive de vins peu qualitatifs, destinés surtout au coupage avec les vins d'Afrique du Nord. Avec l'apparition des AOC dans les années 30 pour les vins doux naturels, débute une politique de qualité qui aboutit à la reconnaissance des appellations « Côtes-du-Roussillon » et « côtes-du-Roussillon-villages » dans les années 70.

Depuis, la région s'est tournée vers la production de vins traditionnels de qualité, encouragée par l'arrivée de nouveaux viticulteurs voyant le potentiel énorme de la région. Le tournant est pris, sans délaisser les vins doux naturels, beaucoup de domaines se sont créés.

La région viticole du Roussillon connaît depuis plus de 15 ans une véritable renaissance!

En effet, des vigneron, passionnés et talentueux, ont hissé les vins de ce vignoble au panthéon des grands vins de France.

Les domaines Clos des Fées, Gardiès, Gauby, Rectorie, Coume del Mas, sont des domaines "locomotives" pour l'ensemble du vignoble du Roussillon.

Comment ne pas évoquer la beauté des paysages des Pyrénées Orientales? Les vignes à Collioure et à Banyuls (un super rosé au « Sun », 14€ la bouteille mais c'est sur la plage !) sont plantées sur des terrasses faisant faces à la mer méditerranée, c'est de toute beauté. Le vignoble de cette zone bien particulière du Roussillon, fut créé par les seigneurs de retour des croisades.

Les vignes sont plantées entre les Corbières au Nord, le massif des Albères au Sud, par le pic du Canigou à l'ouest et la Méditerranée à l'est. Le vignoble se situe sur un fossé d'effondrement contemporain de la surrection des Pyrénées. Lors des ères glaciaires, des rivières se sont formées et ont façonné le paysage. Le vignoble est traversé par trois rivières : l'Agly, la Têt et le Tech. Cette diversité des terroirs contribue à la typicité du vin du Roussillon.



Le climat est un facteur important car il favorise la croissance de la vigne et donc la qualité du vin. Le climat du vignoble du Roussillon est de type méditerranéen. C'est une des régions les plus chaudes de France.

En effet l'ensoleillement moyen est de 2 506 heures de soleil par an, soit 300 jours. Les hivers sont doux. Le vignoble subit seulement à peu près quatre jours de gelée par an. Le Roussillon est balayé par la tramontane, vent froid, sec et violent qui vient des Pyrénées et du sud du massif Central. Il refroidit la région lors des étés secs, et protège les vignes des maladies. En revanche les pluies et les grisailles nuageuses sont apportées par un vent marin, la « marina ». C'est une région aride, la moyenne pluviométrique est de 572mm/an.

Les Pyrénées-Orientales se placent au 9<sup>ème</sup> rang des départements producteurs français, avec 2% de la production nationale en volume. Le Roussillon produit des vins secs et des vins doux Naturels (80% de la production nationale). Avec 14 AOP, 3 IGP issues principalement de 25 cépages différents, les vins du Roussillon sont d'une grande richesse, chacun exprimant un caractère qui lui est propre.

En regroupant les Midi-Pyrénées et le Languedoc-Roussillon, la région Occitanie prend la tête du classement des régions les plus productrices de vin en AOC, IGP, avec un volume annuel moyen de plus de 16 millions d'hectolitres, soit près de 30% de la production nationale, répartis entre quelques 24 000 exploitations viticoles !

L'Occitanie se distingue par la grande diversité de terroirs qui la composent, avec des influences tantôt méditerranéennes, tantôt océaniques pour les appellations les plus occidentales de la région ou encore montagnardes, avec les Pyrénées.

La majeure partie de cette production vient des AOC et IGP du Languedoc-Roussillon, soit la zone méditerranéenne de la région, comptabilisant plus de 226 000 hectares de vignes. Le vignoble du Sud-Ouest, quant à lui, compte 38 000 hectares de vignes.

**62%**

**ROUGE**

**24%**

**ROSÉ**

**14%**

**BLANC**

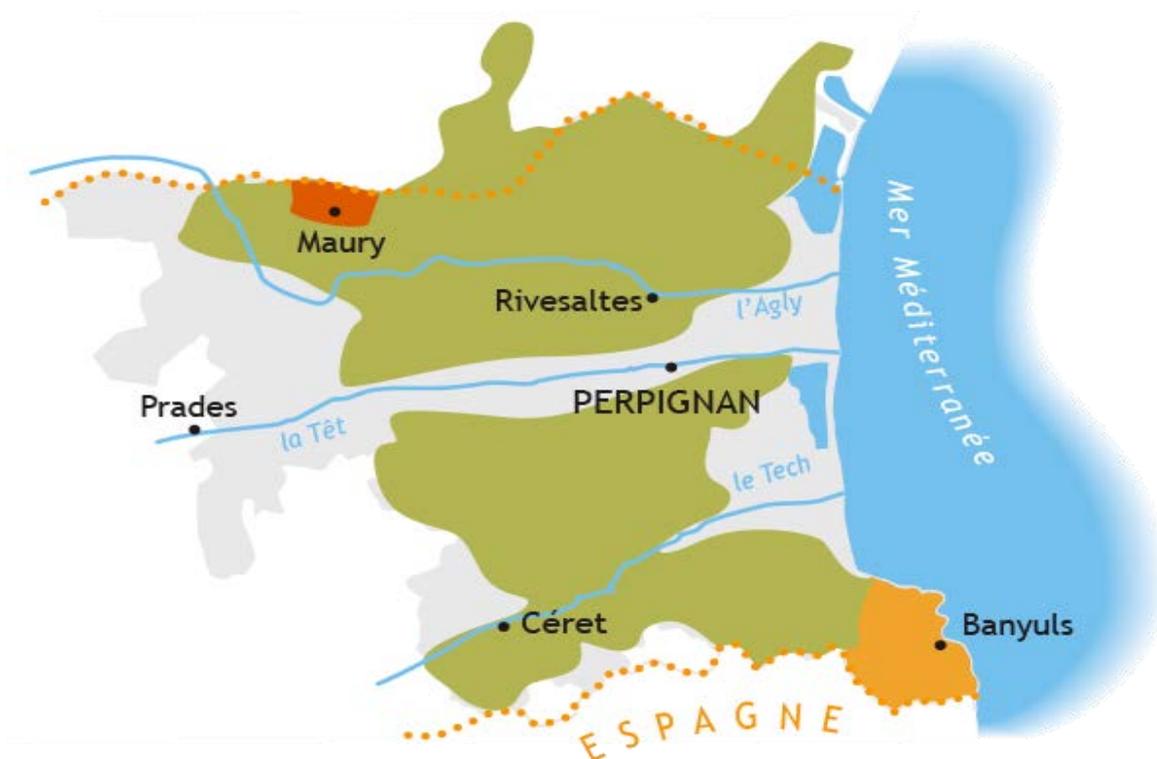
**En AOP VINS SECS :**

- AOP Collioure
- AOP Côtes du Roussillon
- AOP Côtes du Roussillon/AOP Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France
- AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
- AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
- AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel
- AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres
- AOP Maury Sec



**En AOP VINS DOUX NATURELS:**

- AOP Maury Doux
- AOP Banyuls et Banyuls Grand Cru
- AOP Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes
- NB : L'aire du Muscat de Rivesaltes couvre également l'aire de Banyuls & Banyuls Grand Cru et celle de Maury



**En IGP :**

- IGP Côtes Catalanes
- IGP Côte Vermeille



## Les sols :

### Géologie - Pédologie du Roussillon

Sous-sols très divers : **calcaires, argilo-calcaires, schisteux, gneiss, granitiques , terrasses alluvionnaires.**



Contreforts des Albères - A.O.C Banyuls et Collioure - Sol et sous-sol de schistes bruns datant cambrien se confondent.

Le sous-sol

La formation géologique de la région est complexe. Elle a pour origine la surrection de la chaîne pyrénéo provençale avec la mise en place des différentes zones pyrénéennes, l'effondrement de la chaîne en son milieu, la formation de la mer Méditerranée et l'ouverture du golfe du Lion.

Les sols :

Les sols qui portent les vignobles sont issus de toutes ces formations géologiques allant de l'ère primaire à l'ère quaternaire, ils se sont développés soit sur des schistes, des calcaires, des molasses argilo-sableuses ou sur des terrasses de graves, caillouteuses le long des vallées. Ils sont en général secs, caillouteux et bien drainés.

On distingue **cinq** zones principales :

### **Les Corbières du Roussillon ou Corbières Méridionales**

Au nord de l'appellation et aux confins des départements des Pyrénées Orientales et de l'Aude, cette zone correspond à la retombée du massif des Corbières sur la basse vallée de l'Agly et la dépression des Fenouillèdes. Elle est formée de marnes et calcaires.

### **La Vallée de l'Agly**

Elle est située dans le prolongement géologique de la zone précédente, elle est composée par une mosaïque de terrains différents. A l'ouest, le village de Lesquerde possède des terroirs de granite et de gneiss. Maury repose sur des schistes.

- A Caramany, le vignoble est planté sur les gneiss précambriens, les sols ont une couleur rouge.
- Autour de Bélesta, le vignoble s'étend sur des sols de granites et de gneiss.
- Plus au sud, apparaissent des affleurements de molasses graveleuses du pliocène.
- Au nord, entre Rasiguère et Estagel, le vignoble de Latour-de-France est implanté sur des schistes.

**C'est la zone des A.O.C Côtes du Roussillon Villages**

### **La plaine du Roussillon**

La plaine du Roussillon est située à l'est du département, en bordure de Méditerranée. Elle s'étend vers l'ouest le long des basses vallées de l'Agly, de la Têt, du Réart et du Tech. Le « Crest » de Rivesaltes, plaine caillouteuse se rattache à cet ensemble. Les principales rivières ont constitué plusieurs niveaux de terrasses et de collines.

Ce fossé d'effondrement est comblé par plus de 2000 m de sédiments, constitués d'alluvions dont l'âge s'échelonne entre le Pliocène et le Quaternaire (galets roulés, sables et argiles). La nature des formations plus ou moins grossières (galets, sables, limons), la pétrographie des galets (schistes, gneiss, granite ...) ou encore l'épaisseur des formations et leur âge caractérise les terroirs. Les versants entaillés dans la molasse pliocène portent généralement des sols pauvres et peu évolués coiffés à leur sommet par des croupes plus ou moins planes sur lesquelles se développent des terrasses alluviales.

### **Les contreforts des Albères, Banyuls et Collioure**

La région des Albères est située au sud-est du département à la frontière avec l'Espagne. Le vignoble est installé sur des schistes, micaschistes et des gneiss. Sol et sous-sol se confondent.

### **Les Aspres**

La région des Aspres est située entre la vallée du Têt au nord et celle du Tech au sud, entre la plaine du Roussillon à l'est et le massif du Canigou à l'ouest. Le vignoble repose sur des collines et des terrasses du Tech et du Réart constituées d'alluvions détritiques du Pliocène.

Un rendement moyen de 31 hl/ha

Les vignes, qui couvraient encore quelques 70 000 ha dans les années 60, ne représentent plus aujourd'hui que 24 298 ha, dont 71 % sont en AOC/AOP. Les vignobles roussillonnais ont un rendement moyen maximum de 31 hl/ha (moyenne nationale : 60 hl/ha). La production totale moyenne est de 936 347 hl par an, dont 235 540 hl de Vins Doux Naturels et 292 000 hl pour les appellations vins secs et 408 807 hl pour les VDP/IGP.

2400 vignerons et 30 coopératives

Le Roussillon recense environ 2400 vignerons (sur 4150 exploitations agricoles, essentiellement des exploitations familiales) dont 2160 sont propriétaires exploitants à plein temps. La taille moyenne est de 10 ha ; des exploitations viticoles gérées à 90% par leurs propriétaires (58 % des surfaces agricoles du Roussillon sont plantées en vignes). 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 30 coopératives vitivinicoles et groupements de caves, traitant 75 % de la production viticole, 416 producteurs particuliers et une centaine de négociants qui vendent du Roussillon (deux d'entre eux représentent plus de 80 % des volumes).



Vignoble à Maury - Sol très caillouteux formé de schistes noirs de l'Albien.



Maury - Sol de marnes schisteuses noires de l'Albien.

### **Paysages viticoles du Roussillon :**

Le Roussillon se présente comme un vaste amphithéâtre ouvert sur la mer Méditerranée. Amphithéâtre formé en son centre par la plaine du Roussillon, vaste plaine sédimentaire, affaissée lors du plissement pyrénéen, entourée par les massifs pyrénéens.

Le vignoble est implanté sur les terrasses le long des fleuves et sur les contreforts schisteux, granitiques ou calcaires des massifs montagneux mis en place lors de la surrection des Pyrénées.

Dans un paysage aride, chaud et sec balayé par la tramontane, un jour sur trois, la végétation composée de chênes lièges, de chênes verts, d'oliviers et d'arbustes méditerranéens occupent les espaces laissés libres par la vigne qui domine le paysage entre mer et montagnes.

Les plaines alluviales, plus riches se réservent les cultures maraîchères et fruitières (abricots du Roussillon, ...).



Les vergers du Roussillon



Vignoble de Banyuls - Le vignoble surplombe la mer Méditerranée.



Vignoble de Banyuls - Entre mer Méditerranée et montagne des Pyrénées.



Vignoble de Banyuls étagé en terrasses - Massif des Albères.



Vignoble de Banyuls étagé en terrasses, protégées de l'érosion par des murets de schistes - Muret en premier plan.



Vignoble de Collioure - Le vignoble surplombe la mer Méditerranée.



Vignoble de Collioure dans le massif des Albères.



Collioure - Village, vignoble et château.



Vignoble de Collioure étagé en terrasses sur les hauteurs à la sortie du village.



Vignoble du Roussillon à Caudiès-de-Fenouillèdes.



Vignoble du Roussillon à Caudiès-de-Fenouillèdes - Barre calcaire du massif des Corbières.



Vignoble du Roussillon à Caudiès-de-Fenouillèdes.



Vignoble du Roussillon dans la vallée de l'Agly.



Vignoble de Maury entre garrigue, chênes verts et barre de calcaire blanc Urgonien.



Vignoble de Maury - La barre de calcaire blanc Urgonien de la chaîne des Corbières surplombe le vignoble.



Vignoble de Maury - Paysage méditerranéen aride.



Vignoble de Maury à la sortie de Saint-Paul-de-Fenouillet.



Vignoble de Maury - Vignoble au pied des fenouillèdes.



Vignoble de Rivesaltes.

### **Cépages du Roussillon :** Nous dénombrons 14 cépages, dont voici les principaux :

**La Syrah :** portée aux nues partout dans le monde au point d'avoir rejoint en quelques années le groupe des six cépages les plus cultivés. 4 % du vignoble mondial. Origine la vallée du Rhône, robe pourpre, sombre et intense. On note des nuances violettes sur le contour du verre. Cette robe caractéristique évolue peu avec le temps. Puissance Aromatique.

**Le Grenache noir, blanc et gris :** Cépage méditerranéen par excellence, le Grenache est un cépage originaire d'Espagne. Le Grenache donne un vin puissant à la robe sombre, au degré élevé d'alcool car sa culture s'effectue sous des climats chauds. Il développe de riches arômes fruités de cerise et de framboise, ainsi que des notes poivrées. En général, ce cépage est assemblé avec d'autres cépages rouges comme le Tempranillo, la Syrah, le Mourvèdre ou le Carignan. Dans le Sud de la France, le Grenache est utilisé dans l'élaboration de rosés comme ceux de l'appellation Tavel.

**Le Carignan noir, blanc et gris :** Ce cépage vient de l'Espagne, son nom a été tiré de la ville Carinena. Toutefois, il a trouvé sa place sur le territoire français lorsqu'il a été planté dans les plaines

du Languedoc Roussillon et des Côtes-du-Rhône, car là, les coteaux arides et peu fertiles lui rapportaient le nécessaire pour son développement assurant ainsi des raisins de qualité. Ce cépage est particulièrement fertile et il faut impérativement brider le rendement pour une production de qualité. Sa production régulière et en grande masse peut s'expliquer par sa fertilité. Le Carignan donne des vins assez puissants avec un degré d'alcool allant à plus de 12°. Ils se distinguent par les notes d'épices que l'on ressent en bouche.

**Le Mourvèdre :** Le Mourvèdre serait originaire d'Espagne. Cépage fragile, il tirerait son nom de celui de la commune de Murviedro. Moins connu que la Syrah, ce cépage a trouvé son terroir de prédilection dans le Sud de l'Hexagone. Appréciant les climats chauds et secs, le Mourvèdre a aussi conquis d'autres contrées comme l'Australie ou la Californie. Cépage à forte personnalité, il est rarement vinifié en mono cépage. Le plus souvent assemblé, le Mourvèdre donne des vins rouges de caractère, puissants et tanniques. De grands vins de garde qui séduisent les amateurs de vins racés !

**Le Lledoner Pelut :** Cépage traditionnel du Roussillon dont les qualités le rapprochent de son cousin, le grenache (richesse alcoolique, fruité, rondeur). Lledoner viendrait de *Lledo*, une région viticole de Catalogne et *pelut* pour *poilu* ou *velu*. Ce cépage à grappes moyennes et aux grains noir bleutés produit des vins colorés et d'une qualité comparable à ceux du grenache avec cependant un degré naturel un peu inférieur. Ce cépage est relativement peu cultivé (environ 600 ha). Il fait partie de l'encépagement de la plupart des appellations du Languedoc et du Roussillon.

**Le Macabeu** (ou macabéo) : Cépage blanc : le macabeu d'origine catalane est reconnaissable à ses grosses grappes et ses baies moyennement grosses, acquérant une teinte jaune dorées à maturité. La chair est juteuse et la pellicule fine. Il est surtout cultivé dans le nord de l'Espagne (vignobles de Catalogne et d'Aragon). C'est un cépage très vigoureux et productif. Il donne des vins alcooliques, fruité (agrumes), très peu acide (il est vendangé assez tôt) et de couleur jaune paille.

**La Malvoisie :** Cépage blanc : serait-il d'origine grecque comme le laisserait penser son nom tiré de Monemvasia dans le sud du Péloponnèse ? Il est aujourd'hui surtout présent en Italie dans des assemblages. En France, on le voit dans le sud et surtout dans le Roussillon sous le patronyme de tourbat où allié au maccabeu, il entre dans certains vins doux naturels comme le *Rivesaltes*, le *Banyuls* ou le *Maury*. Ce malvoisie du Roussillon (ou des Pyrénées-Orientales), à grappes plutôt grosses et aux baies à peau épaisse blanche, mouchetées rose à surmaturité serait originaires de Catalogne\* où il prospère encore.

**Le Muscat à petits grains :** C'est le plus ancien. Ses premières implantations datent du XVe siècle et c'est aussi le plus répandu. Son origine est grecque. Il a conquis toute la Méditerranée, en partant de la côte méditerranéenne française avec les premières colonies phocéennes installées à Marseille. Il permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins doux naturels et des vins effervescents. Il peut être également utilisé en assemblage (avec un faible pourcentage) pour apporter des nuances aromatiques dans des vins neutres. Ses grappes sont de petite taille, mais contrairement à ce que son nom peut laisser supposer, les baies sont de taille moyenne.

**Le Muscat d'Alexandrie :** Il était initialement destiné à produire des raisins de table. Il est aujourd'hui associé au muscat blanc à petits grains notamment en Roussillon apportant finesse et puissance. Ses gros grains fermes et goûteux sont particulièrement parfumés lorsqu'il est récolté à maturité. Les notes florales et les fruits à chairs blanches et jaunes le caractérisent. Il apprécie particulièrement le soleil, la sécheresse et le vent. Il bourgeonne et arrive à maturité tardivement, il nécessite donc un climat chaud même en automne. Son rendement varie de 40 à 100 hl/ha mais plus le rendement est élevé, moins il dégage d'arômes. IL est en plus sensible à l'oïdium, au mildiou et aux acariens ainsi qu'aux gelées d'hiver.



## **Ma région choisie**

J'avais décidé de ne pas choisir un grand producteur.

J'ai découvert à « VINGRAU » près de « TAUTAVEL » (zone correspondant à la retombée du massif des Corbières sur la basse vallée de l'Agly et la dépression des Fenouillèdes et formée de marnes et calcaires) le domaine « VENTS DU SUD » qui correspond bien à mes attentes.

Ma femme et moi avons pris une route de montagne merveilleuse pour arriver dans le petit village de « VINGRAU ». Une petite maison et un très bon accueil. Monsieur et Madame Villies. Un couple possédant 5,5 ha et passionné par la vigne. Ils nous ont invités à une dégustation.

Assis à une table, Mr Villies nous a tout de suite parlé de sa vigne et la discussion a presque duré 1 heure !!! Un passionné par sa vigne.

Ce couple a acheté des parcelles de vignes en 2006 et depuis a développé son vin atypique : sans sulfites et avec des levures indigènes. « LES VINS NATURE »

Ils disposent de 13 parcelles dont la production varie de 10 à 30hl\ha.

Le domaine « VENTS DU SUD » présente une palette complète de vins pour accompagner tous nos mets et égayer nos repas. Les vins blancs secs, soit fruité comme « Elégance » ou toasté et beurré comme « Grenache Blanc », sont très adaptés aux apéritifs, aux entrées et fromages. Le rosé « Pétales de rose » est à consommer aussi bien frais l'été qu'à température ambiante l'hiver. La gamme des vins rouges est soit : complexe et léger comme « Sardane » ou puissant et aromatique comme « Tango ». Enfin les vins doux Naturels: « Émotion muscat » très fruité et « Grenat », portant le fruit frais du Grenache.

Le vin blanc « Elégance » avec cépage macabeu nous a séduit, quant au vin rouge : « Tango » a eu notre préférence.

### **Cuvée TANGO 2020 :**

Le Bach Haut : sous les falaises nord, sols calcaire, marbreux. Cépage: syrah 50 ans.

La coume d'ali : sous les falaises nord, sols calcaire. Cépage : grenache centenaire.

### **Vin de Cépage Grenache 60 %, Syrah 30 %, presses 10 %**

Vendangé à la main, maintenu à froid de la vendange durant le fermentation.

Ce vin est élevé douze mois en fut de chêne français. Élevé sur lie, aucune note de bois n'apparaît à la dégustation.

Vin de robe rubis profond, vin dense, rond, note de fruits rouges, belle longueur en bouche, finale de cacao. Ce vin peut être consommé jeune ou conservé en cave plusieurs années (14,5 degrés d'alcool - 1300 bouteilles).

## **LE VIN NATURE**

Les Vins nature de quoi s'agit-il ?

Le domaine vents du sud produit des vins nature depuis 2010. Aujourd'hui, tous les vins du domaine sont des vins nature. Soit une expérience de plus de 90 cuvées réalisées avec succès.

Un vin confectionné avec des raisins parfaitement sains, ce qui implique une vendange manuelle et un tri très sévère au moment des vendanges.

Des raisins porteurs de leurs propres levures naturelles qui seront les actrices de la fermentation alcoolique de nos vins et marqueront ceux-ci de leurs arômes uniques.

Un travail de vinification à l'abri de l'air évitant ainsi toute oxydation et l'usage de sulfites ou autres produits chimiques.

Un choix de date des vendanges permettant un bel équilibre maturité acidité permettant à nos vins de se conserver plusieurs années.

En respectant la nature, les vignes sont travaillées avec le souci de préserver notre environnement ce qui correspond à la démarche de culture biologique.

C'est pour cela que dans les vins, il y a de beaux raisins et que du raisin.



Le terroir de quoi s'agit-il exactement?

Tout d'abord il y a le sol, la terre, les roches et l'eau.

Le domaine est implanté sur un périmètre de 15 km entre Montner et Vingrau et dispose de plusieurs types de sols, les schistes noir et gris, des argiles rouges, des calcaires, des grès, des sols de rivières.

La nature des roches est changeante cela est dû principalement au basculement des roches poussées par l'élévation des Pyrénées. Le mont Canigou s'élève à 2800m d'altitude. Ce phénomène explique les changements très fréquents et sur de petites surface de la nature des roches

Une fissuration verticale des roches issue de ce basculement produit un autre effet : l'infiltration de l'eau de pluie très rapidement vers les nappes profondes – 300 mètres. Les végétaux en surface sont donc placés dans un milieu très aride. D'où la végétation de plantes grasses, épineux et autres plantes aromatiques. Parmi les végétaux cultivés qui survivent sur ces sols on trouve les figuiers, les oliviers, les amandiers, le thym, le romarin, le fenouil etc... et bien sûr la vigne.

### Ensuite il y a les cépages

Chez nous le muscat, le Macabeu, le grenache blanc, la Syrah, le Carignan, le Mourvèdre et bien sur le roi du Roussillon le Grenache noir. Chaque cépage ayant son terrain préférentiel ou du moins donne des fruits différents en fonction des sols.

### Le troisième élément du terroir est l'ensoleillement de la parcelle

En effet si la parcelle est placée sous les falaises à l'Est, le soleil n'apparaît que tardivement dans la matinée même en plein été. Cela confère au raisin des acidités plus importantes et des maturités plus faibles que sur les versants ouest ou sud.

Enfin, les levures naturelles sont le dernier élément qui caractérise un terroir viticole.

Au Domaine « Vents du sud », ce sont les levures naturelles qui colonisent le raisin à partir du début de l'été qui vont faire le vin. Elles sont donc fondamentales. Leurs variétés, d'une parcelle à l'autre, est le fruit des cépages mais également de l'environnement végétal de la parcelle. Tous les végétaux ont leurs levures qui attendent le moment de dégrader les parties de la plante hôte qui se détachent. Pour nous qui disposons de petites parcelles disséminées dans la garrigue, les levures de végétaux sauvages se retrouvent à coloniser nos vignes et vont donc coloniser le moût et apporter leurs arômes au vin. Nous ne savons jamais quelles variétés de levure vont marquer notre vin.

Évidemment la protection de ces levures nous impose de cesser tout traitement phytosanitaire à partir de début juillet.

**Voilà c'est tout cela un Terroir.**



**Roussillon Blanc Grenache Blanc**  
Cépages: Grenache Blanc, Macabou, élevé 6 mois en barriques  
A déguster avec des plats en sauce blanche ou des crustacés

**Roussillon Blanc Elegance**  
Cépages: Macabou, Grenache Blanc  
A déguster en apéritif, avec du poisson ou des fromages à pâtes cuites

**Rosé Pétales de Rose**  
Cépage: Mourvedre  
Rosé acidulé légèrement doux, à déguster en été avec des salades ou des grillades

**Roussillon Rouge Sardane**  
Cépages: Mourvedre, Syrah, Grenache noir élevé 15 mois en barriques  
Vin fruité parfait avec la plupart des plats principaux idéal avec les fromages  
Vin de garde

**Roussillon Rouge Tango**  
Cépages: Grenache noir, Syrah, Mourvedre élevé 15 mois en barriques  
Vin de garde à déguster avec des fromages affinés, des plats en sauce ou du gibier

**Vin Doux Naturel Grenat**  
Cépage: Grenache noir, élevé sur grains  
A déguster en dessert avec un gâteau au chocolat ou fruits rouges ou en apéritif

**Muscadelle de Rivesaltes Emotion Muscat**  
Cépage: Muscadelle petits grains,  
A déguster en dessert avec des fruits jaunes, des tartes ou foie gras ou en apéritif

Pour commander depuis chez vous n'hésitez pas à découvrir notre site web [www.vins-du-sud.com](http://www.vins-du-sud.com). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Ne pas jeter sur la voie publique



**GIE ICV-VVS - Toulouges**  
**Centre Oenologique**  
**Pyrénées Roussillon**  
 Naturopole - 3, bd. de Clairfont  
 66350 TOULOUGES  
 T. +33468548484 / F. +33468853421  
 icv\_toulouges@icv.fr  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr)

### RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONSEIL OENOLOGIQUE

VILLIES JEAN-CLAUDE  
**VILLIES JEAN-CLAUDE**  
 6 RUE DU STADE  
 66600 VINGRAU  
 N° de client : VPR083  
 Tél: 0612549870-0468281085 Fax: 0468281085  
 Mail: vents-du-sud@orange.fr

Rapport N° BO.R2021.6613

Date d'analyse : 19/10/2021

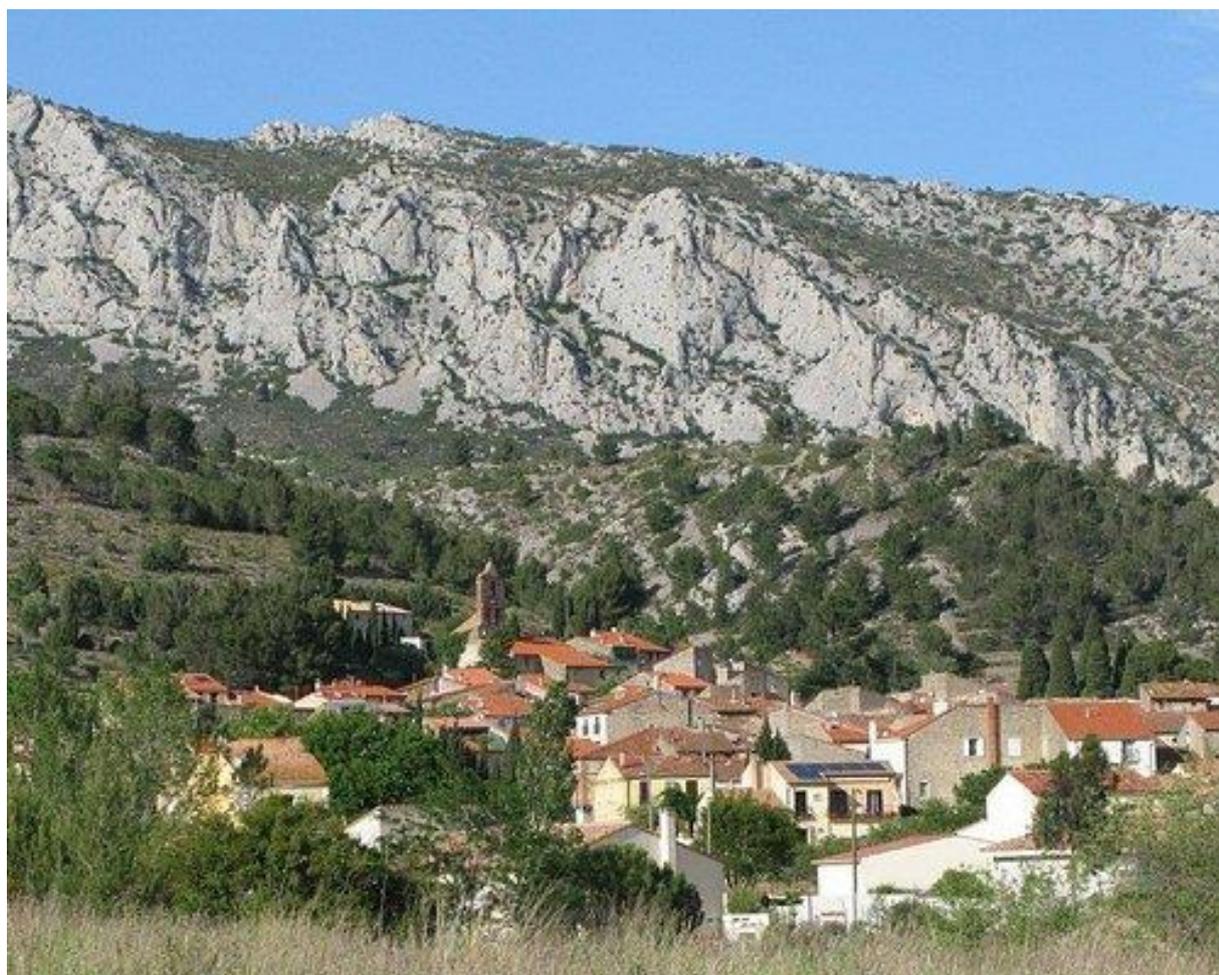
N° Ident.	Cuve	Vol.	Co. (a)	Caractéristiques	Sulfite SO2 g/hl	A.Volatile calculée g/L H2SO4	SO2 Total mg/L	SO2 Libre mg/L	SO2 actif 20°C mg/L	TAV % vol	Sucres G+F g/L	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Int. colorante (DO420 +520+620)	Nuance	Ac. L-malique g/L	Ac. L-lactique g/L
VP-0524	P		1	PR 21		0.58	<10	<7	0.00	13.61	<1	3.50	3.87	10.3	0.7	<0.15	1.19
VP-0525	SY		1	SY 21		0.42	<10	<7	0.00	12.23	<1	3.35	4.37	12.7	0.5	<0.15	1.77
VP-0526	GN		1	GN 21		0.23	<10	<7	0.00	14.13	<1	3.42	4.05	10.1	0.5	0.32	0.73
VP-0527	MVD		1	MVD 21		0.59	<10	<7	0.00	11.92	2.8	3.58	3.44	7.5	0.6	<0.15	1.44
VP-0528	S2D		1	SARDANE 20		0.76	<10	<7	0.00	13.25	<1	3.49	3.79	9.2	0.6	<0.15	1.22
VP-0529	T20		1	TANGO 20		0.81	<10	<7	0.00	13.89	<1	3.48	3.88	9.0	0.6	<0.15	1.04
VP-0530			2	ROSE 21		0.86	<10	<7	0.00	10.80	13.2	3.38	3.85	1.2	1.0	<0.15	0.91
VP-0531			3	ELEGANCE 21		0.41	<10	<7	0.00	12.56	2.8	3.31	4.07	0.5	1.7	<0.15	0.99
VP-0532	GB		3	GB 21		0.36	<10	<7	0.00	12.99	4.2	3.28	4.32	1.1	1.6	<0.15	0.98

a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc / Test de rosis.: 1=Positif, 0=Négatif / Recherche Ferro et ac.sorbique : 1=Présence, 0=Absence / Acide Malique <=0.20 g/l=FML Terminée/ FML:C=en cours, N=néant, P=partielle, PT=presque terminée, T=Terminée. / Test froid: TL=Très Légèrement Instable, LI=Légèrement Instable, I=Instable, S= Stable. / Tenue à l'air: 0=Bonne, 1=Mauvaise

TOULOUGES, le 19/10/2021  
 Agnès PIPERNO, Oenologue.



**Domaine « Vents du Sud » à « VINGRAU »**



**Village de « VINGRAU »**

