

2018
DOSSIER DE PRESSE
VINS DU ROUSSILLON



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU ROUSSILLON

19 AVENUE DE GRANDE-BRETAGNE
BP 649 - F- 66 006 PERPIGNAN CEDEX
TÉL. : +33(0)4 68 51 21 22
FAX : + 33(0)4 68 34 88 88
vinsduroussillon.com



SOMMAIRE

LE VIGNOBLE P.3

LES TERROIRS DU ROUSSILLON P.5

LES CÉPAGES P.6

VINIFICATION ET ÉLEVAGE DES VINS SECS P.8

VINIFICATION ET ÉLEVAGE DES VINS DOUX NATURELS P.9

ACCORDS METS ET VINS DES VINS SECS À AOP ET IGP P.10

ACCORDS METS ET VINS DES VINS DOUX NATURELS P.11

HISTORIQUE P.12

POINT ÉCONOMIQUE P.13

FICHES TECHNIQUES P.21



LE VIGNOBLE

Les Pyrénées-Orientales se placent au 9^{ème} rang des départements producteurs français, avec 2% de la production nationale en volume.

Le Roussillon produit des Vins tranquilles 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.

9 AOP EN VINS SECS

- Collioure (blanc, rosé, rouge)
- Côtes du Roussillon (blanc, rosé, rouge)
- Côtes du Roussillon Villages (rouge)
- Côtes du Roussillon Villages Caramany (rouge)
- Côtes du Roussillon Villages Latour de France (rouge)
- Côtes du Roussillon Villages Les Aspres (rouge)
- Côtes du Roussillon Villages Lesquerde (rouge)
- Côtes du Roussillon Villages Tautavel (rouge)
- Maury Sec (rouge)

3 IGP EN VINS SECS

- Côtes Catalanes (blanc, rosé, rouge et rancio)
- Côte Vermeille (blanc, rosé, rouge et rancio)
- IGP d'Oc (blanc, rosé, rouge)

5 AOP EN VINS DOUX NATURELS

- 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 (tuilé)
- Muscat de Rivesaltes (Blanc)

Le vignoble du Roussillon
AOP Vins Secs



Le vignoble du Roussillon
en IGP



NB : l'IGP d'Oc couvre l'ensemble du vignoble

Le vignoble du Roussillon
AOP Vins Doux Naturels





LE VIGNOBLE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au Sud de la France, c'est un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée à l'Est du département des Pyrénées-Orientales. Il est bordé de 3 massifs montagneux :

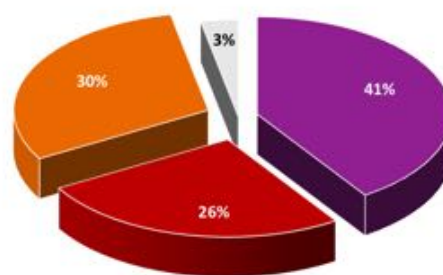
- Les Corbières au Nord
- Les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'Ouest
- Les Albères au Sud

Celui-ci est traversé par 3 cours d'eau avec du Nord au Sud : L'Agly, La Têt et Le Tech



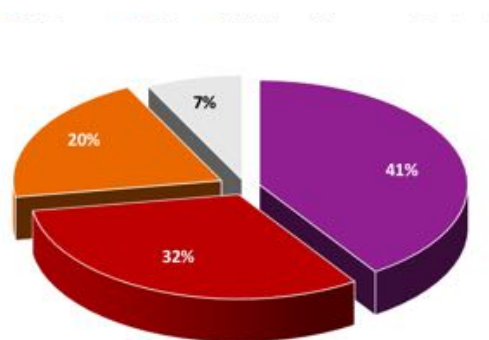
Dans le Roussillon, en 2017 les vignes représentent près de 20 904 ha :

- 8 500 ha en Vins Secs à AOP
- 5 440 ha en Vins Secs en IGP
- 6 314 ha en Vins Doux Naturels
- 650 ha en divers (jus, vins sans IG...)



La production totale s'élevait, en 2017, à 683 100 hl :

- 277 559 hl en Vins Secs à AOP
- 217 703 hl en Vins Secs en IGP
- 137 031 hl en Vins Doux Naturels
- 50 807 hl divers (jus, vins sans IG...)



■ AOP secs ■ IGP ■ VDN ■ Vins sans IG et autres

STRUCTURES D'EXPLOITATION

Le département des Pyrénées-Orientales compte :

- Près de 2 200 exploitations familiales réparties en :
 - 25 caves cooperatives qui traitent 75 % de la production viticole
 - près de 360 caves particulières
- Une trentaine de négociants recensés.

→ L'exploitation moyenne viticole est de l'ordre de **10 ha**.



TERROIRS DU ROUSSILLON

UN CLIMAT IDÉAL

Des étés chauds, des automnes et hivers doux.

2 530 heures d'ensoleillement moyen (≈316 jours/an).

500 à 600 mm d'eau par an (en moins de 100 jours !) surtout en automne. Une part importante tombe sous forme d'orages et se perd en ruissellement.

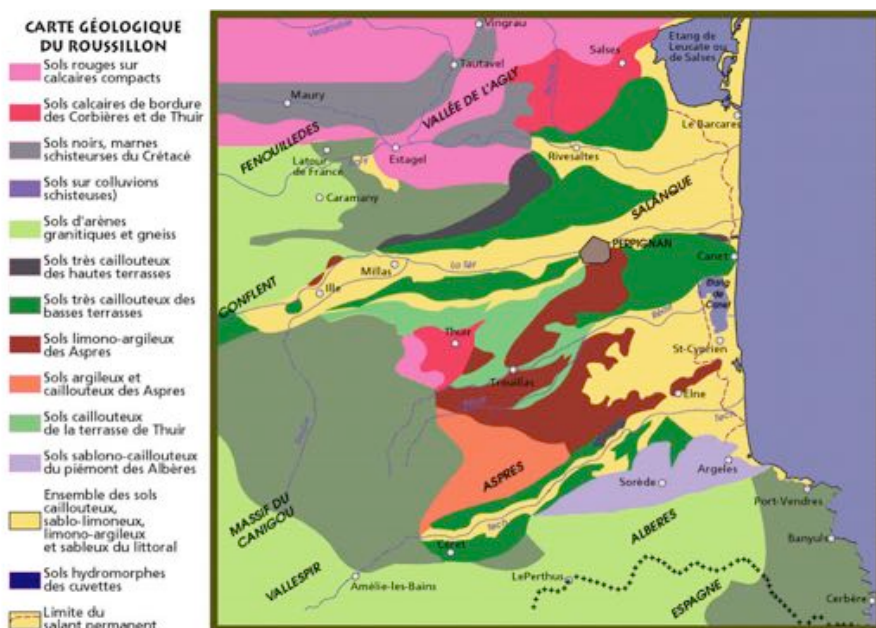
1 jour sur 2, le vignoble est balayé par 13 vents dont les plus connus sont la Tramontane et la Marinade...

DES SOLS VARIÉS

Le Roussillon se présente comme un amphithéâtre dominé par des hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent des provinces voisines.

Géologiquement, le Roussillon est une zone tourmentée qui a subi de profonds bouleversements au tertiaire et au quaternaire. Après la surrection des Pyrénées, les parties Sud et Nord des Pyrénées-Orientales subissent une évolution très différente.

Conséquence directe de ces nombreux bouleversements, les sols et les sous-sols très variés donnent une multitude de terroirs aux caractères bien distincts. Une diversité unique au monde.





Le Roussillon rassemble toutes les conditions optimales pour cultiver de nombreuses variétés de raisins. C'est certainement l'un des endroits au monde où se trouvent le plus de vieilles vignes.

CÉPAGES

CÉPAGES UTILISÉS POUR LES AOP DU ROUSSILLON

CÉPAGES BLANCS ET GRIS

Carignan blanc : Il est une variété de carignan avec des baies de couleur blanche. Il est le fruit d'une mutation du Carignan noir. Il permet d'obtenir un vin à la fois minéral et très frais, notamment grâce à ses notes acidulées.

Grenache blanc : il donne des vins riches, gras, onctueux et très longs en bouche. Aux notes anisées et florales, il est vinifié en Vins Secs comme en Vins Doux Naturels.

Macabeu ou maccabéo : lorsqu'il est récolté à son optimum de maturité, ce cépage offre des vins légers, ronds, délicats, aux arômes de fruits blancs et jaunes et de fleurs blanches. Il est vinifié en Vins Secs et en Vins Doux Naturels.

Malvoisie du Roussillon ou Tourbat du Roussillon : de moins en moins présent en Roussillon, ce cépage, vinifié en Vins Secs ou Vins Doux Naturels, est synonyme de qualité. Il apporte puissance, fraîcheur et porte par son acidité des notes aromatiques de fruits blancs et jaunes, de fleurs blanches et d'agrumes.

Muscat à petits grains : c'est un des cépages cultivés en Roussillon depuis l'Antiquité. Ses arômes frais et complexes avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et des épices finement musquées apportent vivacité, richesse et onctuosité. Il est vinifié en Vins Secs comme en Vins Doux Naturels.

Muscat d'Alexandrie : ses gros grains fermes et craquants sont particulièrement parfumés. Il est le complément idéal du Muscat à petits grains, apportant finesse et puissance. Les notes florales, mentholées et les fruits à chair blanche et jaune le caractérisent. Il est vinifié en Vins Secs comme en Vins Doux Naturels.

Marsanne : traditionnellement associée à la Roussanne, elle apporte dans les blancs secs, ampleur, arôme et élégance.

Roussanne : appréciée pour ses qualités aromatiques exceptionnelles (notes florales, aubépine et abricot), elle vient en complément des traditionnels Grenache et Macabeu dans l'assemblage des vins blancs secs.

Vermentino ou Rolle : ce cépage est cultivé en Roussillon pour ses qualités de fraîcheur et de puissance. Sa maturité tardive permet d'élaborer des vins blancs secs, fins et aromatiques, reconnaissables à leurs arômes d'agrumes, d'ananas et d'épices.

Grenache Gris : il est vinifié en Vins blancs et rosés Secs ou en Vins Doux Naturels. Il donne des vins puissants, ronds, élégants, charnus aux notes de zestes d'agrumes, anisées et très minérales.

Viognier : Cépage emblématique du Rhône qui amène son volume, son gras, sa puissance de fruits à noyaux, notamment abricot.



CÉPAGES

CÉPAGES ROUGES

Carignan noir : le Roussillon dispose de vieilles vignes de Carignan qui donnent des vins de qualité et d'excellents résultats sur ses terroirs. Il donne des vins puissants et structurés aux notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Il est principalement vinifié en Vins Secs.

Grenache noir : c'est un cépage gourmand, rond, onctueux, fin et élégant aux notes de fruits rouges à noyau (cerise, pruneau...). Il se prête bien aux assemblages en Vins Secs tout en étant le plus adapté des cépages rouges à l'élaboration des Vins Doux Naturels.

Lladoner pelut : cépage traditionnel du Roussillon, aujourd'hui relativement peu cultivé, il a des qualités très proches du Grenache (richesse, fruité, rondeur) et bénéficie d'une fructification plus régulière avec plus de couleur et de structure. Il est utilisé particulièrement en Vins Secs.

Mourvèdre : cépage typique des bords de la Méditerranée, il donne des Vins secs, colorés et charpentés. Apprécié pour le grain de ses tanins, ses notes complexes d'épices, de fruits noirs et de garrigue, il se prête très bien à l'élaboration de vins de garde.

Syrah : très aromatique, elle est à l'origine de Vins Secs rosés délicieusement parfumés ou de vins rouges riches et complexes qui se bonifient avec le temps, passant du fruit rouge, de la réglisse et de la violette à la truffe et au cuir.

Cinsault : peu présent en Roussillon, il est utilisé pour élaborer des vins secs rosés ou rouges légers, frais, simples aux notes de petits fruits rouges acidulés.

PRINCIPAUX CÉPAGES UTILISES EN IGP

24 cépages sont utilisés de manière courante en Roussillon :

En plus des cépages des AOP du Roussillon, on peut retrouver des vins avec notamment les cépages suivants :

- Cépages rouges : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselan, Chenanson.
- Cépages blancs/gris : Chardonnay, Sauvignon blanc, Carignan gris.



VINIFICATION ET ELEVAGE

VINS SECS

Entre modernité et tradition, les vignerons ont adapté les nouvelles technologies à leur savoir-faire pour mettre en valeur les vins blancs, rosés et rouges de leurs différents terroirs.

Aujourd'hui les contrôles de température de vinification et d'élevage sont omniprésents.

VINS BLANCS

Ils sont généralement élaborés par une macération pelliculaire de quelques heures ou par un pressurage direct. La vinification en barriques est fréquente.

VINS ROSES

Ils sont souvent vinifiés par saignée après macération de quelques heures ou par pressurage direct.

VINS ROUGES

Ils sont obtenus selon différents types de vinification qui permettent d'offrir une importante palette d'arômes, de goûts, textures, tout en respectant les caractéristiques propres aux terroirs. Les vinifications classiques s'organisent autour de macérations traditionnelles après égrappage, plus ou moins longues selon la richesse et la concentration du vin que l'on souhaite obtenir.

La macération carbonique en raisins entiers est intéressante notamment sur le Carignan car elle permet de révéler des tanins soyeux et des notes de fruits frais gourmands pour des vins plus souples.

Les process de thermovinification ou de pré-fermentaire à froid sont parfois utilisés.

L'élevage des vins rouges se fait pendant deux ans en moyenne.

Traditionnellement, il correspond à une maturation du vin en cuves pleines avant la mise en bouteilles. Pour certaines cuvées plus concentrées, l'élevage a lieu dans le bois, en foudres, barriques ou demi-muids.

RANCIOS SECS

Les IGP Côtes Catalanes ou Côte Vermeille blancs, rosés et rouges ayant la mention "Rancio" doivent être obtenus uniquement avec les cépages suivants : Carignan blanc et noir, Cinsault noir, Grenaches blanc, gris et noir, Macabeu blanc, Tourbat, Mourvèdre, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains.

Ces vins sont secs parce que tous leurs sucres ont été transformés en alcool, et rancios parce qu'ils ont été élevés en milieu oxydatif pendant plusieurs années (au moins 5 ans) et ont acquis un goût et une saveur particulière : le rancio. Qu'ils soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambrée foncé, parfois brou de noix, avec des reflets mordorés caractéristiques.

Ils sont très utilisés en cuisine catalane.

Leur conservation défie le temps.



VINIFICATION ET ELEVAGE

VINS DOUX NATURELS

Les différents cépages (Grenaches, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Muscats) destinés aux Vins Doux Naturels sont vinifiés :

- en blanc ou plus rarement, en rosé, par fermentation alcoolique des moûts en phase liquide, après pressurage ou égouttage.
- en rouge, par la macération courte ou longue du moût en phase solide pour le Grenache noir (et parfois en faible quantité le Carignan).

Elaborer un Vin Doux Naturel, c'est d'abord travailler sur une vendange qui titre au moins 14,5%vol en alcool en puissance, c'est ensuite appliquer la technique du MUTAGE.

Au XIII^e siècle Arnaud de Vilanova, médecin du Royaume de Majorque découvre le procédé de "mutage"

Cette opération consiste à ajouter sur le moût en fermentation alcoolique de l'alcool d'origine vinique, pur, neutre, à 96% vol, dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût qui fermente. Ce procédé arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool.

C'est ainsi que les Vins Doux Naturels conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.

MUTAGE EN PHASE LIQUIDE

Afin d'obtenir des Vins Doux Naturels blancs, rosés ou rouges légers, le mutage intervient sur un moût issu de pressurage direct ou de macération pelliculaire ou après le pressurage pour un rouge de courte macération.

MUTAGE SUR MARC (OU « SUR GRAINS »)

Afin d'obtenir des vins concentrés, riches en couleurs, arômes et structure, le vigneron procède à un mutage sur marc suivi d'une macération sous alcool. Le mutage intervient alors sur le chapeau de marc et permet d'utiliser le pouvoir extractif de l'alcool pendant un minimum de 15 jours à plus de 3 semaines.

L'ELEVAGE DES VINS DOUX NATURELS

A l'exception des Muscat de Rivesaltes et de certains Vins Doux Naturels blancs, rosés et rouges (Rimage, Grenat) mis en bouteilles tôt car destinés à être bus jeunes, les Vins Doux Naturels Ambrés et Tuilés sont élevés au contact de l'air, généralement sous bois ou en cuves, de 36 mois à parfois plus de 20 ans...

Ces Vins Doux Naturels oxydés portent parfois les mentions « Hors d'Age » (cuvée sans millésime, dont le vin le plus jeune a au moins 5 ans d'âge) ou « Rancio » (avec la caractéristique de fruits secs, rancio obtenu dans certaines conditions extrêmes après un élevage minimum de 5 ans.)

Quelques fois, le « vieillissement » du vin est accéléré par un passage hors des chais dans des demi-muids ou dans des bonbonnes en verres exposées à l'extérieur, où ils séjournent rarement plus d'une année avant d'être ensuite affinés dans les foudres, barriques ou cuves à l'intérieur.

Qu'ils soient jeunes ou élevés, les Vins Doux Naturels sont des vins riches, stables et uniques.



ACCORDS METS & VINS

QUELQUES IDÉES AUTOUR DES AOP ET IGP VINS SECS

A consommer à	12°C	8 à 12°C	8 à 12°C	13 à 15°C	
	IGP Rancio secs	IGP, Côtes du Roussillon & Collioure Blancs	IGP, Côtes du Roussillon & Collioure rosés	IGP & Côtes du Roussillon rouges	Côtes du Roussillon Villages, Maury sec & Collioure rouges
Soupe de poissons	***	***	***		
Salades mélangées		**	***	**	
Charcuteries	***		**	***	**
Coquillages	** cuits	***	**		
Crustacés	**	Vins boisés	**		
Poissons en sauce	**	***	***	Sauces au vin	Sauces au vin
Viandes blanches	**	Vins boisés	**	***	**
Viandes rouges				***	***
Gibiers rôtis				Vins boisés	***
Gibiers en sauce				***	***
Chèvres frais		***	**		
Chèvres secs	***	Vins boisés			
Vache	**			***	***

Le site Internet
www.cotesduroussillon-et-villages.com
 permet de retrouver des idées recettes en
 accord avec les Côtes du Roussillon et les
 Côtes du Roussillon Villages.



ACCORDS METS & VINS

QUELQUES IDÉES AUTOUR DES AOP VINS DOUX NATURELS (VDN)

NB : Une bouteille ouverte de VDN « oxydatif » peut se conserver de nombreuses semaines

A consommer à	12-13°C		13-15°C		8-12°C	
	VDN rouges jeunes type Grenat et Rimage	Rivesaltes Tuilés	Rivesaltes Ambrés	Maury Banyuls Banyuls Grand Cru (oxydés)	Muscat de Rivesaltes, Banyuls et Maury blancs	Rivesaltes et Banyuls Rosés
Amandes, noisettes, arachides		***	***	***	**	**
Fruits secs en mélange	*	**	**	**	***	***
Pruneaux ou dattes au lard	***	***		**		
Tapas	**	**	**	**	***	***
Melon	***	**	**	**	**	***
Foie gras	**	**	***	***	**	
Viandes blanches			Epicés	Epicés		
Gibiers rôtis	**	*	**	**		
Gibiers en sauce	***					
Plats sucrés/salés	***	***	***	***	***	***
Cuisine asiatique		**	***	**	***	
Chèvres secs		**	***	***		
Roqueforts autres bleus	***	***	***	***	***	
Fruits frais tartes aux fruits	Fruits rouges	Pruneaux	Fruits secs	Pruneaux	Fruits blancs & jaunes	Petits fruits rouges
Gâteaux	**	**	***	**	Mousse fruits	Mousse fruits
Crème catalane, crème brûlée			***		**	**
Glaces, sorbets	Rouges	**	***	**	Fruits blancs & jaunes	Petits fruits Rouges
Chocolat	***	***	***	***		



HISTORIQUE

VINS SECS À AOP ET IGP

1971
AOP COLLIOURE ROUGE

1977
AOP CÔTES DU ROUSSILLON

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LATOUR DE France

1991
AOP COLLIOURE ROSÉ

1996
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LESQUERDE

1997
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

2003
AOP COLLIOURE BLANC
AOP CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES

2011
AOP MAURY SEC
IGP CÔTES CATALANES
IGP CÔTE VERMEILLE

2017
Accession AOP Côtes du Roussillon Les Aspres en
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LES ASPRES



VINS DOUX À AOP

1936
AOP RIVESALTES
AOP BANYULS
AOP MAURY

1956
AOP MUSCAT DE RIVESALTES

1962
AOP BANYULS GRAND CRU

1995
AOP RIVESALTES AMBRÉ ET TUILÉ

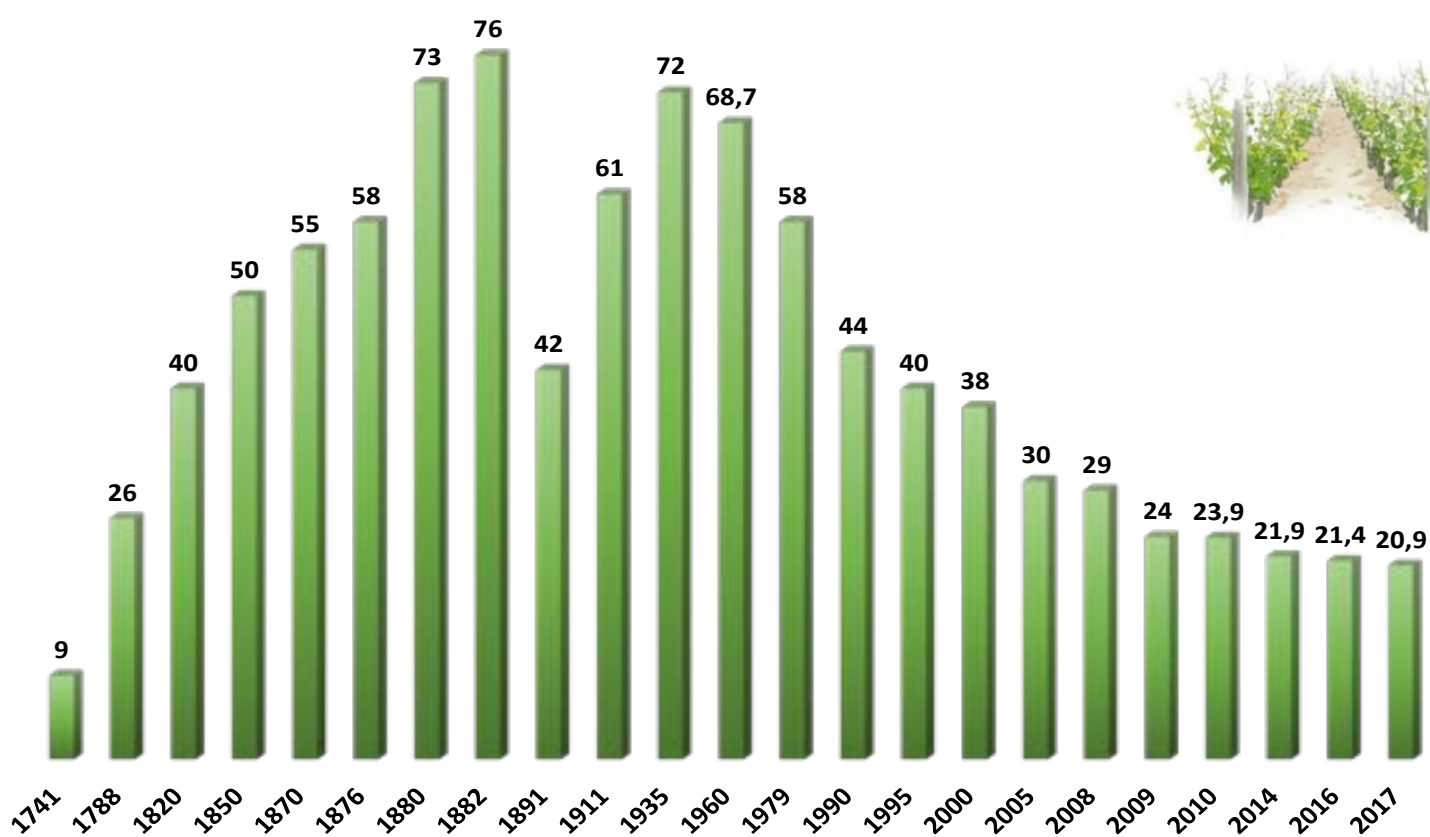
2002
AOP RIVESALTES GRENAT

2011
AOP RIVESALTES ROSÉ
Harmonisation de la gamme
des AOP MAURY doux :
AMBRÉ, TUILÉ, GRENAT, BLANC



POINT ÉCONOMIQUE

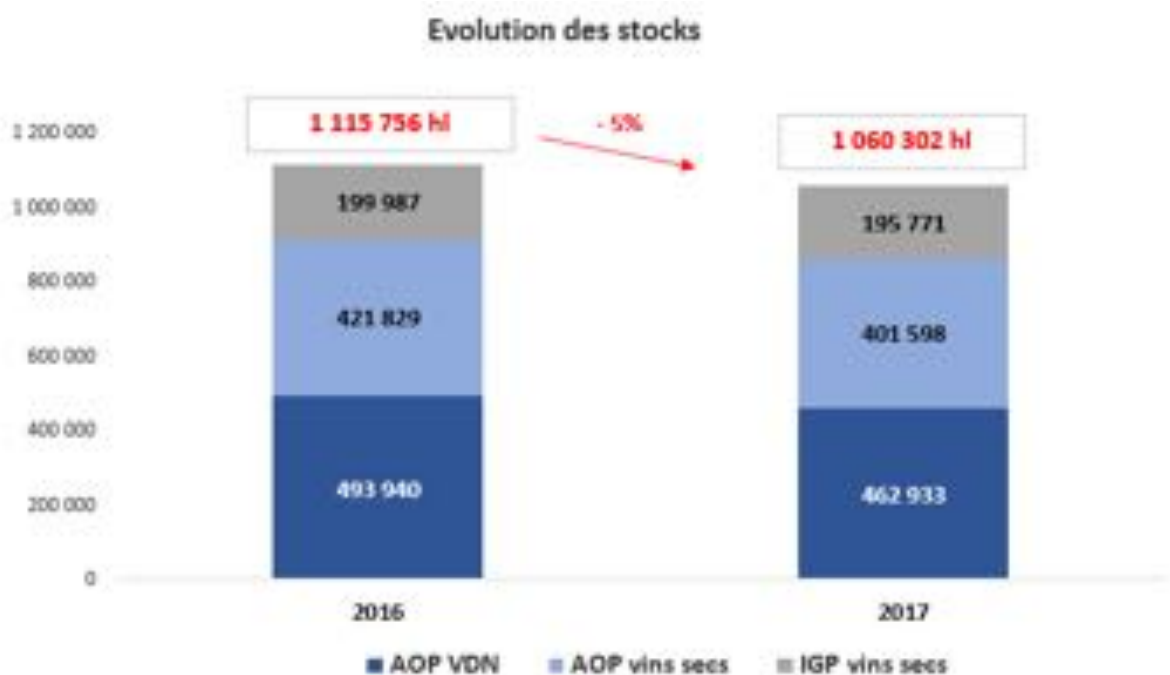
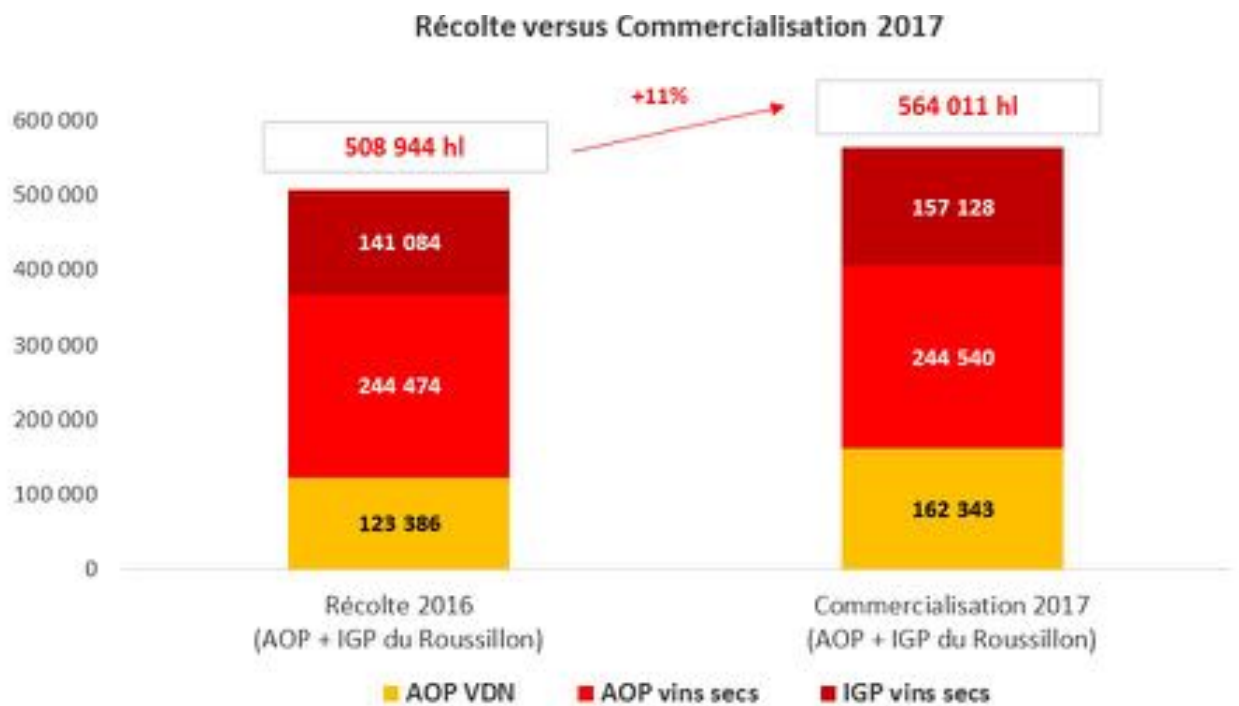
EVOLUTION DES SUPERFICIES PLANTEES EN ROUSSILLON (EN MILLIERS D'HECTARES)

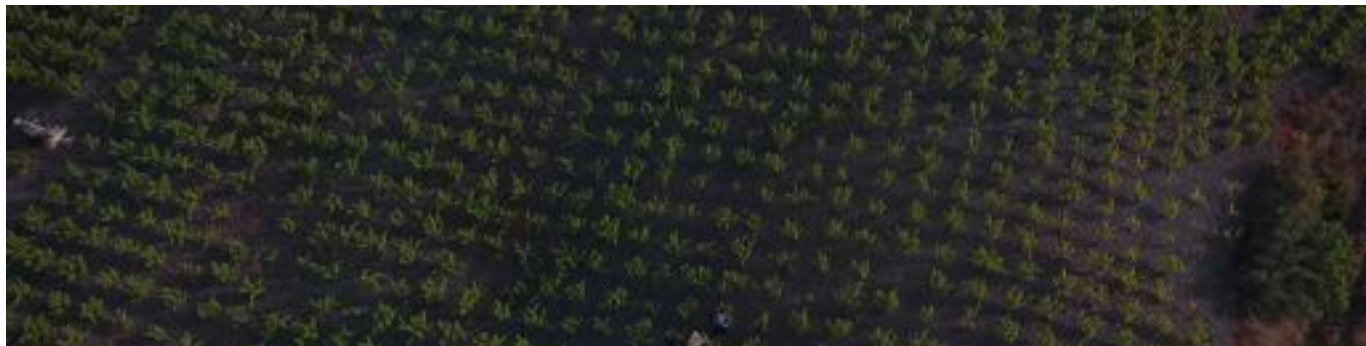




POINT ÉCONOMIQUE

COMMERCIALISATION 2017 : DES VENTES QUI RESISTENT MALGRE L'ATYPIQUE ET FAIBLE RECOLTE 2016





POINT ÉCONOMIQUE



RÉPARTITION DES VENTES 2017 VINS SECS DU ROUSSILLON



RÉPARTITION 2017 EN % DES AOP VINS SECS PAR COULEUR



Base : 244 540 hl

Base : hectolitres - Source : CIVR



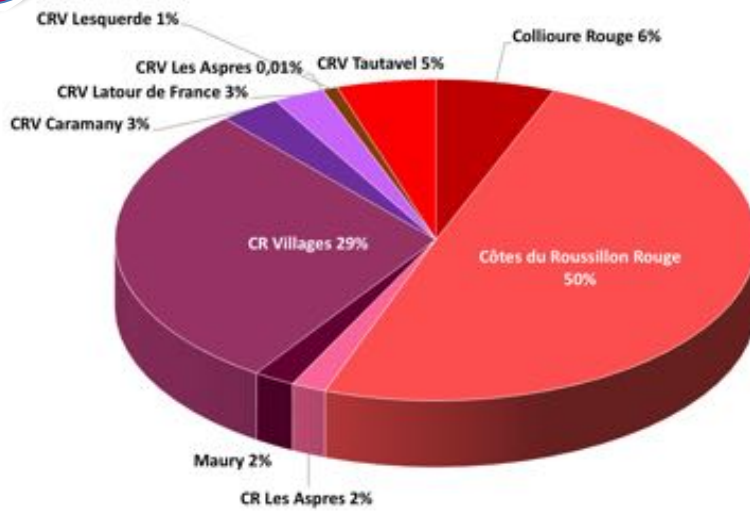
POINT ÉCONOMIQUE



RÉPARTITION DES VENTES 2017 VINS SECS DU ROUSSILLON

AOP

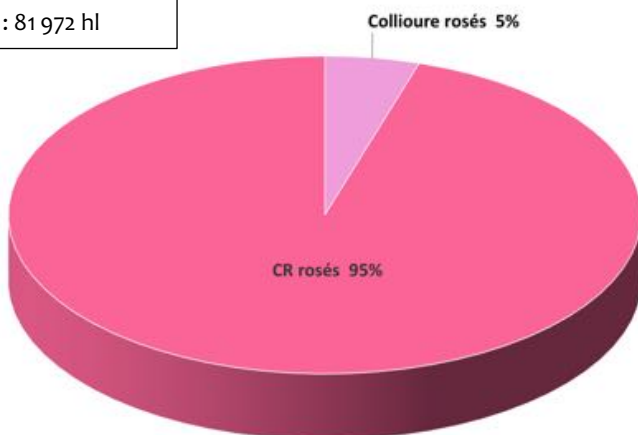
AOP VINS SECS ROUGES PAR APPELLATION



Base : 151 928 hl

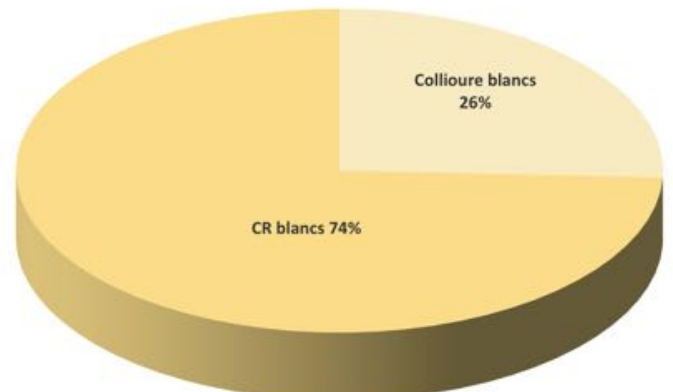
AOP VINS SECS ROSES PAR APPELLATION

Base : 81 972 hl



AOP VINS SECS BLANCS PAR APPELLATION

Base 10 640 hl





POINT ÉCONOMIQUE



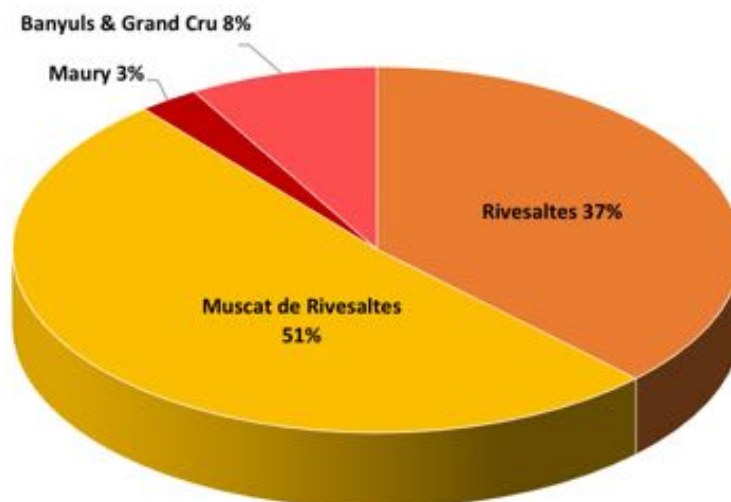
RÉPARTITION DES VENTES 2017 EN % DES CÔTES CATALANES ET CÔTE VERMEILLE DU ROUSSILLON



Base : 157 128 hl



RÉPARTITION DES VENTES 2017 EN % DES AOP VINS DOUX NATURELS PAR APPELLATION

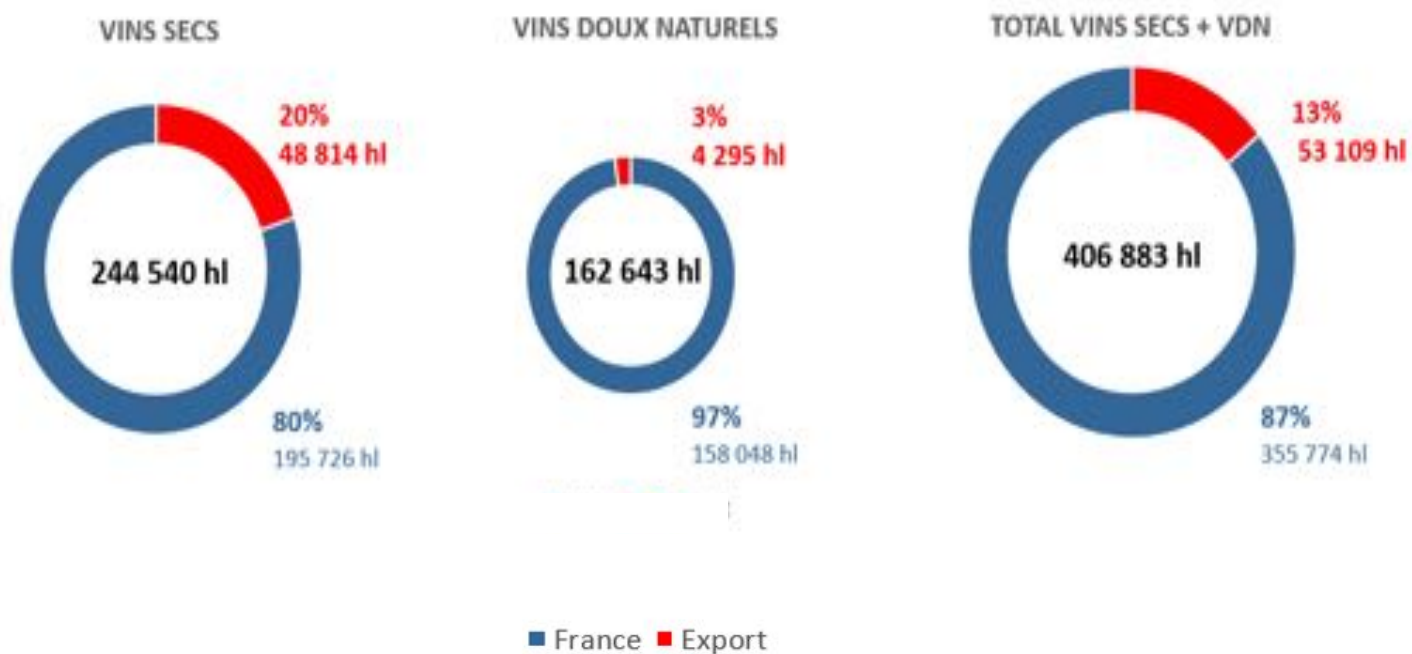


Base : 162 343 hl



POINT ÉCONOMIQUE

2017 : PART DE L'EXPORT DANS LES VENTES DE VINS AOP DU





POINT ÉCONOMIQUE

2017 VINS SECS DU ROUSSILLON : LES 5 PREMIERS MARCHES





POINT ÉCONOMIQUE

2017 VINS DOUX NATURELS DU ROUSSILLON : LES 5 PREMIERS MARCHES





AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Type de vin	Tranquille
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. Ce territoire est traversé par 3 fleuves - l'Agly, la Têt et le Tech - qui ont modelé un relief de terrasses étagées et de collines.
Terroir	Sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans la vallée de l'Agly et les Fenouillèdes. Sols rouges argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, terrasses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges au Sud de la Têt et terrasses caillouteuses le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo siliceux des Albères. Altitude de 0 à 650m.
Couleurs	Blanc, rosé, rouge
Cépages	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).
Particularités	Vins rouges Au minimum 2 cépages, le plus important devant être ≤ 70 % ; Carignan ≤ 50 % Syrah + Mourvèdre ≥ 25 % (ensemble ou séparément) Vins rosés Au minimum 2 cépages, le plus important ≤ 70 % Vins Blancs Au minimum 2 cépages, le cépage le plus important ≤ 80 % Grenache blanc, Macabeu et Tourbat ou Malvoisie du Roussillon ≥ 50 % de l'encépagement (ensemble ou séparément) Viognier et Carignan blanc ≤ 10%
Particularités organoleptiques	Côtes du Roussillon rouges : vins charnus, fruités et épicés Côtes du Roussillon rosés : vins aux arômes frais évoquant des petits fruits rouges et aux notes florales Côtes du Roussillon blancs : vins fins et délicats sur des notes d'agrumes, fruits à chair blanche et aux senteurs fleuries
Rendement maxi autorisé	48 hectolitres/hectare
Rendements 2017 / 5 dernières années	34,6 hectolitres/hectare / 37 hl/ha
Superficies 2017 / 5 dernières années	4 528 hectares / 4 650 ha
Production Totale 2017 / 5 dernières années	156 698 hectolitres (/ 169 897 hl) dont : - 51,9 % en rouge (/ 42,64%) - 40,71 % en rosé (/ 52,10%) - 7,3 % en blanc (/ 5,26%)



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	51 communes au Nord des Pyrénées-Orientales. Aire limitée au Nord par le département de l'Aude, à l'Est par l'étang de Salses, au Sud par le Tech et à l'Ouest par les Fenouillèdes.
Terroir	En rive gauche de la Têt : sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans la vallée de l'Agly, sols argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, terrasses caillouteuses. En rive droite de la Têt : terrasses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges.
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut
Particularité	Au minimum 2 cépages, le plus important devant être $\leq 70\%$ Carignan noir $\leq 60\%$ Syrah + Mourvèdre $\geq 30\%$ (ensemble ou séparément) Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte. Mise à la consommation à partir du 15 février qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	Vins puissants et complexes aptes à la garde.
Rendement maxi autorisé	45 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	28,62 hectolitres/hectare / 28 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	1846 hectares / 1681 ha
Production 2017 / 5 dernières années	52 843 hectolitres / 49 981 hl



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	3 communes au Nord des Pyrénées-Orientales : Caramany, Cassagnes, Bélesta
Terroir	Altitude moyenne 250 mètres, sols de gneiss et de granit
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Lladoner Pelut
Particularités	Au minimum 2 cépages, le plus important devant être $\leq 70\%$ Carignan noir $\leq 60\%$ Syrah $\geq 40\%$ Macération carbonique obligatoire pour le Carignan Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte. Mise à la consommation à partir du 15 février qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	La Syrah et le Carignan vinifiés en macération carbonique donnent des vins souples, frais et gourmands à consommer jeunes, mais aussi des vins concentrés avec des notes de fruits noirs écrasés, d'épices fortes, très marqués garrigue lié à son terroir.
Rendement maxi autorisé	42 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	27,9 hectolitres/hectare / 30 hl / ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	264 hectares / 225 ha
Production 2017 / 5 dernières années	7 385 hectolitres / 6 698 hl



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LATOUR DE FRANCE

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	5 communes au Nord des Pyrénées-Orientales : Latour de France, Cassagnes, Montner, Estagel, Planèzes
Terroir	Principalement sur sols caillouteux issus de schistes gris du primaire mais aussi sur argilo-calcaire rouge.
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut
Particularités	Au minimum 2 cépages, le plus important devant être $\leq 70\%$ Carignan noir $\leq 60\%$ Syrah + Mourvèdre $\geq 30\%$ (ensemble ou séparément) Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte. Mise à la consommation à partir du 15 février qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	Le terroir de garrigue et schistes confère aux vins des notes sauvages, minérales et d'épices douces. Les terres rouges donnent complexité et une aptitude à la garde.
Rendement maxi autorisé	42 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	25,38 hectolitres/hectare / 22 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	187 hectares / 202 ha
Production 2017 / 5 dernières années	4 747 hectolitres / 4 447 hl



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LESQUERDE

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	L'appellation couvre les communes de Lesquerde, Lansac et une partie de la commune de Rasiguères, situées au coeur des Fenouillèdes au Nord-Ouest de Perpignan.
Terroir	Le vignoble s'étend sur un vaste plateau à 320 m d'altitude en moyenne, sur des sols d'arènes granitiques contenant beaucoup de fer et de gypse.
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Lladoner Pelut
Particularités	Au minimum 2 cépages, le plus important devant être $\leq 70\%$ Carignan noir $\leq 60\%$ Syrah $\geq 30\%$ Macération carbonique obligatoire pour le Carignan Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte. Mise à la consommation à partir du 15 février qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	Vins très racés aux notes minérales, graphites, épicées et florales.
Rendement maxi autorisé	42 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	25,4 hectolitres/hectare / 22 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	65 hectares / 56 ha
Production 2017 / 5 dernières années	1 653 hectolitres / 1 240 hl



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	2 communes au Nord des Pyrénées-Orientales : Tautavel et Vingrau
Terroir	Les vignes en coteaux s'étendent sur des sols d'éboulis calcaires et argilo-calcaires.
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut
Particularités	Au minimum 2 cépages, le plus important devant être $\leq 70\%$. Carignan noir $\leq 50\%$ Syrah + Mourvèdre $\geq 30\%$ (ensemble ou séparément) Grenache noir et Lladoner Pelut $\geq 20\%$ (ensemble ou séparément) Elevage jusqu'au 15 septembre de l'année suivant la récolte. Mise à la consommation à partir du 1er octobre de l'année qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	Vins aux tannins puissants, complexes et persistants qui se caractérisent par des notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. Vins de garde.
Rendement maximum	42 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	32,12 hectolitres/hectare / 30 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	371 hectares / 384 ha
Production 2017 / 5 dernières années	11 919 hectolitres / 11 422 hl



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LES ASPRES

Décembre 2016 : Accession des Côtes du Roussillon Les Aspres (reconnue en 2004) en Côtes du Roussillon Villages Les Aspres

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	19 communes* au centre des Pyrénées-Orientales. Sélection parcellaire de sols à éléments fins et graveleux.
Terroir	Terrasses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges au Sud de la Têt
Couleur	Rouge
Cépages	Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan noir
Particularités	Au minimum 3 cépages, le total des deux plus importants devant être $\leq 90\%$ Grenache noir, Mourvèdre, Syrah ou $\leq 50\%$ (séparément) Syrah + Mourvèdre $\geq 25\%$ (ensemble ou séparément) Carignan noir $\leq 25\%$ Elevage jusqu'au 15 septembre de l'année suivant la récolte. Mise à la consommation à partir du 1er octobre de l'année qui suit la récolte.
Particularités organoleptiques	Vins élégants aux notes sauvages et épicées. Vins de garde.
Rendement maxi autorisé	42 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	34,21 hectolitres/hectare / 33,93 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	160 hectares / 127 ha
Production 2017 / 5 dernières années	5 473 hectolitres / 4309 hl

* Bages, Banyuls-dels-Aspres, Brouilla, Elne, Fourques, Llupia, Montauriol, Ortaffa, Passa, Ponteilla, Saint-Jean-Lasseille, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Terrats, Thuir, Tordères, Tresserre, Trouillas, Villemolaque et Vivés.



AOP COLLIOURE

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	4 communes des Pyrénées-Orientales à l'extrémité Est de la chaîne des Pyrénées : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère
Terroir	Cette Appellation est située sur un balcon de schistes gris de l'ère primaire (Cambrien) qui domine la Méditerranée. Les ravins et les collines se succèdent et les vignes sont établies en terrasses très étroites. L'alliance de ces sols particuliers, l'ensoleillement intense et l'influence marine confèrent à cette appellation un microclimat très particulier.
Couleurs	Blanc, rosé, rouge
Cépages autorisés	Vins rouges et rosés Cépages principaux : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre Cépages complémentaires : Carignan noir, Cinsault, Grenache gris Vins blancs Grenaches blanc et gris Cépages complémentaires : Macabeu, Malvoisie, Marsanne, Roussanne, Vermentino
Particularités	Vins rouges Les cépages principaux doivent représenter 60 % minimum En aucun cas, un cépage principal ne pourra dépasser seul 90 % de l'encépagement Vins rosés Grenache gris admis dans la proportion maximum de 30 % de l'encépagement Vins blancs Grenache blanc et gris ≥ 70% Chacun des cépages complémentaires ne doit pas être supérieur à 15% de l'encépagement
Particularités organoleptiques	Collioure rouges : allant du vin friand, gourmand, crquant de fruits à noyaux, avec des notes iodées, marines, aux vins charnus, complexes, aux parfums d'épices et de fruits mûrs. Collioure rosés : vins frais, puissants aux notes complexes de petits fruits rouges et minérales. Collioure blancs : vins riches, intenses sur des notes florales, anisées et minérales.
Rendement maxi autorisé	40 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	29,55 hectolitres/hectare / 33,49 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	547 hectares / 478 ha
Production 2017 / 5 dernières années	18 806 hectolitres / 16 006 hl Dont Vins rouges : 60,10% / 57,23% Dont Vins rosés : 21,72% / 25,18% Dont Vins blancs : 18,18% / 17,59%



AOP MAURY SEC

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	4 communes au Nord-Ouest de Perpignan : Maury, Tautavel, Saint-Paul-de-Fenouillet et Rasiguères
Terroir	Le vignoble de Maury s'étend sur des collines de schistes et de marnes noirs en coteaux, cernés par la garrigue.
Couleur	Rouge
Cépages autorisés	Cépage principal : Grenache noir Cépages complémentaires : Carignan noir, Mourvèdre noir, Syrah noir Cépage accessoire : Lladoner Pelut noir
Particularités	Au minimum 2 cépages Le pourcentage de Grenache Noir doit être $\geq 60\%$ et $\leq 80\%$ de l'encépagement Le pourcentage de Lledoner Pelut doit être $\leq 10\%$ de l'encépagement Élevage 6 mois au minimum.
Particularités organoleptiques	Sombres, riches, puissants et très aromatiques, les Maury Secs se caractérisent par des notes de fruits noirs et garrigue. Ils se distinguent en bouche par un beau volume et un bel enrobage de tanins confortés par une période minimale d'élevage. Leur bonne structure et l'équilibre dont ils témoignent leur assurent un très bon vieillissement.
Rendement maximum autorisé	40 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	18,21 hectolitres/hectare / 14,04 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	262 hectares / 267 ha
Production 2017 / 5 dernières années	4 770 hectolitres / 3 744 hl



IGP COTES CATALANES

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	118 communes du département des Pyrénées-Orientales.
Terroir	Les IGP Côtes Catalanes s'étendent sur l'ensemble du vignoble des Pyrénées-Orientales.
Couleur	Blanc, Rosé, Rouge
Cépages autorisés	<p>Vins rouges et rosés : principalement Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lladoner Pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chenanson, Marselan.</p> <p>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.</p>
Particularités	<p>Vins blancs, rosés, rouges Elevage minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit la récolte pour les vins élevés en milieu oxydatif.</p> <p>Vins blancs, rosés, rouges ayant la mention « rancio » - doivent être obtenus uniquement avec Grenaches blanc, gris et noir, Carignans blanc & noir, Cinsault, Mourvèdre, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Muscat d'Alexandrie et Muscat à petis grains. - Elevés en milieu oxydatif, jusqu'au 31 août au moins de la 5^{ème} année qui suit la récolte.</p>
Particularités organoleptiques	<p>IGP Côtes Catalanes rouges : vins légers, gouleyants ou charnus et puissants, ils mettent souvent en exergue les caractéristiques principales des raisins dont ils sont issus.</p> <p>IGP Côtes Catalanes rosés : vins frais évoquant des petits fruits rouges et notes florales.</p> <p>IGP Côtes Catalanes blancs : vins fins et délicats ou vins concentrés, leurs arômes, richesse et structure, sont en général le reflet des cépages utilisés Les vins portant la mention « rancio », blancs ou rouges au départ, finissent avec le temps à prendre une couleur ambrée foncé, parfois brou de noix aux reflets mordorés caractéristiques et présentent des notes typiques de fruits secs (noix, amande...).</p>
Rendement maxi autorisé	90 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	37,82 hectolitres/hectare / 41,55 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	4 137 hectares / 4 189 ha
Production 2017 / 5 dernières années	<p>156 470 hectolitres / 174 051 hl</p> <p>Dont Vins rouges : 49,31% / 52,54%</p> <p>Dont Vins rosés : 30,8% / 25,28 %</p> <p>Dont Vins blancs : 19,89% / 22,17 %</p>



IGP CÔTE VERMEILLE

Type de vin	Tranquille
Situation géographique	4 communes dans le Sud-Est du département : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure, Port-Vendres.
Terroir	Vignes en coteaux et terrasses face à la mer sur des schistes gris du Cambrien
Couleur	Blanc, Rosé, Rouge
Cépages autorisés	<p>Cépages pour les vins rosés et rouges : Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lladoner Pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc, Chenanson, Marselan.</p> <p>Cépages pour les vins blancs : Grenaches blancs et gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat d’Alexandrie, Muscat petits grains, Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier.</p>
Particularités	<p>Vins blancs, rosés, rouges Elevage minimum jusqu’au 1^{er} mars de l’année qui suit la récolte pour les vins élevés en milieu oxydatif.</p> <p>Vins blancs, rosés, rouges ayant la mention « rancio » - doivent être obtenus uniquement avec Grenaches blanc, gris et noir, Carignans blanc & noir, Cinsault, Mourvèdre, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Muscat d’Alexandrie et Muscat à petis grains. - Elevés en milieu oxydatif, jusqu’au 31 août au moins de la 5^{ème} année qui suit la récolte.</p>
Particularités organoleptiques	<p>IGP Côte Vermeille rouges : vins légers, gouleyants.</p> <p>IGP Côte Vermeille rosés : vins légers, frais.</p> <p>IGP Côte Vermeille blancs : vins charnus, frais.</p> <p>Les vins portant la mention « rancio », blancs ou rouges au départ, finissent avec le temps à prendre une couleur ambrée foncé, parfois brou de noix aux reflets mordorés caractéristiques et présentent des notes typiques de fruits secs (noix, amande...).</p>
Rendement maxi autorisé	80 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	14,42 hectolitres/hectare / Non Significatif
Superficie 2017 / 5 dernières années	12 hectares / Non Significatif
Production 2017 / 5 dernières années	173 hectolitres / Non Significatif



AOP MUSCAT DE RIVESALTES

Type de vin	Vin Doux Naturel
Situation géographique	L'appellation couvre 90 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude limitrophes du département des Pyrénées-Orientales. Elle est aussi limitée à l'Est par la Méditerranée, au Sud par l'Espagne et à l'Ouest par les contreforts du Canigou.
Terroir	Tous les terroirs du Roussillon avec entre autres : Sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans le massif des Fenouillèdes au Nord-Ouest, sols rouges argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, molasses argilo sablonneuses dans les Aspres et terrasses caillouteuses le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo siliceux des Albères, schistes gris sur terroirs de Collioure et Banyuls.
Couleur	Blanc
Cépages autorisés	Muscat à petits grains Muscat d'Alexandrie
Particularités	Richesse en sucre résiduel minimum de 100 grammes/litre Elevage minimum jusqu'au 1 ^{er} février qui suit la récolte. Le Muscat de Noël est le premier Muscat de Rivesaltes de l'année, commercialisé dès le troisième jeudi de novembre jusqu'à la fin janvier. La mention « Muscat de Noël » doit apparaître sur la bouteille.
Particularités organoleptiques	Puissant et intense, le Muscat d'Alexandrie donne de l'ampleur, des arômes de fruits mûrs, de raisins frais et de rose. Fin et frais, le muscat à petits grains apporte des parfums de fruits exotiques et d'agrumes. Les Muscat jeunes sont or pâle avec des arômes évoquant la pêche, le citron, la mangue, la menthe. Après quelques années, leur robe prend des reflets or soutenu et leurs arômes évoluent vers des notes de miel et d'abricot confits.
Rendement maximum autorisé (en moût)	30 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	22,68 hectolitres/hectare / 22 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	3 742 hectares / 4 236 ha
Production 2017 / 5 dernières années	84 874 hectolitres / 92 567 hl



AOP RIVESALTES

Type de vin	Vin Doux Naturel
Situation géographique	86 communes des Pyrénées- Orientales et 9 communes de l'Aude limitrophes du département des Pyrénées-Orientales. Elle est aussi limitée à l'Est par la Méditerranée, au Sud par le massif des Albères et à l'Ouest par les contreforts du Canigou.
Terroir	Tous les terroirs du Roussillon avec entre autres : Sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans le massif des Fenouillèdes au Nord-Ouest, sols rouges argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, molasses argilo sablonneuses dans les Aspres et terrasses caillouteuses le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo siliceux des Albères.
Couleur	Ambré, Grenat, Rosé, Tuilé
Cépages autorisés	Vins Grenats : 100 % Grenache noir Vins Tuilés : Grenache noir (≥ 50%), Grenache blanc, Grenache gris Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie Vins Ambrés : Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie (Muscats ≤ 20%) Vins Rosés : Grenache noir, Grenache gris, Grenache blanc, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie
Particularités	Vin Grenats : Vins élevés en milieu "réducteur" au moins 8 mois dont 3 en bouteilles Ils doivent être mis en bouteilles dans les 2 ans qui suivent la récolte. Le millésime doit être mentionné. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ≥ 4. Vins Tuilés : Vins élevés en milieu oxydatif 30 mois minimum. Grenache noir ≥ 50% de l'encépagement. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ≥ 2,8. Vins Ambrés : Vins élevés en milieu oxydatif 30 mois minimum. Muscats ≤ 20 % de l'encépagement. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ≤ 2,5. Rivesaltes Hors d'Âge : mention réservée aux Rivesaltes Ambré ou Tuilé avec 5 ans d'élevage minimum. Rivesaltes Rancio : mention réservée aux Rivesaltes Ambré ou Tuilé ; acquisition par l'âge et l'élevage du gout "Rancio" (noix, fruits secs...) Vins Rosés : Vins élevés en milieu "réducteur". Ils doivent être mis en bouteilles au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte. Le millésime doit être mentionné. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ≥ 0,40 et ≤ 0,70.
Particularités organoleptiques	Rivesaltes Grenat : Vins gourmands, riches aux arômes de cerise et de mûre. Rivesaltes Tuilé : Vins intenses aux notes grillées, cacaotées, café, tabac et fruits confits (pruneau, figue...) Rivesaltes Ambré : Vins complexes sur des notes d'orange confite, pain d'épices, fruits secs, caramel et épices douces. Rivesaltes Rosé : vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine.
Rendement maximum autorisé	30 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	23,27 hectolitres/hectare / 16,04 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	1 477 hectares / 2 267 ha
Production 2017 / 5 dernières années	34 363 hectolitres / 36 359 hl



AOP BANYULS & BANYULS GRAND CRU

Type de vin	Vin Doux Naturel
Situation géographique	4 communes de Pyrénées-Orientales à l'extrémité Est de la chaîne des Pyrénées : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.
Terroir	Sols de schistes gris du Cambien. Les vignes sont établies sur des fortes pentes en terrasses très étroites retenues par des murettes, face à la mer
Couleur	Blanc, Rosé, Rimage, Ambré et Tuilé
Cépages autorisés	Cépages principaux Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon Cépages complémentaires : Carignan noir, Cinsault, Syrah.
Particularités	% de cépages complémentaires < 10 % Banyuls : - Grenache noir ≥ 50% - Banyuls rouge : Rimage ou Rimage Mise Tardive ; élevage en milieu "réducteur" de 12 mois au minimum - Banyuls Blanc et Rosé : élevage en milieu "réducteur". - Banyuls ambrés et tuilés : élevage en milieu oxydatif. Banyuls Grand Cru : - Grenache noir ≥ 75% - Vins issus des meilleures cuvées, d'une concentration importante (mutage sur marc). - Elevage de 30 mois sous bois au minimum en milieu oxydatif Dénomination "Dry", "Sec" ou "brut" autorisées si sucres résiduels ≥ 54g/l.
Particularités organoleptiques	Banyuls "Rimage" ou Rimage Mise Tardive : Vins complexes et élégants sur des notes de petits fruits noirs, gourmands et fins. Banyuls Ambré, Tuilé : vins aux notes de fruits confits, de figue et de pruneau. Banyuls blancs : vins aux notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs. Banyuls rosés : vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine. Banyuls Grand Cru : Ils développent des arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac ...
Rendement maximum autorisé (en moût)	30 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	14,13 hectolitres/hectare / 15 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	785 hectares / 1019 ha
Production 2017 / 5 dernières années	13 144 hectolitres / 15 741 hl



AOP MAURY DOUX

Type de vin	Vin Doux Naturel
Situation géographique	4 communes des Pyrénées- Orientales, au Nord-Ouest de Perpignan (Maury, Tautavel, Saint-Paul de Fenouillet, Rasiguères).
Terroir	Le vignoble de Maury s'étend sur des collines de marnes noires et schistes noirs, cernés par la garrigue.
Couleur	Grenat, Tuilé, Blanc, Ambré
Cépages autorisés	<p>Vins Grenat et Tuilé Cépages principaux : Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris Cépages auxiliaires Carignan noir, Syrah, Macabeu</p> <p>Vins Blanc et Ambré Grenaches gris et blanc, Macabeu, Tourbat, Muscat d'Alexandrie, Muscat à petits grains</p>
Particularités	<p>Vins Grenat et Tuilé Grenache noir $\geq 75\%$ Macabeu $\leq 10\%$ Carignan et Syrah $\leq 10\%$ Elevage en milieu réducteur 8 mois minimum dont 3 mois en bouteilles pour le Maury Grenat et de 30 mois minimum en milieu oxydatif pour le Maury Tuilé.</p> <p>Vins Blanc et Ambré Muscats $\leq 20\%$ Elevage de 30 mois minimum en milieu oxydatif pour le Maury Ambré</p> <p>Maury Hors d'Âge : 5 ans d'élevage au minimum en milieu oxydatif. Maury Rancio : acquisition par l'âge et l'élevage du goût "Rancio".</p>
Particularités organoleptiques	<p>Maury Grenat : Vins puissants, complexes sur des notes de fruits noirs et de garrigue.</p> <p>Maury Tuilé : élevage de 30 mois minimum en milieu oxydatif. Vins sur les fruits secs, le cacao et le café.</p> <p>Maury blancs : vins sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes qui évoluent avec le temps sur des arômes de fruits confiturés et miellés.</p> <p>Maury Ambré : Vins complexes aux notes de fruits blancs et jaunes confits, pain d'épices, caramel...</p>
Rendement maximum autorisé (en moût)	30 hectolitres/hectare
Rendement 2017 / 5 dernières années	15 hectolitres/hectare / 17,73 hl/ha
Superficie 2017 / 5 dernières années	310 hectares / 304 ha
Production 2017 / 5 dernières années	4 650 hectolitres / 5 391 hl

CONTACTS

Contact export : Eric ARACIL

E-mail : export1@vins-du-roussillon.com

Contact communication : Christine COUANAU

E-mail : christine.couanau@vins-du-roussillon.com

Contact économie : Anne-Laure PELLET

E-mail : anne-laure.pellet@vins-du-roussillon.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon

19 avenue de Grande-Bretagne B.P 649

F- 66006 PERPIGNAN Cedex

T : +33 4 68 51 21 22

www.vinsduroussillon.com



Crédit Photographique : ©CIVR, sauf si mention contraire

Suivez l'actualité des Vins du Roussillon :

