



# 2021 célèbre les 50 ans de l'AOC Collioure "Rouge"

**Plongée dans l'histoire  
d'un des plus anciens  
vignobles Français**

**Et de son parcours  
pour la reconnaissance  
et son terroir hors norme**

# Introduction

« Aujourd'hui nous fêtons les cinquante ans (1971-2021) ans de notre appellation. Comme le disait le regretté René Renou, ancien président de l'INAO et amoureux du cru Banyuls-Collioure : « La cause de l'appellation d'origine est l'expression liée au terroir. La conséquence logique du respect du décret d'appellation est une qualité objective incontestable, ce qui veut dire que si je suis bien de l'origine de mon terroir mais que mon vin n'est pas bon, j'ai raté mon appellation... Si j'ai une qualité objective mais que je n'ai plus de lien avec mon terroir, j'ai également raté mon appellation... »

« **Le rôle du vigneron est un rôle humble, un rôle simple, celui de se mettre au service de son terroir...** »

*Extrait d'une interview de Marc Parcé, ancien Président de la double AOC Collioure/Banyuls*



Le terroir des vins de Collioure rouge ? Il trouve ses origines dans l'Histoire des hommes qui l'ont travaillé depuis le 7ème siècle avant notre ère, dans son emplacement géographique incomparable entre mer et montagne escarpée. Il prend aussi racine dans les profondeurs de ses sols abrupts issus de l'orogénèse Pyrénéo-Provençale, et termine son expression forte avec son climat méditerranéen. Incursion dans les origines multiples et lointaines de ce terroir confidentiel du Sud de la France.

## Une aire d'appellation à l'histoire duelle. Collioure / Banyuls : une aire d'appellation à double AOC

Géographiquement, l'aire de l'AOC Collioure est la même que celle de l'AOC Banyuls. Ce qui les différencie ? Banyuls correspond à l'appellation des VDN (Vins Doux Naturels), et Collioure à celle des vins secs.

Des « Banyuls nature » à l'AOC Collioure : la reconnaissance des vins secs produits par l'appellation. Le 30 juillet 1935 naissait le décret-loi instituant les appellations d'origine contrôlée. Le syndicat des vignerons de Banyuls, précurseur dès le début du siècle dans ce travail de délimitation d'aire géographique, déposa son premier dossier le 30 novembre de la même année. Il réclamait alors le bénéfice de l'AOC non seulement pour les vins doux naturels (Banyuls) mais également pour les vins obtenus sans mutage à l'alcool (Collioure), connus alors sous le nom de « Banyuls nature ». Mais afin d'éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur d'alors, seuls devaient bénéficier de l'AOC, les vins obtenus par mutage (Banyuls).

Les vignerons qui continuèrent la production de vin rouge purent alors seulement le faire sous la dénomination « vin nature du terroir de Banyuls ». Quelques décennies plus tard, sous l'impulsion de son président André Parcé, les vins rouges de l'appellation reprirent leurs lettres de noblesse. Afin de faire valoir la qualité des vins rouges secs produits sur l'aire, et du terroir complexe de l'appellation, une nouvelle demande fut rédigée par le Syndicat des vignerons de Banyuls en septembre 1967. Après de nombreuses démarches, le 2 décembre 1971, les vins rouges purent enfin bénéficier de l'AOC. Une victoire pour la toute première appellation de vin sec du Roussillon.

## « Collioure » : une AOC de vins rouges, mais aussi blancs et rosés.

A chaque couleur, son décret d'appellation. Si l'AOC Collioure rouge a vu le jour en 1971, pour les vins rosés, la reconnaissance a été possible plus de 20 ans après. Les vins blancs ont, eux, obtenus l'appellation il y a quelques années seulement, en 2003. Le fruit d'un travail de longue haleine de reconnaissance des terroirs locaux et du savoir-faire des vignerons.

# MÉMOIRE

## COLLIOURE : vignoble ancestral à la croisée de l'Histoire.

Immersion avec André Parcé dans l'histoire d'un des plus anciens vignobles de France : Le banyulais. Mémoire du vignoble, le docteur André Parcé, a su mettre en notes l'histoire tumultueuse et lointaine de cette terre viticole maritime, à la frontière de l'Espagne, tantôt terre d'accueil, tantôt poste de défense stratégique, riche des influences de ses occupants. Car s'il est un témoin de cette histoire qui n'a pas bougé depuis son implantation sur les rives escarpées de la Méditerranée, c'est bien la vigne. Arrivée au 9ème siècle avant JC, avec les Phéniciens qui introduisent sa culture, ce furent ensuite les Phocéens, qui ayant fondé Massilia, l'actuel Marseille, vinrent établir des comptoirs le long du Golfe du Lion. Ces peuples marins vénéraient alors le Canigou, « la plus haute montagne du monde », qui les aidait à se guider à vue. Ils s'implantèrent donc aux abords de ce pic. Vinrent ensuite les Carthaginois, puis, au 3ème siècle avant JC, nombre de guerriers d'Hannibal qui se sédentarisèrent sur les coteaux banyulais, y plantant les cépages originaires de la fameuse Carthagène.

Sous l'ère Romaine, la Gaule cisalpine devint alors partie intégrante de l'Italie Romaine, avec comme capitale Narbonne, dont le vignoble acquit une réputation de très grande qualité. Plinius l'Ancien vantait déjà les « vins moelleux des Pyrénées maritimes ».

Après les invasions barbares, suivies de trois siècles de paix wisigothe, c'est autour des monastères reconstruits que les vins du Banyulais retrouvent leur antique grandeur. Les Chevaliers du Temple s'installèrent en Catalogne pour contenir la poussée musulmane. Ordre militaire à ses débuts, il devint au fil des ans, banquier, négociant, commerçant et aussi agriculteur et vigneron ! Implantés en Roussillon avec une antenne importante à Collioure, dont le port en eaux profondes (l'actuel Port Vendres) était leur fenêtre sur la Méditerranée, ils exploitaient d'importants vignobles et les ont révolutionnés en mettant en place un réseau d'écoulement des eaux pluviales, encore utilisé aujourd'hui.

# RENAISSANCE

## Années 1900 : Reconstruction du vignoble et reconnaissance d'un terroir unique



## « En tant que paysans, nous avons naturellement en charge la gestion de notre patrimoine terre et de notre paysage. »

*Marc Parcé, ancien Président de l'AOC Banyuls/Collioure*

Après l'invasion totale, la lutte sans espoir, l'arrachage des vignes, le déchirement d'un paysage...vint l'heure de la reconstruction, de la Renaissance. Le paysage viticole actuel prit sa forme définitive après la crise du phylloxéra tout en conservant l'architecture du vignoble ancestral. L'instabilité des sols de schiste, les aménagements historiques en pierre sèche et la roche affleurante n'ont pas laissé d'autres choix aux vignerons que de reconstruire le vignoble dans le plus pur respect de son implantation pourtant rude et abrupte. Initiée aux alentours de 1890, la reconstruction s'achève début 1900. Les livres de vigneronnage de l'époque démontrent que le coût à l'hectare de la préparation du terrain, de l'achat de porte-greffes américains, du greffage, de la fumure et de l'entretien de la vigne nouvelle pendant

Grands initiés, scientifiques ésotériques, ils avaient une parfaite connaissance de l'alcool et de son adjonction à la vendange fraîche pour en arrêter la fermentation. Pourtant la paternité de ce procédé sera attribuée officiellement à Arnau de Vilanova, médecin alchimiste mort en 1311.

A cette époque, le vignoble banyulais produit à la fois des vins naturels, ancêtres de l'actuel Collioure, des vins mutés, les aïeux du Banyuls et des vins naturellement doux, qui ont aujourd'hui disparus pour des raisons économiques (provenant de raisins passerillés sur souche avec un rendement de 3 à 5 hl/ha). Ils ont alors grande renommée à la cour d'Aragon, à celle de Castille, celle des rois de Majorque et du Comte de Foix et Toulouse.

Un peu plus tard, Louis XIII profita de la révolte des catalans pour envahir le Roussillon en 1642. En contrepartie de l'allégeance de ses habitants, il protégea cette province, ses usages locaux et ses traditions particulières de vinification. Le Traité du Roussillon rattacherait définitivement cette terre à la France. Ainsi devenus français, les vins du Banyulais durent conquérir de nouveaux marchés. La qualité et la notoriété aidant (et le fait que n'existait pas encore la concurrence du Porto dont l'histoire commerciale débuta seulement au 17ème siècle), les vins furent servis à la cour de Versailles, sous le nom de « vins d'Espagne ». Plus tard, Voltaire en fit de chaleureux éloges, ainsi qu'Arthur Youg. Cela dura jusqu'aux années 1880, et l'attaque du phylloxéra qui détruisit entièrement le vignoble de Banyuls.



les 4 à 5 années de non-production représentaient un investissement de près de 5000 francs / or par hectare. Seules les dispositions légales prises, dites lois Arago et Pams, permirent aux vignerons de réaliser cette replantation. Un allègement des charges fiscales sur le vin permit une plus facile commercialisation. Grâce à cette aide indirecte, le vignoble occupa dès 1905 près de 2000 hectares en lieu en place des 3000 existants avant le fléau.

Dans ce contexte, s'ajoutent en France l'intervention de l'autorité dans la production et le commerce des vins nobles, pour codifier et imposer le respect de bons usages : ce sont les prémices des appellations d'origine avec la répression des fraudes sur l'origine des produits, d'après la loi du 1er août 1905. Une nouvelle loi complémentaire est promulguée en 1908. Elle précise la délimitation des régions pouvant exclusivement prétendre aux appellations de provenances des produits. Les premières régions de Bordeaux, de Cognac, de Champagne et de Banyuls furent ainsi géographiquement délimitées. Ce sera ensuite le décret-loi du 30 juillet 1935 qui instituera les appellations d'origine contrôlée.

Le syndicat des vignerons de Banyuls présentera son premier dossier en novembre 1935 pour ses vins doux naturels (Banyuls) mais aussi pour les vins obtenus sans mutage à l'alcool (l'actuelle AOC Collioure). Seuls obtiendront l'AOC en 1936 les vins obtenus par mutage (Banyuls). Il faudra attendre la fin des années 60 pour que les vignerons banyulais intentent une nouvelle action auprès de l'INAO pour que les « vins naturels du terroir de Banyuls » obtiennent eux aussi l'AOC. Ce sera chose faite le 2 décembre 1971 !

## Un Terroir d'exception

Pas d'appellation sans un terroir unique. Et Collioure est de ses vignobles à la personnalité forte, dessiné conjointement par la Nature et l'Homme, sans concessions possibles. Les vignes de Collioure sont implantées sur un relief accidenté montagneux, qui domine la Mer Méditerranée. Vignoble d'exception construit en terrasses sur des pentes abruptes, il est cultivé avec les mêmes méthodes ancestrales qu'à l'époque des Templiers, le dénivelé et les petites parcelles rendant la mécanisation des travaux de vigne impossibles. Un système élaboré d'évacuation des eaux pluviales parcourt d'ailleurs le vignoble depuis l'époque moyenâgeuse et l'installation de l'ordre militaire, qui a réussi précocement à moderniser le vignoble.

Au gré des millénaires, les vignerons qui ont travaillé ce terroir de roche schisteuse, ont modelé le paysage naturel tout en le réemployant et le respectant. Les murets de pierres sèches en sont le témoin, le paysan vigneron utilisant les roches travaillées par l'érosion et s'en servant pour venir renforcer le sol.

L'activité viticole banyulaise participe donc depuis sa création à l'entretien et la sauvegarde des paysages de culture forgés dans la montagne, et inscrits pour leur génie au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre du Rivage méditerranéen des Pyrénées.

# RACINE

1971 : naissance de l'appellation Collioure

« En 1971, nous avons renoué avec notre histoire, celle qui a fait dès le début du 19ème siècle, la notoriété de nos vins, l'élaboration de vins secs. »

*Marc Parcé, ancien Président de l'AOC Banyuls/Collioure*

Après le Banyuls et le Banyuls Grand Cru, vins doux naturels, une troisième appellation voit le jour dans les vignobles de la Côte rocheuse : le vin sec de Collioure. C'est sous l'impulsion de son président de l'époque, le docteur André Parcé, homme animé par l'histoire du banyulais, qu'est défendu le dossier pour que l'appellation retrouve la tradition des vins rouges secs. Car dès le 13ème siècle, ces « vins naturels », comme on les nommait alors, faisaient la renommée du vignoble aux côtés des vins doux naturels. Le 2 décembre 1971, Collioure devient officiellement une appellation de vins rouges secs reconnue et sera la première établie comme tel en Roussillon.

L'AOC a alors une production moyenne de 6000 hectolitres. Le vin n'est élaboré qu'en rouge, avec comme cépage principal le grenache noir. En 1971, « Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Collioure » les vins rouges qui ont été récoltés sur les territoires des communes de Banyuls, Collioure, Port-Vendres et Cerbère. Un nouvel article viendra compléter le 1er décret en 1982, permettant d'ajouter le mourvèdre aux cépages principaux. Les cépages complémentaires sont le carignan noir, le cinsault et la syrah.



# EMPREINTE

1971 – 2021 : nouveau départ pour l'aire d'appellation

Une fois l'AOC obtenue, l'appellation s'engage dans une production de vins de qualité et fait progresser ses techniques de vinification sous l'œil bienveillant d'André Brugirard, ingénieur agronome et œnologue, qui partagera avec les vignerons de Collioure ses connaissances œnologiques et son savoir-faire dans l'élaboration de vins de garde. Chaque opérateur apportera également son savoir-faire, et sa lecture du terroir. « Ce que nous avons à protéger dépasse notre conception personnelle et doit laisser le plus grand nombre possible de lectures, sans pour autant renier l'œuvre initiale. Toute la difficulté du travail de vigneron de Collioure est là, **conserver l'essentiel sans le figer**, l'interpréter à chaque génération sans le renier. Être capable de partager sa conception de son terroir, tout en conservant l'unité, sans tomber dans le travers de l'uniformité ».



# ÂGE D'OR

Etat des lieux de l'appellation en 2021 avec l'interview de Romuald Peronne, nouveau Président du syndicat des vignobles de la Côte Vermeille.

« Quelle est l'identité des vins de Collioure en 2021 ? »

A l'image des vignerons qui la constituent et de la construction de son vignoble, l'AOC Collioure est plurielle.

Appellation française la plus Sudiste de la côte méditerranéenne, Collioure rouge marque son style par des vins charnus et gorgés de soleil, mais travaillés pour faire ressortir finesse et élégance de ses terroirs de schistes bruns balayés par les embruns maritimes. Si proche de la mer, mais loin de l'effervescence des plages, le vignoble actuel est l'œuvre séculaire des familles de vignerons banyulais qui ont sculpté la montagne et ses sols de schistes. Ils y ont créé une multitude de petites terrasses en pierres sèches, où sont cultivés à la main chaque pied de vigne. Le vignoble de Collioure, de par ses contraintes techniques, n'a pas pu être mécanisé à l'instar des autres vignobles français. Ici, le travail de la vigne est resté humain, comme hors du temps. Une vraie difficulté pour les vignerons qui travaillent le vignoble à dos d'hommes, à cause des pentes abruptes, mais une gageure de la qualité des travaux d'entretien des vignes. La biodiversité et les paysages sont ainsi préservés et entretenus. Une typicité de ce vignoble historique, à faire mieux connaître, pour valoriser le travail ardu et humble de chaque vigneron de l'appellation Collioure rouge.

# HORIZON

Les questions d'avenir.

C'est là le défi des années futures pour les vignerons de l'appellation. **Valoriser un travail acharné sur des terroirs accidentés**, sans mécanisation possible. Expliquer le travail de l'homme, minutieux, respectueux et protecteur d'un paysage de culture ancestral. Continuer à faire cohabiter harmonieusement la nature et ses changements, avec le travail humain. Préserver un territoire fragile et magnifique en bord de mer. Faire connaître le travail héroïque mais humble des vignerons de l'appellation, qui ont à cœur de transmettre aux générations futures ce patrimoine unique, au pied des Pyrénées.

En 2021, la typicité de ce terroir à cheval entre mer et montagne permet d'obtenir des vins d'une grande complexité et aux facettes multiples. Chaque parcelle selon son exposition, apporte une touche de couleur forte à la toile des vins de l'appellation. Berceau du fauvisme, Collioure est à son image, un vignoble coloré, au caractère fort. Car comme le disait le peintre Matisse, tombé sous le charme des paysages de Collioure, « **avec des couleurs pures, nous obtenions des réactions plus fortes** ». Le vignoble contemporain est à son image, avec des vignerons qui se sont imprégnés de ce paysage hors norme en toile de fond de leur appellation, de son histoire, de son essence, tout en lui apportant via leurs vins un regard neuf, une interprétation personnelle d'un vignoble cultivé comme hors du temps, mais en constante réinterprétation. Car si la prise en compte environnementale est grandissante partout dans le monde, il est bien un vignoble de France qui est resté préservé d'une agriculture productiviste et intensive, c'est Collioure. Ici, seule la main de l'homme œuvre pour la culture de la vigne, son entretien et sa reconstruction. C'est elle qui préserve les paysages naturels et les essences locales, qui protège le terroir des sauts d'humeur climatiques. C'est donc en plein accord que l'humain et la nature se donnent l'un à l'autre, pour continuer à exister et traverser les âges.

**Célébrer les 50 ans : une occasion forte de présenter le travail unique des vignerons de Collioure.**

Notre vignoble escarpé et morcelé, à flanc de falaises, offre des paysages incroyables. Cette palette parcellaire en fait un vignoble à part. Chacun s'emploie à travailler ses vignes selon la lecture qu'il fait de son terroir. Les 50 ans sont une occasion nouvelle de regrouper les vignerons de l'appellation, pour œuvrer ensemble à une meilleure connaissance du terroir de Collioure, de ses problématiques, de son savoir-faire historique... C'est une chance pour tous de pouvoir profiter de l'anniversaire pour fédérer les acteurs d'une même appellation, souvent pris par le travail. Les 50 ans marquent une pause nécessaire et essentielle. Ils permettront de réunir pour la première fois depuis longtemps, 35 vignerons engagés pour leur terroir banyulais. Cette dynamique est le début d'une volonté de reconnaissance collective du travail et de la passion des vignerons qui signent la nouvelle génération à Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère, avec comme fil rouge l'envie d'avancer et de se remettre en question pour continuer à faire évoluer l'expression du terroir. Mais aussi faire connaître leur travail en décalage avec celui des autres vignobles de France.



Il est là le défi, continuer à faire vibrer les couleurs du vignoble de Collioure, et le rouge en particulier, à travers le monde entier. Les 50 ans de l'AOC en sont une belle occasion.

Cette immersion dans l'histoire du vignoble de Collioure se termine avec les mots de Marc Parcé, son ancien Président :

« **À Collioure, on déguste avec les yeux, on déguste avec le cœur.** »

La contemplation de ce paysage façonné par la main de l'homme invite à une méditation sur la place de l'homme dans la nature et parmi les siens. En effet j'aime à répéter que ce terroir que certains diront obsolète, inadapté, a su trouver une place particulière dans le paysage viticole méditerranéen grâce à son « décalage » avec la modernité : étant en dehors du temps il semble inviter à l'éternité. »



**CONTACT PRESSE**

**Rouge Granit - Laurent Courtial**

**Anne-Sophie Cauchy - [ascauchy@rouge-granit.fr](mailto:ascauchy@rouge-granit.fr) - 06 46 36 57 52**

**Manon Maisonnas - [mmaisonnas@rouge-granit.fr](mailto:mmaisonnas@rouge-granit.fr) - 07 77 14 73 68**