



## #Gourmandise

ACCORDS INATTENDUS AUTOUR DES  
VINS DOUX NATURELS DU ROUSSILLON

**Jeux de bouche, accords renouvelés, les Vins Doux Naturels se prêtent à des instants de dégustation variés et actuels. La douceur et l'onctuosité complètent avec justesse, des plats aux influences d'ailleurs. Saveurs sucrées/salées, épicées, pimentées, poivrées, acidulées ou rafraîchissantes, révèlent avec audace les Vins Doux Naturels. Blancs et Rouges, les #VDN servent différentes expressions. Les terroirs variés des appellations qui les produisent en Roussillon complètent la palette riche des styles de cuvées.**

**Mise en bouche autour de ce vignoble du Roussillon aux identités singulières.**

### Vins Doux Naturels du Roussillon : 5 AOP

Berceau des Vins Doux Naturels, le Roussillon offre des conditions géographiques et climatiques idéales. Installé dans le sud de la France, cet amphithéâtre naturel est ouvert sur la Méditerranée et protégé par plusieurs massifs montagneux (Canigou, Albères...). Cette implantation permet naturellement d'obtenir des raisins sains et concentrés. Les Pyrénées-Orientales représentent 80 % de la production nationale en #VDN.

5 appellations se partagent la production de Vins Doux Naturels en Roussillon :

- AOP Muscat de Rivesaltes Blanc : 59%
- AOP Rivesaltes (Ambré, Grenat, Tuilé, Rosé, Hors d'Âge, Rancio) : 27%
- AOP Banyuls (Blanc, Rosé, Rimage, Ambré, Tuilé, Hors d'Âge, Rancio) & AOP Banyuls Grand Cru Tuilé : 11%
- AOP Maury (Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'Âge, Rancio) : 3%



### Pimper l'apéritif : Tapas & Vins Doux Naturels

**Le choix du sommelier : Tous les Vins Doux Naturels**

Accorder fraîcheur et onctuosité, moelleux et verdure, sucré et salé... les saveurs jouent avec les papilles, les réveillent, les caressent, pour une partition savoureuse réinventée. Au menu, il faut oser des petits roulés de jambon cru, chèvre frais et confiture de figue. Pour rajouter du croquant, préparer des tartines d'une miché de pain complet, poires, roquette et prosciutto. Les gourmands pourront réaliser aussi des mini cakes aux abricots secs, fromage fermier de brebis et romarin. Les Vins Doux Naturels proposent alors un accompagnement inattendu dans les verres, entre douceur et profondeur.

### Oser la worldfood : Cuisine asiatique & Vins Doux Naturels

**Le choix du sommelier : Muscat de Rivesaltes et les Vins Doux Naturels ambrés et tuilés**

Saveurs sucrées, ou umami d'une marinade de soja, d'un lait de coco... les parfums des cuisines japonaise, coréenne, chinoise, thaï, relèvent et pimentent les accords autour des #VDN du Roussillon. Au menu, la diversité s'invite dans l'assiette : Ribs à la vietnamienne, les travers de porc sont travaillés dans une marinade sucrée, salée et pimentée, en accord parfait avec la puissance aromatique des Vins Doux Naturels. Autre recette, un tataki de thon frais et sa sauce au vinaigre de prune Umeboshi et sésame. Faciles et gourmandes, des petites crêpes chinoises garnies de canard, poireaux, concombre et figues fraîches seront en accord parfait avec les Vins Doux Naturels du Roussillon.

### Les cépages des AOP VDN du Roussillon

Les AOP Vins Doux Naturels du Roussillon sont issues d'une sélection de cépages adaptés au climat local et à leur vinification atypique.

- En rouges : Grenache et Carignan noirs
- En blancs : Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains.

## Une mosaïque de terroirs

Les VDN du Roussillon proposent des styles multiples. Leurs cépages, tout comme leurs méthodes de vinification en sont à l'origine, mais pas seulement. La diversité géologique est un des atouts majeurs du vignoble du Roussillon. Granit, schiste, calcaire, argile, gneiss, galets roulés... les sols et sous-sols des AOP Vins Doux Naturels sont singuliers et transmettent leur typicité aux vins produits.

## Explorer de nouveaux horizons : Mezzé & Vins Doux Naturels

### Le choix du sommelier : Muscat de Rivesaltes, Banyuls, Maury et Rivesaltes ambrés jeunes et légers

Cette cuisine méditerranéenne est généreuse et colorée. Identitaire de la culture des pays du Sud, le mezzé se compose de plusieurs plats servis en même temps à table. Chaque met est servi dans une petite coupelle, de façon à pouvoir picorer, à l'aide du traditionnel pain pita. La liste des plats n'est pas figée. Houmous, taboulé, caviar d'aubergines... pour accompagner les Vins Doux Naturels, une fricassée de foies de volailles au jus de grenade ou quelques boreks à l'agneau, raisins secs et miel.

## Déplacer les codes : Mixologie & Vins Doux Naturels

### Le choix du sommelier : Vins Doux Naturels jeunes

Les « sweet » ou Vins Doux Naturels se savourent aussi en version cocktail. Avec quoi les associer ? Quasiment tout ! Un brin de menthe, du citron vert, de l'eau gazeuse pour twister la version classique du Mojito. Les Vins Doux Naturels se prêtent facilement à l'univers de la mixologie.

Voici 3 versions dégustées et approuvées :

- Muscat Ginger : verser la même dose de Muscat de Rivesaltes frais et de Ginger Ale, compléter avec un quartier de citron vert pressé, quelques glaçons et savourer.
- Muscat Lemon : verser la même dose de Muscat de Rivesaltes et de limonade (½ verre), ajouter un quartier de citron jaune pressé et des glaçons. C'est prêt !
- Le Riv'Tonic : réalisé à partir d'une même dose de Rivesaltes ambré et de tonic, de glace pilée et d'une rondelle d'orange. Il ravive les apéritifs estivaux.

Ces cocktails à partir de Vins Doux Naturels proposent une alternative peu alcoolisée à l'usage traditionnel de la mixologie et réinvente les codes de consommation des #VDN avec fraîcheur et légèreté. À essayer !



## Les vieux millésimes - Vertigineuse remontée dans le temps

Les Vins Doux Naturels deviennent, avec le temps, des trésors des caves du Roussillon. Ces vins uniques et intemporels se magnifient après de très longs vieillissements. Ils développent des arômes d'une subtilité et d'une complexité inouïes. Déguster un vieux millésime de Vins Doux Naturels c'est remonter le temps et découvrir une richesse aromatique hors norme !

De belles idées cadeaux pour marquer un événement, un anniversaire.

Plus d'informations : [www.roussillon.wine/vieux-millesimes-de-vins-doux-naturels/](http://www.roussillon.wine/vieux-millesimes-de-vins-doux-naturels/)

### Contacts presse: Rouge Granit - Laurent Courtial

Manon Vergnier- [mvergnier@rouge-granit.fr](mailto:mvergnier@rouge-granit.fr)- 07 77 14 73 68

Lucie Biesse- [lbiesse@rouge-granit.fr](mailto:lbiesse@rouge-granit.fr)- 06 04 64 81 74

Lucile Peyric- [lpeyric@rouge-granit.fr](mailto:lpeyric@rouge-granit.fr)- 06 75 39 28 81