



# VINS DU ROUSSILLON

## DOSSIER DE PRESSE

### 2023

---

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU ROUSSILLON

---

19, AVENUE DE GRANDE BRETAGNE  
BP 649 – F – 66006 PERPIGNAN CEDEX  
TÉL : +33(0)4 68 51 21 22  
[info@roussillon.wine](mailto:info@roussillon.wine)  
[www.roussillon.wine](http://www.roussillon.wine)





# SOMMAIRE

---

|             |                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------|
| <b>P.3</b>  | LE VIGNOBLE                                     |
| <b>P.5</b>  | LES TERROIRS DU ROUSSILLON                      |
| <b>P.6</b>  | LES CÉPAGES                                     |
| <b>P.9</b>  | VINIFICATION ET ÉLEVAGE DES VINS SECS           |
| <b>P.10</b> | VINIFICATION ET ÉLEVAGE DES VINS DOUX NATURELS  |
| <b>P.11</b> | ACCORDS METS ET VINS SECS ET VINS DOUX NATURELS |
| <b>P.13</b> | HISTORIQUE                                      |
| <b>P.15</b> | POINT ÉCONOMIQUE                                |
| <b>P.25</b> | FICHES TECHNIQUES                               |



# LE VIGNOBLE

Les **Pyrénées-Orientales** se placent au 17<sup>ème</sup> rang des départements producteurs français, avec 1,3% de la production nationale en volume.

Le Roussillon produit des **Vins Secs** et des **Vins Doux Naturels** (78% de la production nationale).

Avec 14 AOP et 2 IGP issues principalement de 24 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** : Rouge, Rosé, Blanc
- **Côtes du Roussillon** : Rouge, Rosé, Blanc
- **Côtes du Roussillon Villages (CRV)** : Rouge
- **CRV Caramany** : Rouge
- **CRV Latour de France** : Rouge
- **CRV Les Aspres** : Rouge
- **CRV Lesquerde** : Rouge
- **CRV Tautavel** : Rouge
- **Maury sec** : Rouge

Le vignoble du Roussillon  
AOP Vins Secs

- AOP Collioure
- AOP Côtes du Roussillon
- AOP Côtes du Roussillon / 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



## 2 IGP EN VINS SECS

Le vignoble du Roussillon  
en IGP

- IGP Côtes Catalanes
- IGP Côte Vermeille



- **Côtes Catalanes** : Rouge, Rosé, Blanc, Rancio
- **Côte Vermeille** : Rouge, Rosé, Blanc, Rancio

## 5 AOP EN VINS DOUX NATURELS

- **Rivesaltes** : Grenat, Rosé, Ambré, Tuilé, Rancio, Hors d'âge
- **Maury** : Blanc, Grenat, Ambré, Tuilé, Rancio, Hors d'âge
- **Banyuls** : Blanc, Rosé, Rimage, Ambré, Traditionnel, Rancio, Hors d'âge
- **Banyuls Grand Cru** : Tuilé, Rancio, Hors d'âge
- **Muscat de Rivesaltes** : Blanc

Les vins Ambré et Tuilé/Traditionnel peuvent utiliser la mention Hors d'âge s'ils ont fait l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans.

Le vignoble du Roussillon  
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.



# LE VIGNOBLE

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

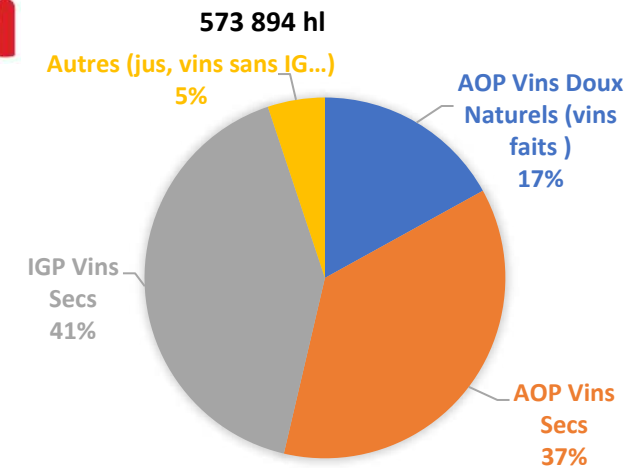
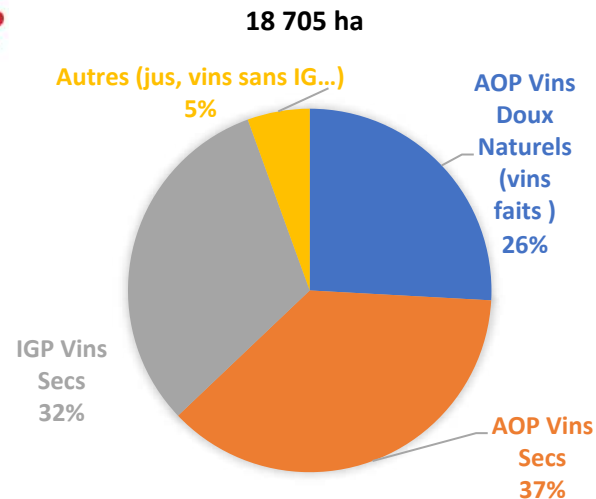
Situé au **Sud de la France**, c'est un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée à l'Est du département des Pyrénées-Orientales. Il est bordé de 3 massifs montagneux :

- 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



## La production



## STRUCTURE D'EXPLOITATION

Le département des Pyrénées-Orientales compte :



**2 033 exploitations**

- 375 caves particulières
- 24 caves coopératives
- Une centaine de sociétés de négoce, dont une trentaine de négociants « purs »

Source : Maison des Vignerons 66  
Données 2022



# LES TERROIRS DU ROUSSILLON

## UN CLIMAT IDÉAL

Des étés chauds, des automnes et hivers doux



2 530 HEURES  
D'ENSOLEILLEMENT MOYEN  
≈ 316 JOURS / AN



500 – 600 MM D'EAU / AN  
EN MOINS DE 100 JOURS  
surtout en automne. Une part  
importante tombe sous forme  
d'orages et se perd en  
ruissellement.



1 JOUR / 3  
LE VIGNOBLE EST BALAYÉ  
PAR 8 VENTS dont les plus  
connus sont la Tramontane  
et la Marinade...

## DES SOLS VARIÉS

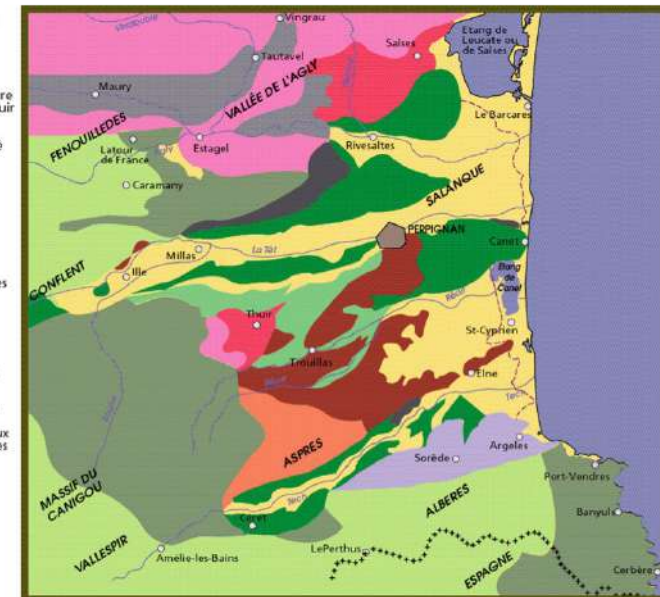
Le Roussillon se présente comme un amphithéâtre dominé par des hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent des provinces voisines.

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.

### CARTE GÉOLOGIQUE DU ROUSSILLON

- Sols rouges sur calcaires compacts
- Sols calcaires de bordure des Corbières et de Thuir
- Sols noirs, marnes schisteuses du Crétacé
- Sols sur colluvions schisteuses
- Sols d'arènes granitiques et gneiss
- Sols très caillouteux des hautes terrasses
- Sols très caillouteux des basses terrasses
- Sols limono-argileux des Aspres
- Sols argileux et caillouteux des Aspres
- Sols caillouteux de la terrasse de Thuir
- Sols sablonno-caillouteux du piémont des Albères
- Ensemble des sols caillouteux, sablo-limoneux, limono-argileux et sableux du littoral
- Sols hydromorphes des cuvettes
- Limite du salant permanent





# LES CÉPAGES

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

## CÉPAGES UTILISÉS EN AOP DU ROUSSILLON

### CÉPAGES BLANCS ET GRIS

#### 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.

#### 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.

#### MARSANNE

Souvent associée à la Roussanne, elle apporte dans les blancs secs, ampleur, arômes et élégance.

#### 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.

#### 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 TOUBAT 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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.

#### VOIGNIER

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





# LES CÉPAGES

## CÉPAGES UTILISÉS EN AOP DU ROUSSILLON

### CÉPAGES ROUGES

#### CARIGNAN NOIR

Le Roussillon dispose de vieilles vignes de Carignan qui donnent des vins de qualité et d'excellents résultats sur des 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.

#### LLEDONER 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 des 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, aux notes de petits fruits rouges acidulés.

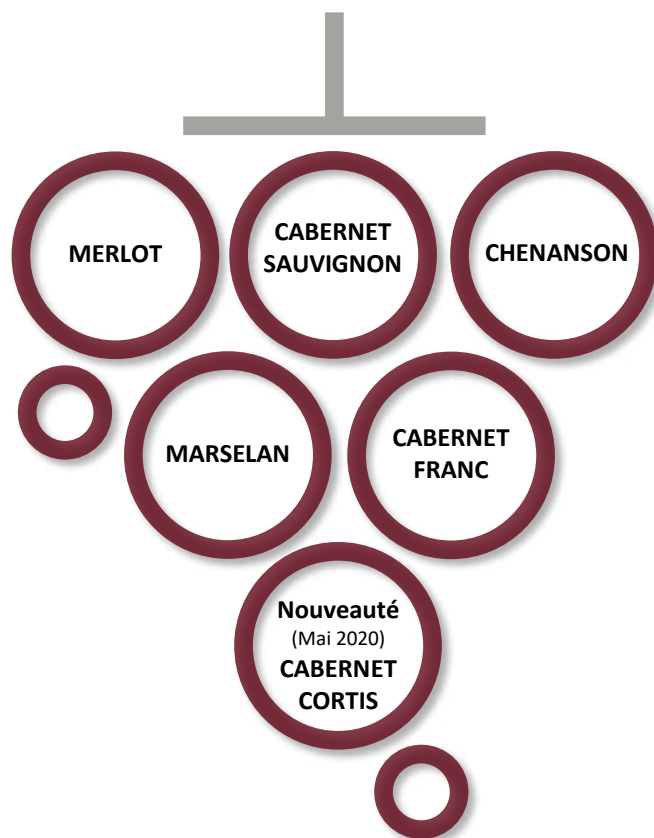
# LES CÉPAGES

## PRINCIPAUX CÉPAGES UTILISÉS EN IGP DU ROUSSILLON

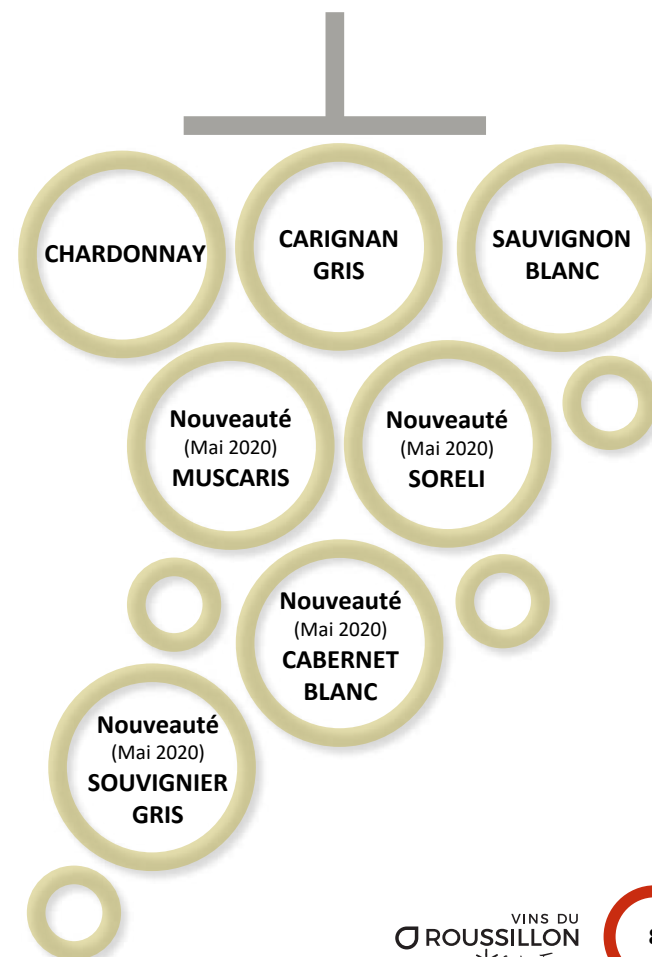
24 cépages sont utilisés de manière courante en Roussillon :

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

### CÉPAGES ROUGES



### CÉPAGES BLANCS / GRIS







# VINIFICATION ET ÉLEVAGE

## 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 ROSÉS

Ils sont généralement élaborés par une 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.

Le 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, Grenache blanc, gris et noir, Macabeu, Tourbat, Mourvèdre, Muscat d'Alexandrie, Muscat à 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 foncée, parfois brou de noix, avec des reflets mordorés caractéristiques.

Ils sont très utilisés en cuisine catalane et sont des partenaires de choix pour des mets difficiles à accorder.

Leur conservation défie le temps.

# VINIFICATION ET ÉLEVAGE

## 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)

**Élaborer 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.**

Cette opération consiste à ajouter sur le moût en fermentation alcoolique de l'alcool d'origine vinique, pur, neutre, à 96%, 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'ÉLEVAGE 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 Ambré et Tuilé 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'âge » (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).

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 SECS ET VINS DOUX NATURELS

| Consommer à ...                | VINS SECS                                                                              |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           | AOP VINS DOUX NATURELS                               |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
|                                | 8 à 12° C                                                                              |                  | 13 à 15° C                                                           |                                                                                            | 12° C                                     | 8 à 12° C                                            |                               | 13 à 15° C                 |                                      | 12 à 13° C                 |                                                    |
|                                | AOP ET IGP BLANCS                                                                      | AOP ET IGP ROSÉS | AOP ET IGP ROUGES                                                    |                                                                                            | IGP RANCIO SEC                            | BLANC                                                | ROSÉ                          | AMBRÉ ET TUILÉ             |                                      | ROUGE                      |                                                    |
|                                | AOP CÔTES DU ROUSSILLON<br>AOP COLLIOURE<br>IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTES VERMEILLE |                  | AOP CÔTES DU ROUSSILLON<br>IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTE VERMEILLE | AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES (COMMUNALES ET TERROIR)<br>AOP MAURY SEC<br>AOP COLLIOURE | IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTE VERMEILLE | AOP MUSCAT DE RIVESALTES<br>AOP BANYULS<br>AOP MAURY | AOP RIVESALTES<br>AOP BANYULS | AOP RIVESALTES             | AOP BANYULS ET AOP BANYULS GRAND CRU | AOP MAURY                  | AOP BANYULS RIMAGE, AOP MAURY ET RIVESALTES GRENAT |
| APÉRITIFS ET ENTRÉES           |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Tapas                          | ***                                                                                    | ***              | **                                                                   | **                                                                                         | ***                                       | ***                                                  | ***                           | **                         | **                                   | **                         | **                                                 |
| Amandes, noisettes, cacahuètes |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            | ***                                       | *                                                    | *                             | ***                        | ***                                  | ***                        |                                                    |
| Fruits sec en mélange          |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            | ***                                       | **                                                   | **                            | ***                        | **                                   | **                         | *                                                  |
| Pruneaux ou dattes au lard     |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               | ***                        | ***                                  | ***                        | **                                                 |
| Salades composées              | ***                                                                                    | ***              | *                                                                    |                                                                                            |                                           | **                                                   | **                            |                            |                                      |                            |                                                    |
| Charcuterie                    | *                                                                                      | ***              | ***                                                                  | **                                                                                         | ***                                       | *                                                    | *                             | **                         | **                                   | **                         | *                                                  |
| Foie gras                      | **                                                                                     |                  | **                                                                   | **                                                                                         | **                                        | **                                                   |                               | ***                        | ***                                  | ***                        | *                                                  |
| PLATS À BASE DE POISSON        |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Soupe de poissons              | ***                                                                                    | ***              |                                                                      |                                                                                            | ***                                       |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Coquillages                    | ***                                                                                    | ***              |                                                                      |                                                                                            | ** (cuits)                                |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Crustacés                      | ***                                                                                    | ***              | *                                                                    | ** (sauce vin)                                                                             | **                                        |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Poissons en sauce              | ***                                                                                    | ***              | *** (sauce vin)                                                      | *** (sauce vin)                                                                            | **                                        |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| PLATS À BASE DE VIANDE         |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                            |                                      |                            |                                                    |
| Viandes blanches               | ** (boisés)                                                                            | ***              | ***                                                                  | **                                                                                         | ** (rôtis)                                | ** (épiciées)                                        |                               | ** (Ambré)                 | * (Ambré)                            | * (Ambré)                  |                                                    |
| Viandes Rouges                 |                                                                                        |                  | ***                                                                  | ***                                                                                        |                                           |                                                      |                               | ** (Tuilé pour sucré/salé) | ** (Tuilé pour sucré/salé)           | ** (Tuilé pour sucré/salé) | ** (sucré/salé)                                    |
| Gibiers rôtis                  | ** (boisés)                                                                            |                  | **                                                                   | ***                                                                                        | ***                                       |                                                      |                               | ***                        | ***                                  | ***                        | **                                                 |
| Gibiers en sauce               | ** (sauce vin blanc)                                                                   |                  |                                                                      | ***                                                                                        | ***                                       |                                                      |                               |                            |                                      |                            | ***                                                |
| PLATS SUCRÉS / SALÉS           |                                                                                        |                  |                                                                      |                                                                                            |                                           | ***                                                  | ***                           | ***                        | ***                                  | ***                        | ***                                                |
| CUISINE ASIATIQUE              | ***                                                                                    | ***              | ***                                                                  | ***                                                                                        | ***                                       | ***                                                  |                               | ***                        | ***                                  | ***                        |                                                    |



# ACCORDS METS & VINS SECS ET VINS DOUX NATURELS

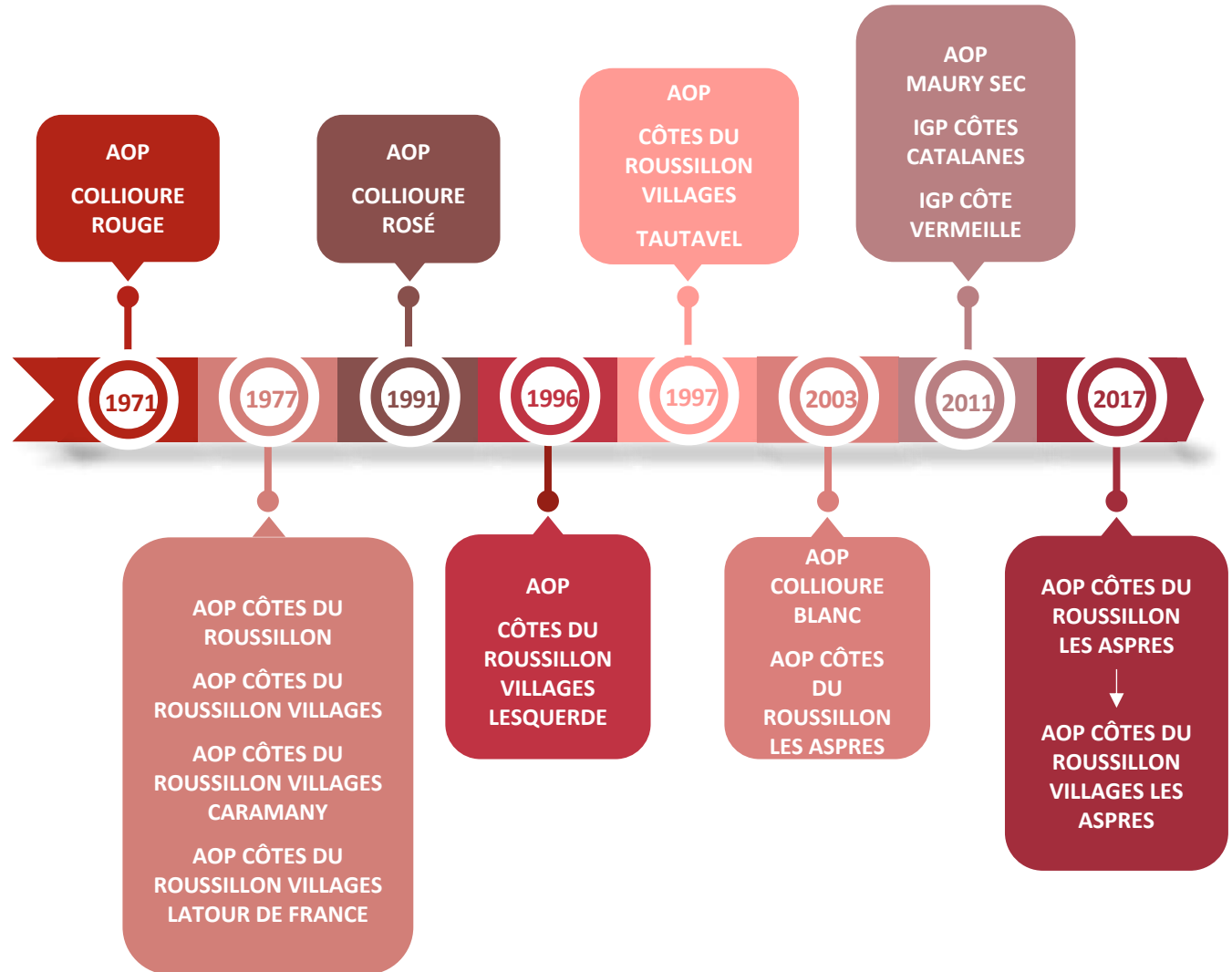
| Consommer à ...                            | VINS SECS                                                                              |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | AOP VINS DOUX NATURELS        |                                     |                                                              |                                                              |                                                              |                             |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                            | 8 À 12° C                                                                              |                                                                      | 13 à 15° C                                                                                 |                                           | 12° C                                                | 8 à 12° C                     |                                     | 13 à 15°C                                                    |                                                              |                                                              | 12 à 13° C                  |
|                                            | AOP ET IGP BLANCS                                                                      | AOP ET IGP ROSÉS                                                     | AOP ET IGP ROUGES                                                                          |                                           | IGP RANCIO SEC                                       | BLANC                         | ROSÉ                                | AMBRÉ ET TUILÉ                                               |                                                              |                                                              | ROUGE                       |
|                                            | AOP CÔTES DU ROUSSILLON<br>AOP COLLIOURE<br>IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTES VERMEILLE | AOP CÔTES DU ROUSSILLON<br>IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTE VERMEILLE | AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES (COMMUNALES ET TERROIR)<br>AOP MAURY SEC<br>AOP COLLIOURE | IGP CÔTES CATALANES<br>IGP CÔTE VERMEILLE | AOP MUSCAT DE RIVESALTES<br>AOP BANYULS<br>AOP MAURY | AOP RIVESALTES<br>AOP BANYULS | AOP RIVESALTES                      | AOP BANYULS ET AOP BANYULS GRAND CRU                         | AOP MAURY                                                    | AOP BANYULS RIMAGE, AOP MAURY ET RIVESALTES GRENAT           |                             |
| FROMAGES                                   |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                                     |                                                              |                                                              |                                                              |                             |
| Fromages de chèvre                         | ***                                                                                    | ***                                                                  |                                                                                            |                                           | *** (secs)                                           | * (frais)                     | * (frais)                           | *** (ambré)                                                  | *                                                            | *                                                            |                             |
| Fromages à pâtes molles                    | **                                                                                     | *                                                                    | *                                                                                          | *                                         | ** (affiné)                                          |                               |                                     | **                                                           | **                                                           | **                                                           | **                          |
| Fromages à pâtes pressées                  | ***<br>(boisés)                                                                        | *                                                                    |                                                                                            |                                           | ***                                                  |                               |                                     | ***                                                          | ***                                                          | ***                                                          | *                           |
| Fromages à pâtes persillées                |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           | **                                                   | **                            | *                                   | ***                                                          | ***                                                          | ***                                                          | ***                         |
| DESSERTS ET FRUITS                         |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                                     |                                                              |                                                              |                                                              |                             |
| Melon                                      |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | **                            | ***                                 | **                                                           | **                                                           | **                                                           | ***                         |
| Fruits frais, tartes ou gâteaux aux fruits |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | *** (fruits blancs et jaunes) | *** (petits fruits rouges)          | *** (Tuilé : pruneaux / Ambré : fruits secs)                 | *** (pruneaux, figues)                                       | *** (pruneaux, figues)                                       | *** (fruits rouges : noirs) |
| Nougat, confiseries aux amandes            |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | ***                           |                                     | *** (Ambré)<br>** (Tuilé)                                    | *** (Ambré)<br>** (Tuilé)                                    | *** (Ambré)<br>** (Tuilé)                                    |                             |
| Crème catalane, crème brûlée               |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | **                            |                                     | ***                                                          | ***                                                          | ***                                                          |                             |
| Glaces, sorbets                            |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | *** (fruits blancs et jaunes) | *** (petits fruits rouges, agrumes) | *** (Ambré : vanille, caramel, abricot, Tuilé : café, cacao) | *** (Ambré : vanille, caramel, abricot, Tuilé : café, cacao) | *** (Ambré : vanille, caramel, abricot, Tuilé : café, cacao) | *** (fruits rouges / noirs) |
| Chocolats                                  |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | * (blancs)                    |                                     | ***                                                          | ***                                                          | ***                                                          | ***                         |
| DIGESTIF                                   |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      |                               |                                     |                                                              |                                                              |                                                              |                             |
| Accompagné d'un cigare                     |                                                                                        |                                                                      |                                                                                            |                                           |                                                      | ** (vieux vins)               |                                     | ***                                                          | ***                                                          | ***                                                          | ***                         |





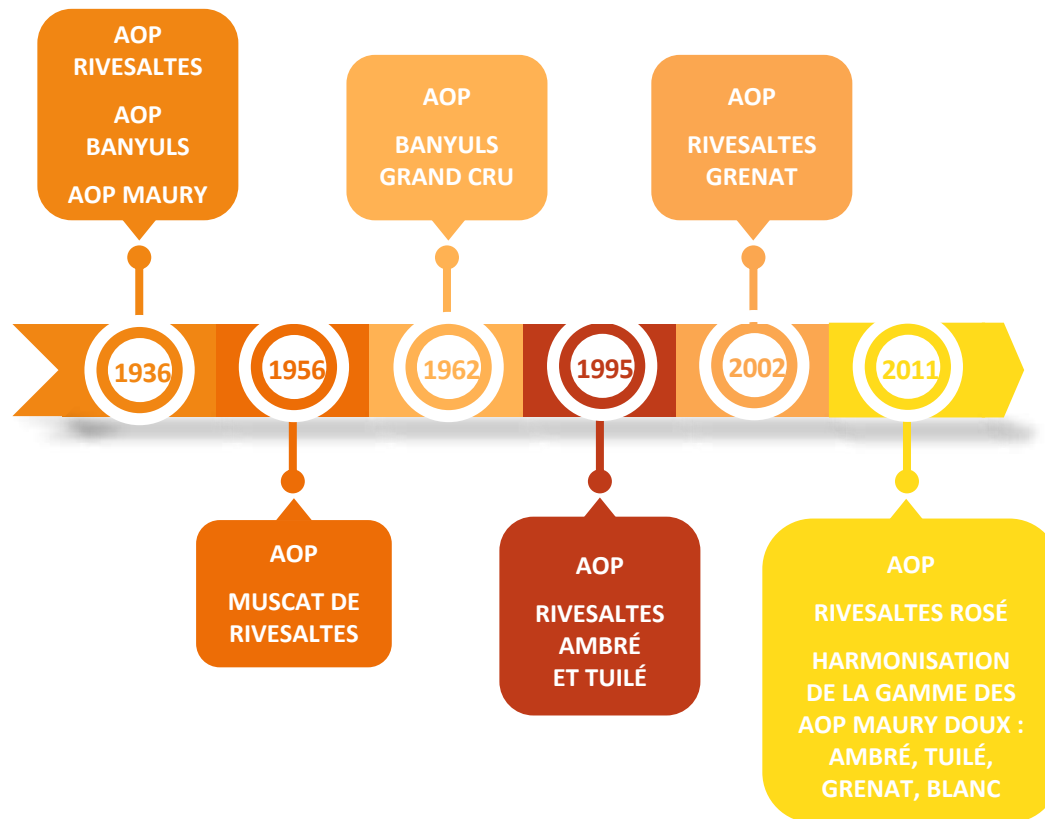
# HISTORIQUE

## VINS SECS À AOP ET À IGP



# HISTORIQUE

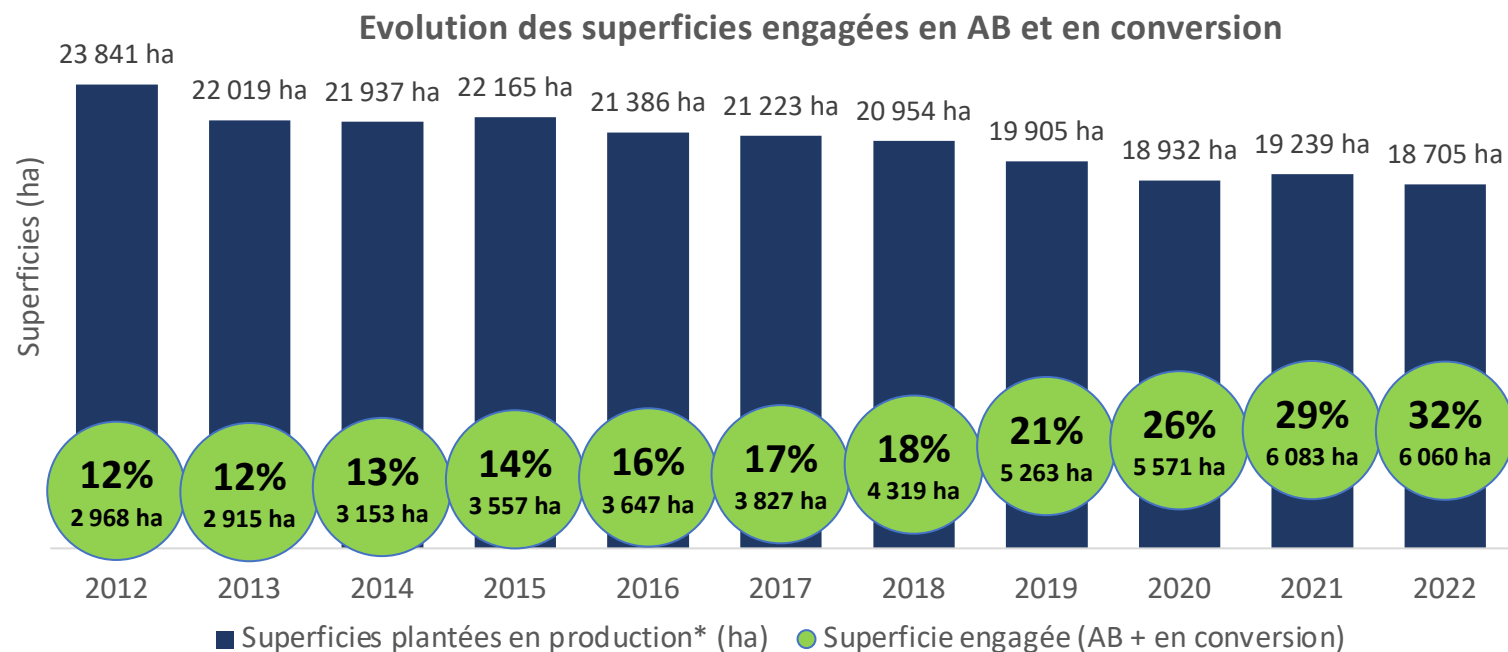
## VINS DOUX NATURELS À AOP





# POINT ÉCONOMIQUE

## ÉVOLUTION DES SURFACES & PART DU BIO DANS LE VIGNOBLE

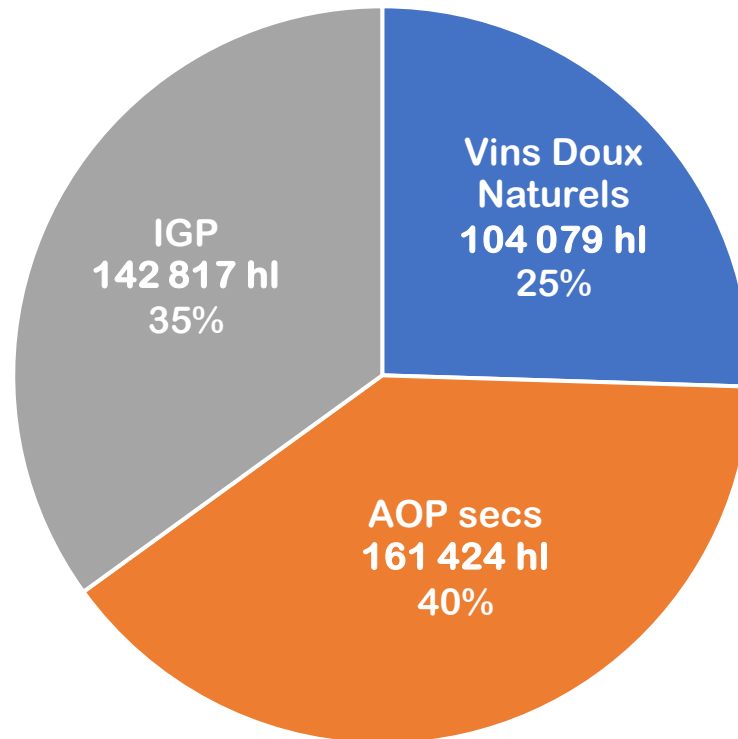




## POINT ÉCONOMIQUE

### VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2022

**408 321 hl**

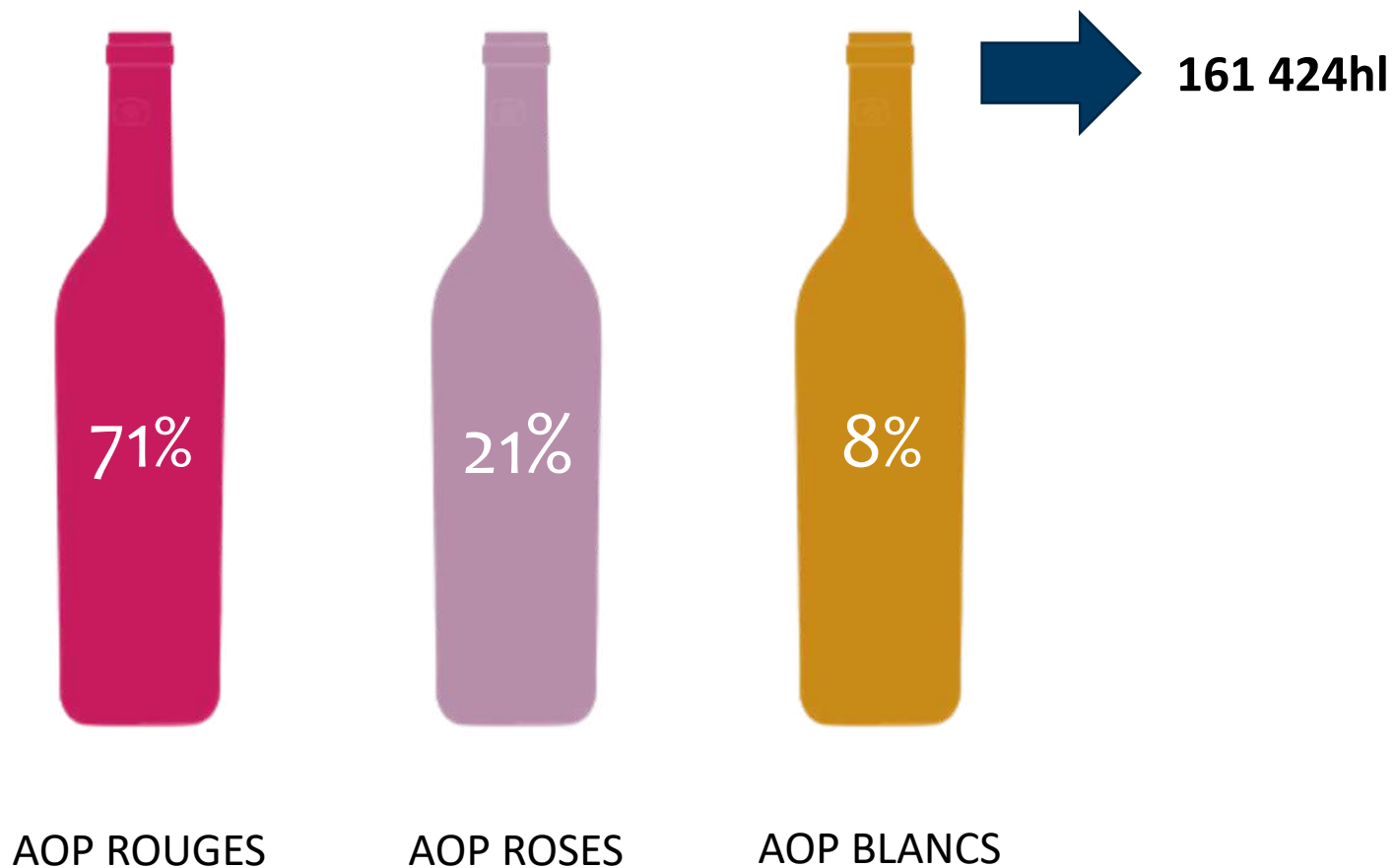






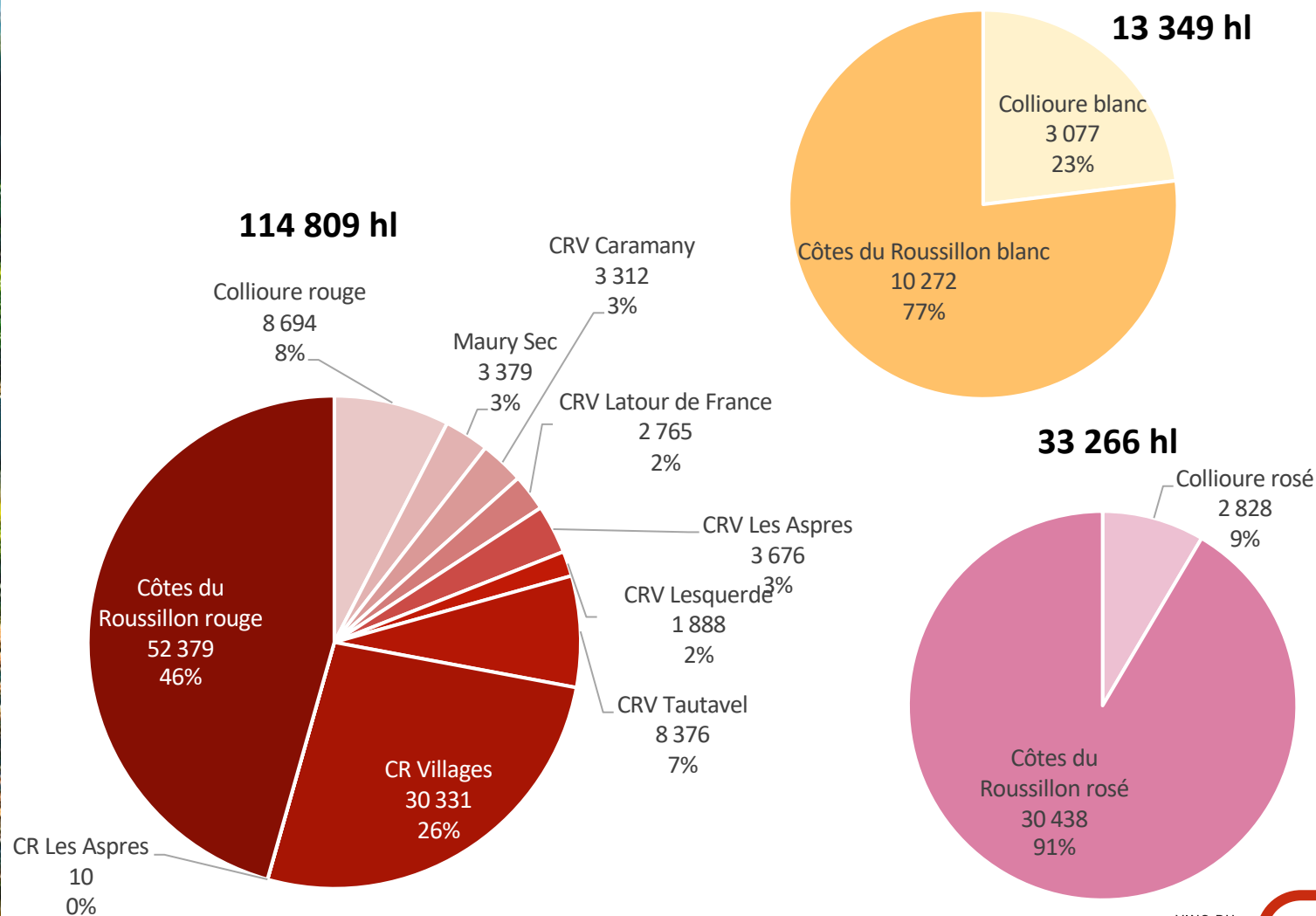
## POINT ÉCONOMIQUE

### RÉPARTITION DES VENTES D'AOP VINS SECS PAR COULEUR EN 2022



# POINT ÉCONOMIQUE

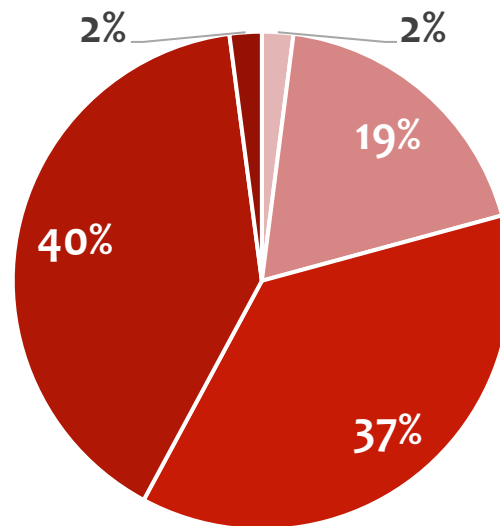
## RÉPARTITION DES VENTES D'AOP VINS SECS PAR APPELLATION ET PAR COULEUR EN 2022





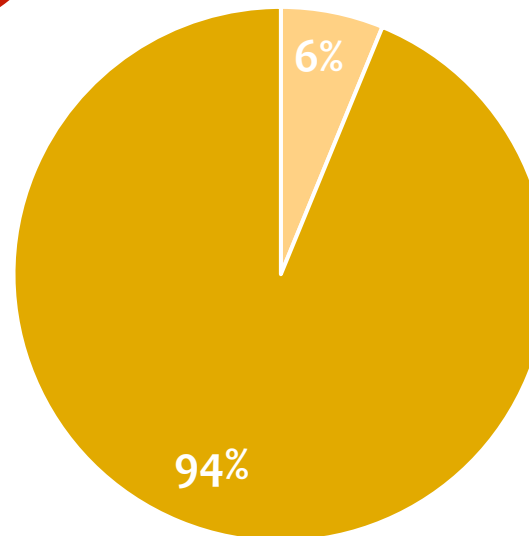
## POINT ÉCONOMIQUE

### RÉPARTITION DES VENTES À L'EXPORT D'AOP VINS SECS PAR APPELLATION EN 2022



**36 245 hl**

- Collioure
- Côtes du Roussillon rosé
- Côtes du Roussillon rouge
- CRV & DGC
- Maury sec



**8 591 hl**

- Collioure blanc
- Côtes de Roussillon blanc

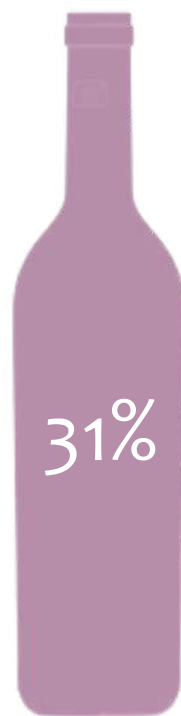


## POINT ÉCONOMIQUE

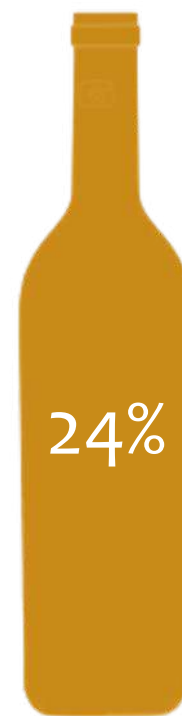
### RÉPARTITION DES VENTES D'IGP PAR COULEUR EN 2022



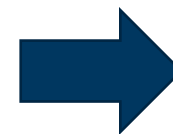
IGP ROUGES



IGP ROSES



IGP BLANCS

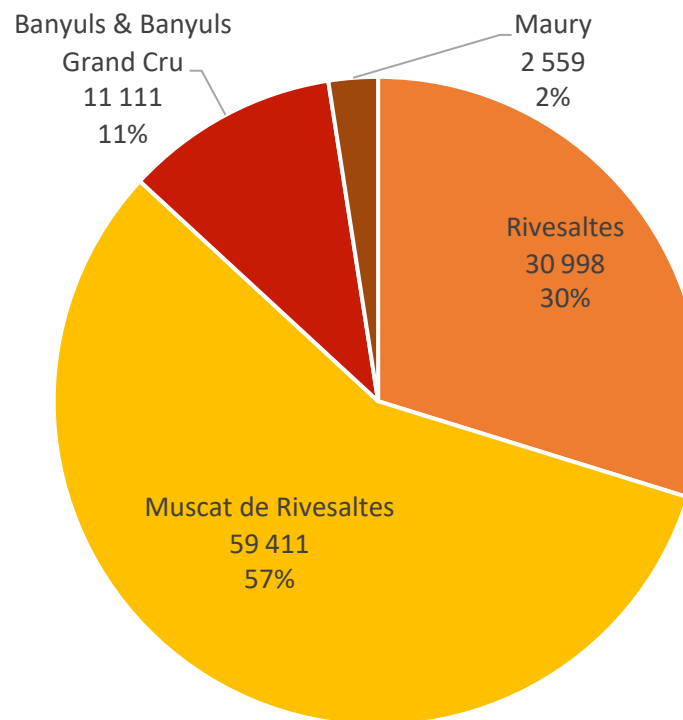


142 817 hl

## POINT ÉCONOMIQUE

### RÉPARTITION DES VENTES D'AOP VDN PAR APPELLATION EN 2022

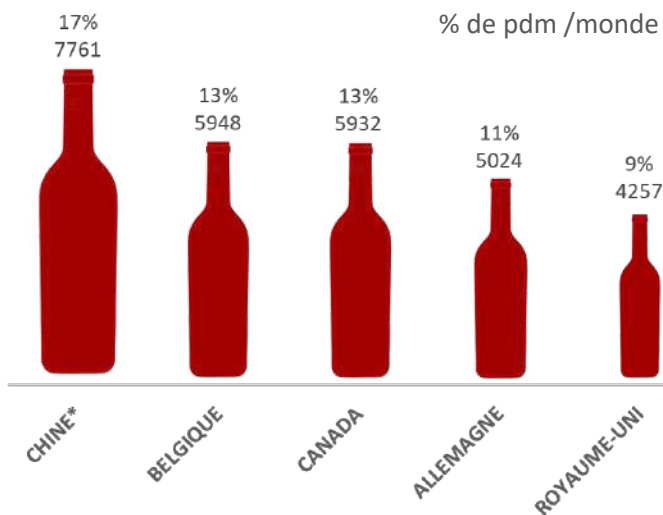
104 079 hl



# POINT ÉCONOMIQUE

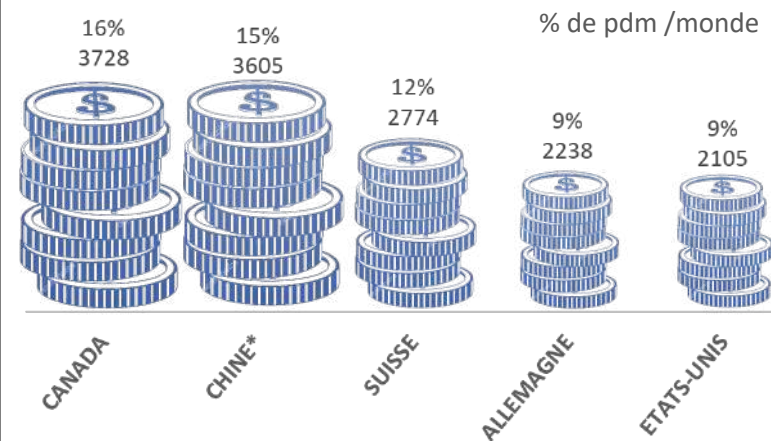
## AOP VINS SECS : TOP 5 DES MARCHÉS EXPORT EN 2022

### TOP 5 en ventes volume (hl)



65% de PDM en volume (total = 28 922 hl)

### TOP 5 en CA (k€)



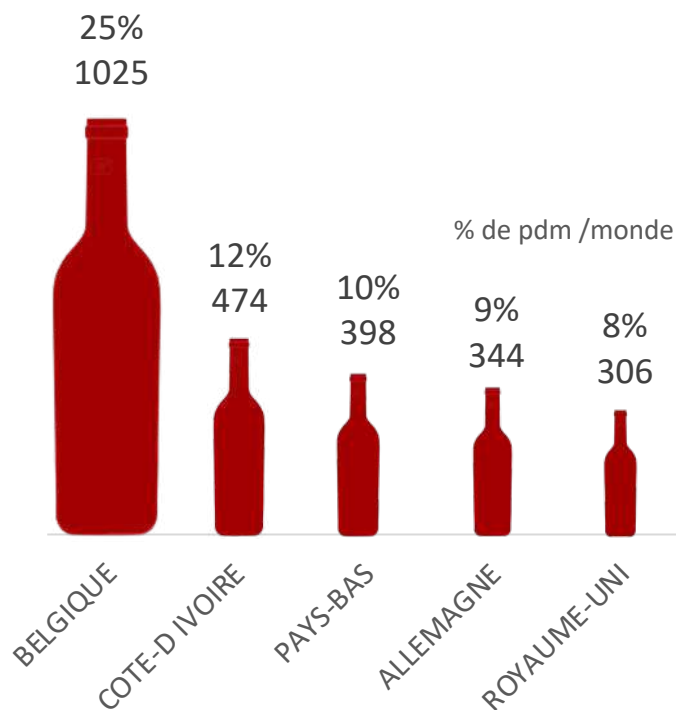
60% de PDM en valeur (total = 14,5 M€)



# POINT ÉCONOMIQUE

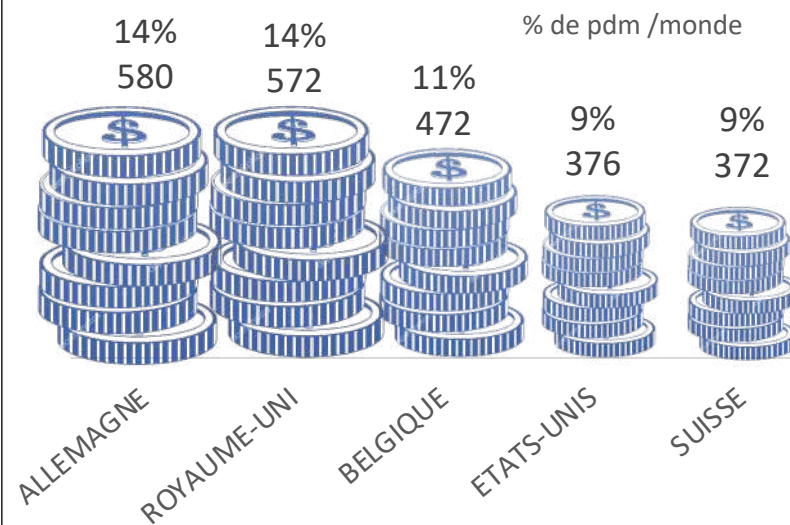
## AOP VDN : TOP 5 DES MARCHÉS EXPORT EN 2022

### TOP 5 en ventes volume (hl)



63% de PDM en volume (total = 2 547 hl)

### TOP 5 en CA (k€)



57% de PDM en valeur (total = 2,4 M€)

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON



## 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 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.



**RENDEMENT MAXI**  
48 hectolitres / hectares

**RENDEMENTS 2022**  
32 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

### Vins rosés et rouges :

Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre, Lledoner 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).

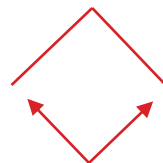
## PARTICULARITÉS

**Vins rouges** : au minimum 2 cépages, le plus important devant être  $\leq 70\%$ , Carignan  $\leq 50\%$ , Syrah + Mourvèdre  $\geq 25\%$  (ensemble ou séparément).

**Vins rosés** : au minimum 2 cépages, le plus important  $\leq 70\%$

**Vins blancs** : au minimum 2 cépages, le cépage le plus important  $\leq 80\%$ .

Grenache blanc, Macabeu et Tourbat ou Malvoisie du Roussillon  $\geq 50\%$  de l'encépagement (ensemble ou séparément), Viognier et Carignan blanc  $\leq 10\%$ .

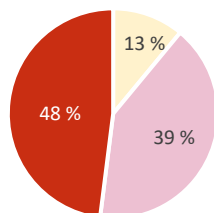


**SUPERFICIE 2022**  
3 393 hectares

5 dernières années :  
3 946 hectares

**PRODUCTION 2022**  
108 315 hectolitres

5 dernières années :  
132 574 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**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.

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES



## 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 Salse, au Sud par le Tech et à l'Ouest par les Fenouillèdes.  
19 nouvelles communes dans les Aspres (depuis décembre 2019).

**En rive gauche de la Têt** : sols d'arène 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 caillouteuses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
45 hectolitres / hectares

**2022**

29 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

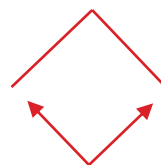
- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Mourvèdre
- Lledoner Pelut

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être ≤ 70%, Carignan noir ≤ 60%, Syrah + Mourvèdre ≥ 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



**SUPERFICIE 2022**  
1 653 hectares

5 dernières années :  
1 666 hectares

**PRODUCTION 2022**  
47 825 hectolitres

5 dernières années :  
48 098 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO- LEPTIQUES

## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

Vins puissants et complexes aptes à la garde.

VIN SEC



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**3 communes** au Nord des Pyrénées-Orientales :

- Caramany
- Cassagnes
- Bélesta

Altitude moyenne 250 mètres.  
Sols de gneiss et de granit.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
42 hectolitres / hectares

**2022**  
25 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

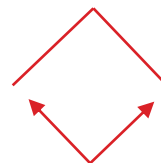
- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Lledoner Pelut

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être  
≤ 70%, Carignan noir ≤ 60%, Syrah ≥ 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



**SUPERFICIE 2022**  
234 hectares

5 dernières années :  
249 hectares

**PRODUCTION 2022**  
5 793 hectolitres

5 dernières années :  
6 929 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO- LEPTIQUES

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.

VIN SEC

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON

## VILLAGES LATOUR DE FRANCE



### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

- Latour de France
- Cassagnes
- Montner
- Estagel
- Planèzes

### TERROIR

Principalement sur sols caillouteux issus de schistes gris du primaire mais aussi sur argilo-calcaire rouge.



**RENDEMENT MAXI**  
42 hectolitres / hectares

### CÉPAGES

**2022**  
25 hectolitres / hectares



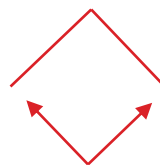
- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Mourvèdre
- Lledoner Pelut

### 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.



**SUPERFICIE 2022**  
145 hectares

5 dernières années :  
155 hectares

**PRODUCTION 2022**  
3 655 hectolitres

5 dernières années :  
3 811 hectolitres



### PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

Le terroir de garrigues et schistes confère aux vins des notes sauvages, minérales et d'épices douces. Les terres rouges donnent complexité et une aptitude à la garde.

VIN SEC

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON

## VILLAGES LESQUERDE



### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

L'appellation couvre les communes de Lesquerde, Lansac et une partie de la commune de Rasiguères, situées au cœur des Fenouillèdes au Nord-Ouest de Perpignan.

Le vignoble s'étend sur un vaste plateau à 320 mètres d'altitude en moyenne, sur des sols d'arènes granitiques contenant beaucoup de fer et de gypse.

### TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
42 hectolitres / hectares

**2022**  
32 hectolitres / hectares



### CÉPAGES

- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Lledoner Pelut

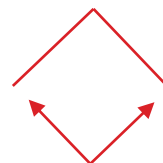
Au minimum 2 cépages, le plus important devant être ≤ 70%, Carignan noir ≤ 60%, Syrah ≥ 30%.

Macération carbonique obligatoire pour le Carignan.

Élevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte.

Mise à la consommation à partir du 15 février qui suit la récolte.

### PARTICULARITÉS



**SUPERFICIE 2022**  
**86 hectares**

5 dernières années :  
72 hectares

**PRODUCTION 2022**  
**2 738 hectolitres**

5 dernières années :  
1 999 hectolitres



### PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

Vins très racés aux notes minérales, graphites, épicées et florales.

VIN SEC



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON

## VILLAGES TAUTAVEL



### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**2 communes** au Nord des Pyrénées-Orientales :  
- Tautavel  
- Vingrau

Les vignes en coteaux s'étendent sur des sols d'éboulis calcaires et argilo-calcaires.

### TERROIR



**RENDMENT MAXI**  
42 hectolitres / hectares

**2022**  
30 hectolitres / hectares

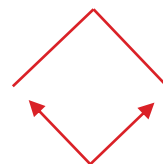


### CÉPAGES

- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Mourvèdre
- Lledoner Pelut

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 Lledoner Pelut  $\geq 20\%$  (ensemble ou séparément).  
Élevage jusqu'au 15 septembre qui suit la récolte.  
Mise à la consommation à partir du 1er octobre qui suit la récolte.

### PARTICULARITÉS



**SUPERFICIE 2022**  
295 hectares

5 dernières années :  
331 hectares

**PRODUCTION 2022**  
8 733 hectolitres

5 dernières années :  
9 762 hectolitres



### PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

Vins aux tannins puissants, complexes et persistants qui se caractérisent par des notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices.  
Vin de garde.

VIN SEC

# AOP CÔTES DU ROUSSILLON

## VILLAGES LES ASPRES



### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**19 communes** au centre du département des Pyrénées-Orientales.  
Sélection parcellaire de sols à éléments fins et graveleux.

### TERROIR

Terrasses caillouteuses mêlées à des argiles sableuses jaunes et rouges au Sud de la Têt.



**RENDEMENT MAXI**  
42 hectolitres / hectares

### CÉPAGES

**2022**  
35 hectolitres / hectares

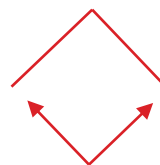


- Grenache noir
- Carignan noir
- Syrah
- Mourvèdre

### PARTICULARITÉS

Au minimum 3 cépages, le total des deux plus important devant être  $\geq 90\%$ .  
Grenache noir, Mourvèdre, Syrah ou  $\leq 50\%$  (séparément).  
Syrah + Mourvèdre  $\geq 25\%$  (ensemble ou séparément).  
Carignan noir  $\leq 25\%$ .

Élevage jusqu'au 15 septembre de l'année suivant la récolte. Mise à la consommation à partir du 1er octobre qui suit la récolte.



**SUPERFICIE 2022**  
**122 hectares**

5 dernières années :  
149 hectares

### PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**PRODUCTION 2022**  
**4 325 hectolitres**

5 dernières années :  
4 946 hectolitres



Vins élégants aux notes sauvages et épicées.  
Vins de garde.

# AOP COLLIOURE



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

4 communes des Pyrénées-Orientales à l'extrémité Est de la chaîne des Pyrénées : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

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.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
40 hectolitres / hectares

**2022**  
23 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

### Collioure Rosés et Rouges :

Cépages principaux : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

Cépages complémentaires : Carignan noir, Cinsault, Grenache gris.

### Collioure Blancs :

Grenache blancs et gris, Macabeu, Malvoisie, Marsanne, Roussanne, Vermentino.

### Collioure Rouges

Les cépages principaux doivent représenter 60 % minimum  
En aucun cas, un cépage principal ne pourra dépasser seul 90 % de l'encépagement.

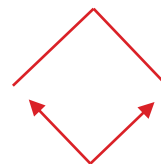
### Collioure Rosés

Grenache gris admis dans la proportion maximum de 30 % de l'encépagement.

### Collioure Blancs

Possibilité d'avoir un monocépage

## PARTICULARITÉS

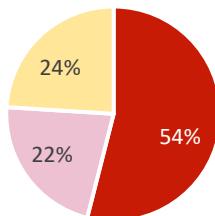


**SUPERFICIE 2022**  
554 hectares

5 dernières années :  
520 hectares

**PRODUCTION 2022**  
12 876 hectolitres

5 dernières années :  
14 423 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**Collioure Rouge** : allant du vin friand, gourmand, croquant 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.



# AOP MAURY SEC



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**4 communes** au Nord-Ouest de Perpignan :

- Maury
- Tautavel
- Saint-Paul de Fenouillet
- Rasiguères

Le vignoble de Maury s'étend sur des collines de schistes et de marnes noirs en coteaux, cernés par la garrigue.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
40 hectolitres / hectares

**2022**  
26 hectolitres / hectares



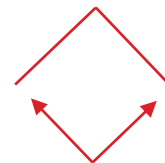
## CÉPAGES

Cépages principal : Grenache noir.  
Cépages complémentaires : Carignan noir, Mourvèdre noir, Syrah noir.  
Cépages accessoires : Lledoner Pelut.

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.

## PARTICULARITÉS

Élevage minimum jusqu'au 1er mars de l'année suivant la récolte.



**SUPERFICIE 2022**  
**165 hectares**

5 dernières années :  
232 hectares

**PRODUCTION 2022**  
**4 341 hectolitres**

5 dernières années :  
5 139 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

Sombres, riches et très aromatiques, les Maury Secs se caractérisent par des notes de fruits noirs et de 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.

# IGP CÔTES CATALANES



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

118 communes du département des Pyrénées-Orientales.

Les IGP Côtes Catalanes s'étendent sur l'ensemble du vignoble des Pyrénées-Orientales.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
90 hectolitres / hectares

**2022**  
37 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

**Vins rouges et rosés** : principalement Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lledoner Pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chenanson, Marselan.

**Vins blancs** : principalement Grenaches blanc et gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat d'Alexandrie, Muscat à petits grains, Chardonnay, Sauvignon blanc et Viognier.

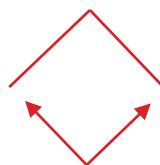
### Vins blancs, rosés et rouges ayant la mention « primeur » :

- Doivent être millésimés.
- Mis à la consommation le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte.

### Vins blancs, rosés et rouges ayant la mention « rancio » :

- Doivent être obtenus uniquement avec du Grenaches blanc, gris et noir, Carignans blanc et noir, Cinsault, Mourvèdre, Macabeu, Malvoisie du Roussillon (Tourbat blanc), Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains.
- Élevés en milieu oxydatif jusqu'au 31 août au moins de la 5<sup>ème</sup> année qui suit la récolte.

## PARTICULARITÉS

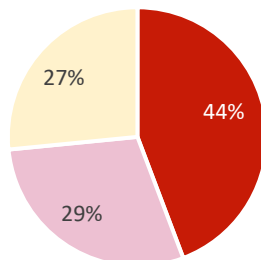


**SUPERFICIE 2022**  
4 230 hectares

5 dernières années  
3 937 hectares

**PRODUCTION 2022**  
156 549 hectolitres

5 dernières années :  
152 181 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**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.

**IGP Côtes Catalanes rosés** : vins frais évoquant des petits fruits rouges et notes florales.

**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, finissant avec le temps à prendre une couleur ambrée foncée, parfois brou de noix aux reflets mordorés caractéristiques et présentent des notes typiques de fruits secs (noix, amandes...)

# IGP CÔTE VERMEILLE



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**4 communes** dans le Sud-Est du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure, Port-Vendres.

Vignes en coteaux et terrasses face à la mer sur des schistes gris du Cambrien.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI**  
80 hectolitres / hectares

**2022**  
26 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

**Vins rouges et rosés** : Grenache noir, Carignan noir, Cinsault, Lledoner Pelut, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chenanson, Marselan.

**Vins blancs** : Grenaches blanc et gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat d'Alexandrie, Muscat petits grains, Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier.

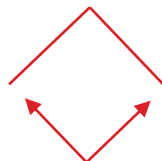
## Vins blancs, rosés et rouges ayant la mention « primeur » :

- Doivent être millésimés.
- Mis à la consommation le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre de l'année de la récolte.

## Vins blancs, rosés et rouges ayant la mention « rancio » :

- Doivent être obtenus uniquement avec du Grenache blanc, gris et noir, Carignan blanc et noir, Cinsault, Mourvèdre, Macabeu, Malvoisie du Roussillon (Tourbat blanc), Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains.
- Élevés en milieu oxydatif jusqu'au 31 août au moins de la 5<sup>ème</sup> année qui suit la récolte.

## PARTICULARITÉS



**SUPERFICIE 2022**  
19 hectares

5 dernières années  
7 hectares

**PRODUCTION 2022**  
487 hectolitres

5 dernières années :  
448 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**IGP Côtes Vermeille rouges** : vins légers, gouleyants.

**IGP Côtes Vermeille rosés** : vins légers, frais.

**IGP Côtes Vermeille blancs** : vins charnus, frais.

**Les vins portant la mention « rancio »** : blancs ou rouges au départ, finissant avec le temps à prendre une couleur ambrée foncée, parfois brou de noix aux reflets mordorés caractéristiques et présentent des notes typiques de fruits secs (noix, amandes...).



# AOP MUSCAT DE RIVESALTES



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

L'appellation couvre **90 communes** des Pyrénées-Orientales et **9 communes** 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.

Tous les terroirs du Roussillon avec entre autres : sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans les massifs 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.

## TERROIR



## RENDEMENT MAXI (EN MOÛT)

30 hectolitres / hectares

**2022**

20 hectolitres / hectares

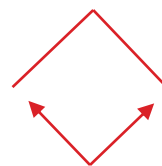


## CÉPAGES

- Muscat à Petits Grains
- Muscat d'Alexandrie

Richesse en sucre résiduel minium 100 grammes/litre. Elevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> 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 fin janvier. La mention « **Muscat de Noël** » doit apparaître sur la bouteille.

## PARTICULARITÉS



## SUPERFICIE 2022

**2 728 hectares**

5 dernières années :  
3 116 hectares

## PRODUCTION 2022

**53 740 hectolitres**

5 dernières années :  
58 657 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

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 petit grains apporte des parfums de fruits exotiques. Les Muscats 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.

VIN DOUX NATUREL

# AOP RIVESALTES



## 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.

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.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI (EN MOÛT)**  
30 hectolitres / hectares

**2022**  
25 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

**Rivesaltes Grenat** : Grenache noir

**Rivesaltes Tuilé** : Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

**Rivesaltes Ambré** : Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

**Rivesaltes Rosé** : Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

**Rivesaltes Grenat** : vins élevés en milieu « réducteur » au moins 8 mois. Ils doivent être mis en bouteille dans les 2 ans qui suivent la récolte. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520)  $\geq 4$ .

**Rivesaltes Tuilé** : vins élevés en milieu oxydatif 24 mois minimum. Grenache noir  $\geq 50\%$  de l'encépagement. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520)  $\geq 2,8$ .

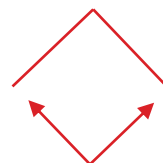
**Rivesaltes Ambré** : Vins élevés en milieu oxydatifs 24 mois minimum. Muscat  $\leq 20\%$  de l'encépagement. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520)  $\leq 2,5$ .

**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'élevage du goût « Rancio » (noix, fruits secs...).

**Rivesaltes Rosé** : Vins élevés en milieu « réducteur ». Ils doivent être mis en bouteille au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit la récolte. Le millésime doit être mentionné. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520)  $\geq 0,3$  et  $\leq 0,85$

## PARTICULARITÉS



**SUPERFICIE 2022**  
1 271 hectares

5 dernières années :  
1 413 hectares

**PRODUCTION 2022**  
31 470 hectolitres

5 dernières années :  
32 453 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**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 confites, pain d'épice, fruits secs, caramel et épices douces.

**Rivesaltes Rosé** : vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille, grenadine et parfois d'agrumes.

VIN DOUX NATUREL

# AOP BANYULS & BANYULS GRAND CRU



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

4 communes des Pyrénées-Orientales à l'extrémité Est de la chaîne des Pyrénées : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Sols de schistes gris du Cambrien. Les vignes sont établies sur des fortes pentes en terrasses très étroites retenues par des murettes, face à la mer.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI (EN MOÛT)**  
30 hectolitres / hectares

**2022**  
14 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

### 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.

% de cépages complémentaires < 10%.

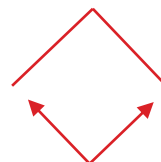
### Banyuls :

- Grenache noir ≥ 50%
- Banyuls **Rimage ou Rimage Mise Tardive (rouge)** : élevage en milieu « réducteur » de 12 mois minimum
- Banyuls **Blanc et Rosé** : élevage en milieu « réducteur »
- Banyuls **Ambré et Traditionnel** : 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



**SUPERFICIE 2022**  
615 hectares

5 dernières années :  
782 hectares

**PRODUCTION 2022**  
8 444 hectolitres

5 dernières années :  
12 053 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**Banyuls Rimage ou Rimage Mise Tardive** : Vins complexes et élégants sur des notes de petits fruits noirs, gourmands et fins.

**Banyuls Ambré, Traditionnel** : Vins aux notes de fruits confits, de figue et de pruneau.

**Banyuls Blanc** : vins aux notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs.

**Banyuls Rosé** : vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine.

**Banyuls Grand Cru** : ils développent des arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac...



# AOP MAURY DOUX



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

4 communes des Pyrénées-Orientales, au Nord-Ouest de Perpignan (Maury, Tautavel, Saint-Paul de Fenouillet, Rasiguères).

Le vignoble de Maury s'étend sur des collines de marnes noires et schistes noirs, cernés par la garrigue.

## TERROIR



**RENDEMENT MAXI (EN MOÛT)**  
30 hectolitres / hectares

**2022**  
17 hectolitres / hectares



## CÉPAGES

### Maury Grenat et Tuilé :

Cépages principaux : Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris.

Cépages auxiliaires : Carignan noir, Syrah, Macabeu.

**Maury Blanc et Ambré** : Grenache gris et blanc, Macabeu, Tourbat, Muscat d'Alexandrie, Muscat à Petits Grains.

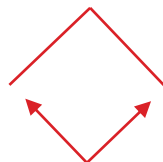
**Maury Grenat et Tuilé** : Grenache noir  $\geq 75\%$ , Macabeu  $\leq 10\%$ , Carignan et Syrah  $\leq 10\%$ . Elevage en milieu réducteur 8 mois minimum dont 3 mois en bouteilles pour le **Maury Grenat** et de 30 mois minimum en milieu oxydatif pour le **Maury Tuilé**.

**Maury Blanc et Ambré** : Muscat  $\leq 20\%$ . Elevage de 30 mois minimum en milieu oxydatif pour le **Maury Ambré**.

**Maury Hors d'Âge** : 5 ans d'élevage au minimum en milieu oxydatif.

**Maury Rancio** : acquisition par l'élevage du goût « Rancio ».

## PARTICULARITÉS



**SUPERFICIE 2022**  
224 hectares

5 dernières années :  
221 hectares

**PRODUCTION 2022**  
3 752 hectolitres

5 dernières années :  
3 446 hectolitres



## PARTICULARITÉS ORGANO-LEPTIQUES

**Maury Grenat** : vins puissants, complexes sur des notes de fruits noirs et de garrigue.

**Maury Tuilé** : élevage de 30 mois minimum en milieu oxydatif. Vins sur les fruits secs, le cacao et le café.

**Maury Blanc** : 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.

**Maury Ambré** : vins complexes aux notes de fruits blancs et jaunes confits, pain d'épices, caramel...

VIN DOUX NATUREL



Crédit photo : CIVR, sauf si mention contraire



VINS DU  
**ROUSSILLON**  
*\* Sud de France*

**Plus d'informations sur :**



[www.roussillon.wine](http://www.roussillon.wine)



[@VinsduRoussillon](#)



[@roussillonwines](#)



[Vins\\_Roussillon](#)



[les Roussillon sont là](#)



[Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon \(CIVR\)](#)

19, avenue de Grande Bretagne – BP 649 – F – 66006 Perpignan Cedex – +33 (0)4 68 51 21 22 – [info@roussillon.wine](mailto:info@roussillon.wine)