



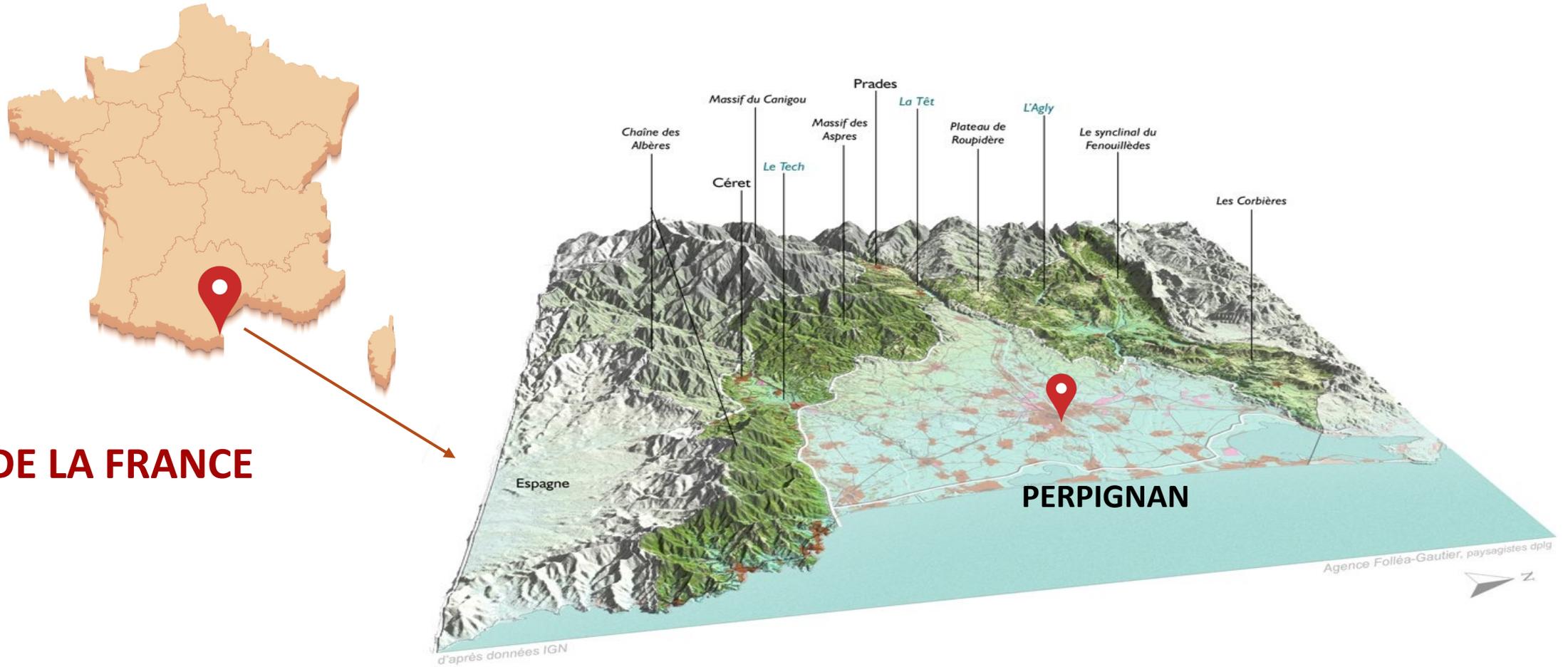
# À LA DECOUVERTE DES VINS DU ROUSSILLON





# SITUATION GÉOGRAPHIQUE





**SUD DE LA FRANCE**

**AMPHITHÉÂTRE SITUÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES**

## Le Roussillon est ...

Bordé par **3 massifs montagneux**

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

Traversé par **3 fleuves** avec du Nord au Sud

- **L'Agly**
- **La Têt**
- **Le Tech**

➔ Ouvert sur la **Mer Méditerranée**





# LE VIGNOBLE DU ROUSSILLON EN QUELQUES CHIFFRES





**28 siècles d'Histoire et de savoir-faire vitivinicole**

**Les vignobles ont été établis par les grecs et développés par les romains**

**Le développement du chemin de fer a entraîné l'essor et la diversification du vignoble**

## DES TERROIRS VARIÉS

## UN CLIMAT MÉDITERRANÉEN IDÉAL

- Meilleures moyennes climatiques annuelles

## 24 CÉPAGES DIFFÉRENTS

- 17 pour les AOP (8 pour les VDN)

## LARGE PALETTE DE VINS SECS ET DE VDN

- **16 AOP/IGP** ayant chacune leur typicité
  - **9** AOP et **2** IGP en vins secs
  - **5** AOP en Vins Doux Naturels

## LES PYRÉNÉES-ORIENTALES REPRÉSENTENT



1%

DE LA PRODUCTION FRANÇAISE  
DE VINS EN VOLUME

75%

DE LA PRODUCTION FRANÇAISE  
EN VINS DOUX NATURELS

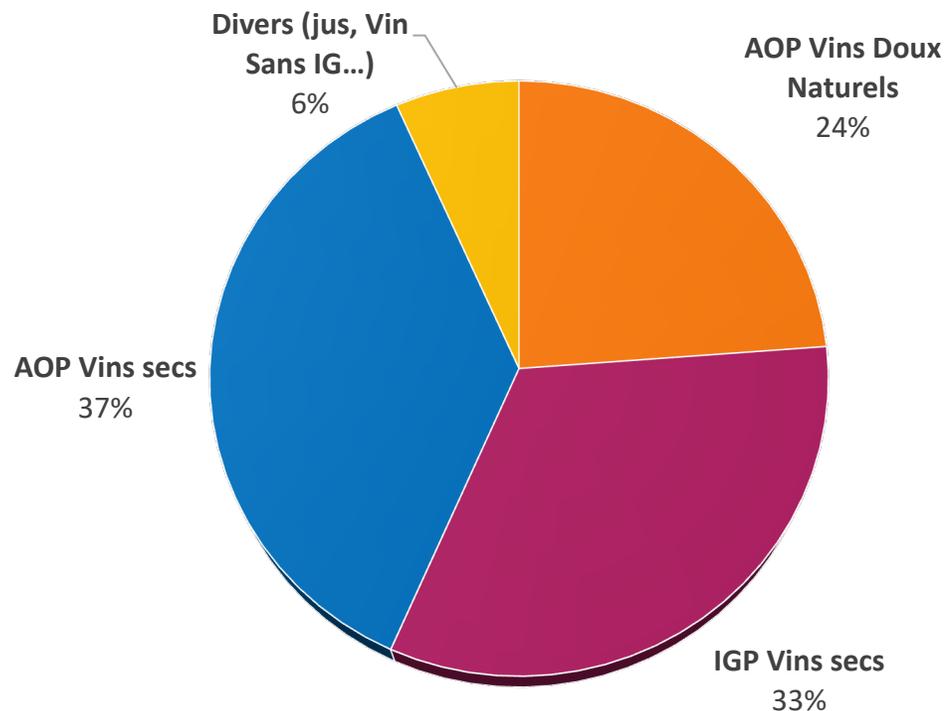
SUPERFICIE DU VIGNOBLE  
17 970 ha

80 % planté en coteaux jusqu'à 750 m  
d'altitude

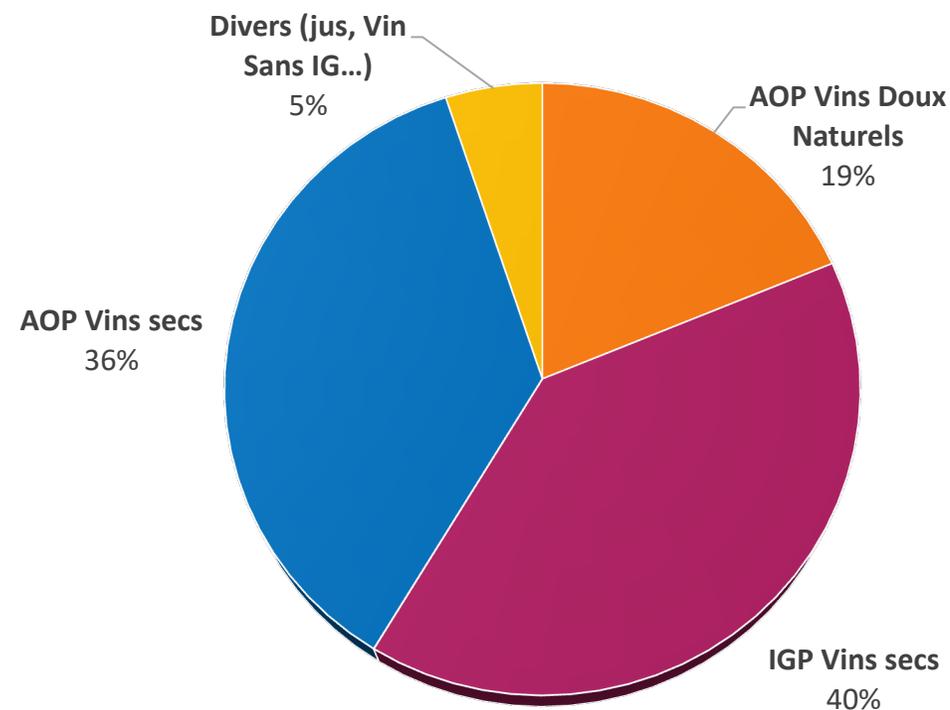
57 % des surfaces sont revendiquées en AOP



Surfaces de Production : **17 970 ha**



Volumes de Production : **329 635 hl**



**Rendement moyen : 18,34 hl/ha en 2024 (26 hl/ha = moyenne de 2020 à 2024)**

\* Chiffres 2024 y compris les IGP D'Oc et les AOP du Languedoc

# UNE COMMUNAUTÉ DE PETITS VIGNERONS \*



≈ 2 000 familles de vigneron



237 caves particulières



80 sociétés de négoce



15 caves coopératives  
(56 % du total de la production )

NB :  
une production mixte pour chaque cave



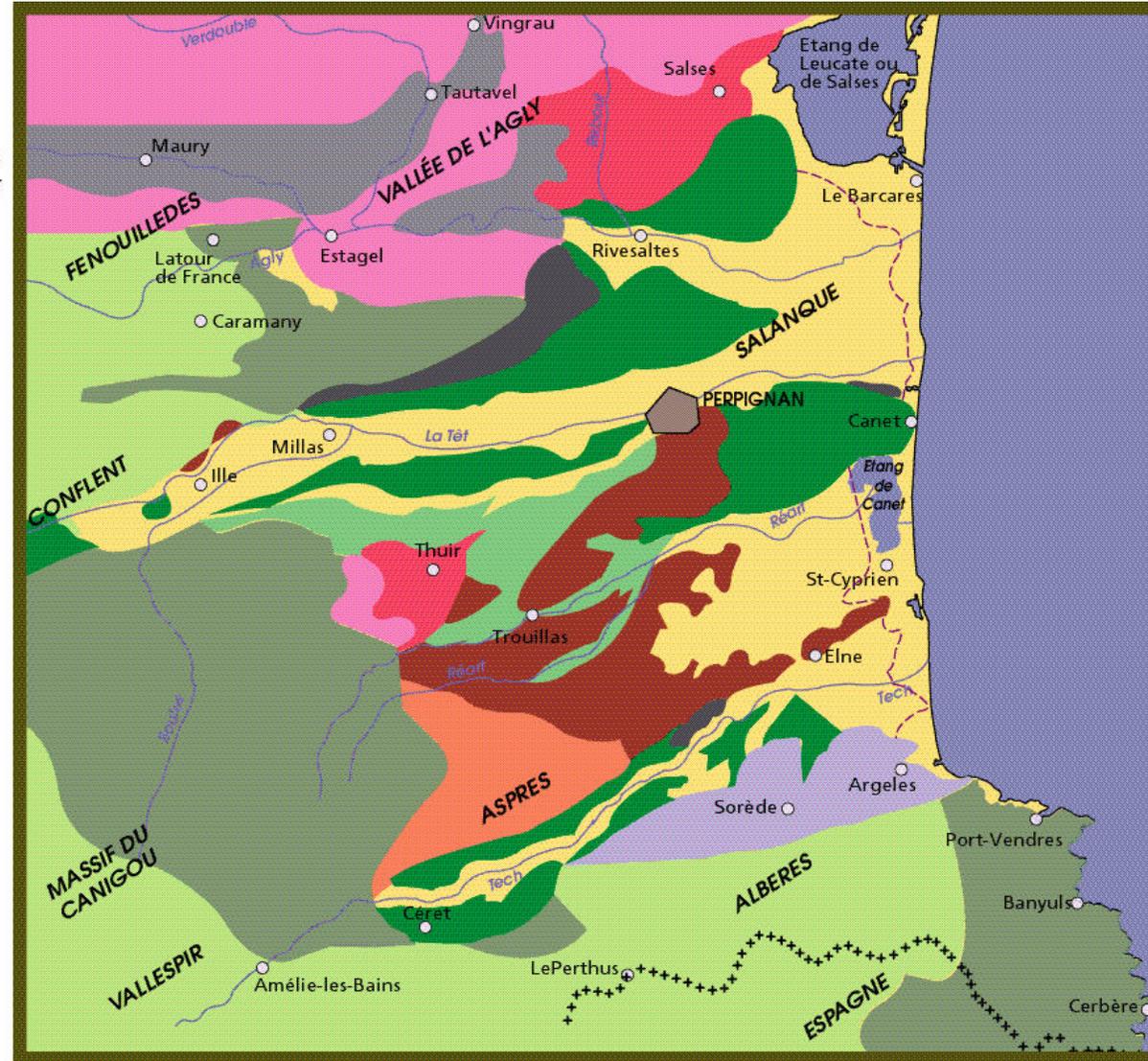
# DES TERROIRS VARIÉS

- **Grand nombre de structures géologiques** (reliefs, coteaux, expositions, altitudes) et de microclimats
- **Grande variété de sols et de sous-sols;** certains sont reconnus par une AOP particulière (différents sols confèrent différentes typicités aux vins)
  - Granit
  - Schiste
  - Calcaire
  - Argile
  - Sable granitique
  - Gneiss
  - Galets roulés
  - Etc ...



## 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



## CLIMAT MÉDITERRANÉEN : étés chauds, automnes et hivers doux

**Très fort ensoleillement**  
(près de 320 jours en moyenne / an)

**Vents nombreux et fréquents**

**Régime pluviométrique particulier (orages)**

**Protection naturelle** contre les  
maladies phytosanitaires

Roussillon = N°1 français en  
certification biologique /  
biodynamique

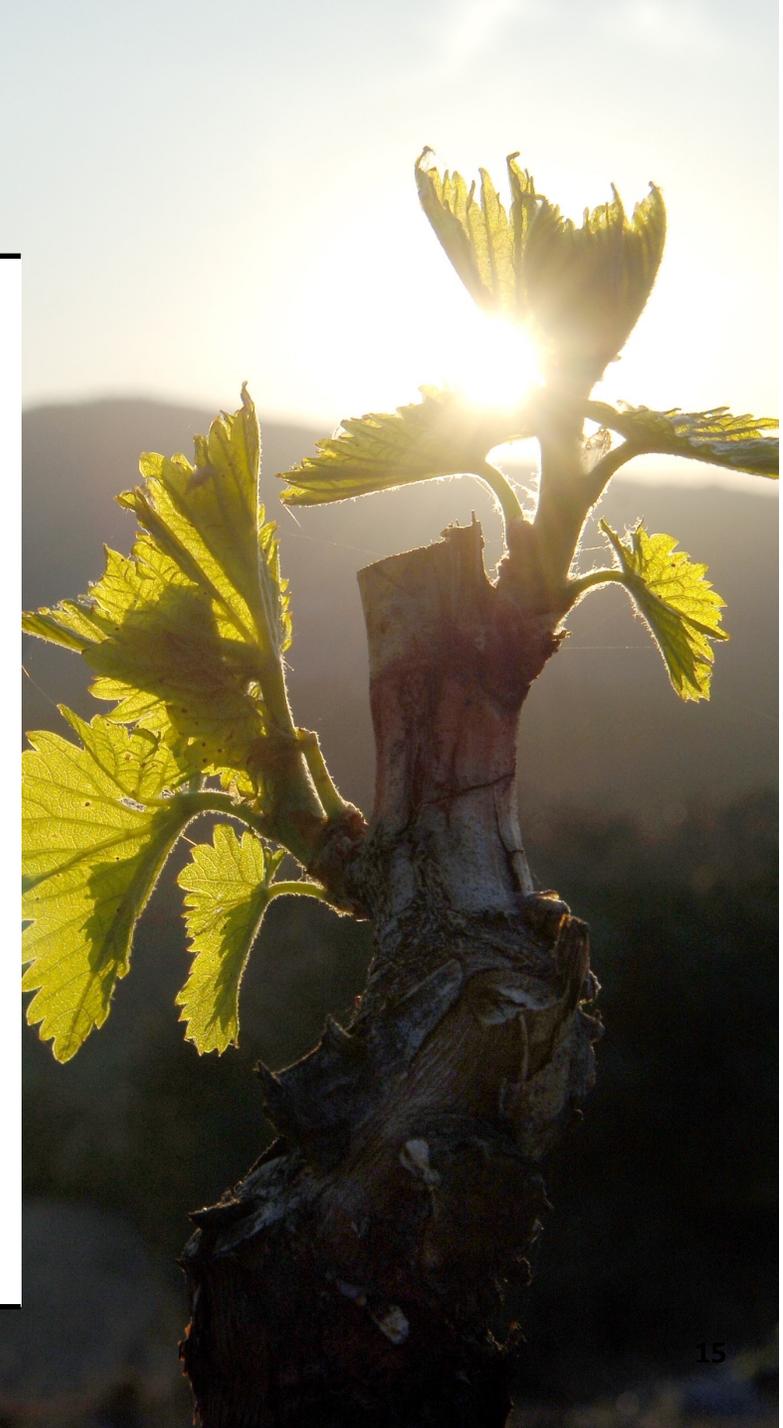
32%

**En année normale :**  
Pluviométrie = 500 à 600 mm / m2  
Saison sèche = Eté  
Saisons des pluies = Automne et début du  
Printemps

# 24 CÉPAGES POUR DES VINS DE TYPICITÉ



- |    |                           |    |                                   |
|----|---------------------------|----|-----------------------------------|
| 1  | Cabernet Franc (R)        | 13 | Malvoisie du Roussillon (B)       |
| 2  | Cabernet Sauvignon (R)    | 14 | Marsanne (B)                      |
| 3  | <b>CARIGNAN NOIR (R)</b>  | 15 | Marselan (R)                      |
| 4  | Carignan Blanc (B)        | 16 | Merlot (R)                        |
| 5  | Chardonnay (B)            | 17 | <b>MOURVÈDRE (R)</b>              |
| 6  | Chenanson (R)             | 18 | <b>MUSCAT D'ALEXANDRIE (B)</b>    |
| 7  | Cinsault (R)              | 19 | <b>MUSCAT À PETITS GRAINS (B)</b> |
| 8  | <b>GRENACHE BLANC (B)</b> | 20 | Roussanne (B)                     |
| 9  | <b>GRENACHE GRIS</b>      | 21 | Sauvignon Blanc (B)               |
| 10 | <b>GRENACHE NOIR (R)</b>  | 22 | <b>SYRAH (R)</b>                  |
| 11 | Lledoner Pelut (R)        | 23 | <b>VERMENTINO (B)</b>             |
| 12 | <b>MACABEO (B)</b>        | 24 | Viognier (B)                      |



# 15 CÉPAGES UTILISÉS POUR LES AOP EN VINS SECS



## POUR LES VINS ROUGES ET ROSÉS

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

## POUR LES VINS BLANCS

- Grenache blanc
- Grenache gris
- Macabeo
- Malvoisie du Roussillon
- Marsanne
- Roussanne
- Vermentino
- Viognier
- Carignan blanc



# 8 CÉPAGES UTILISÉS POUR LES AOP EN VINS DOUX NATURELS



## POUR LES VINS ROUGES ET ROSÉS

- Grenache noir
- Carignan noir

## POUR LES VINS BLANCS

- Grenache blanc
- Grenache gris
- Macabeo
- Malvoisie du Roussillon
- Muscat d'Alexandrie
- Muscat Petits Grains



# CÉPAGES PRINCIPAUX UTILISÉS POUR LES IGP (EN PLUS DE CEUX PRÉCITÉS)



## POUR LES VINS ROUGES ET ROSÉS

---

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Marselan
- Chenanson
  - Etc...

## POUR LES VINS BLANCS

---

- Carignan Blanc et Gris
- Chardonnay
- Sauvignon blanc
  - Etc...

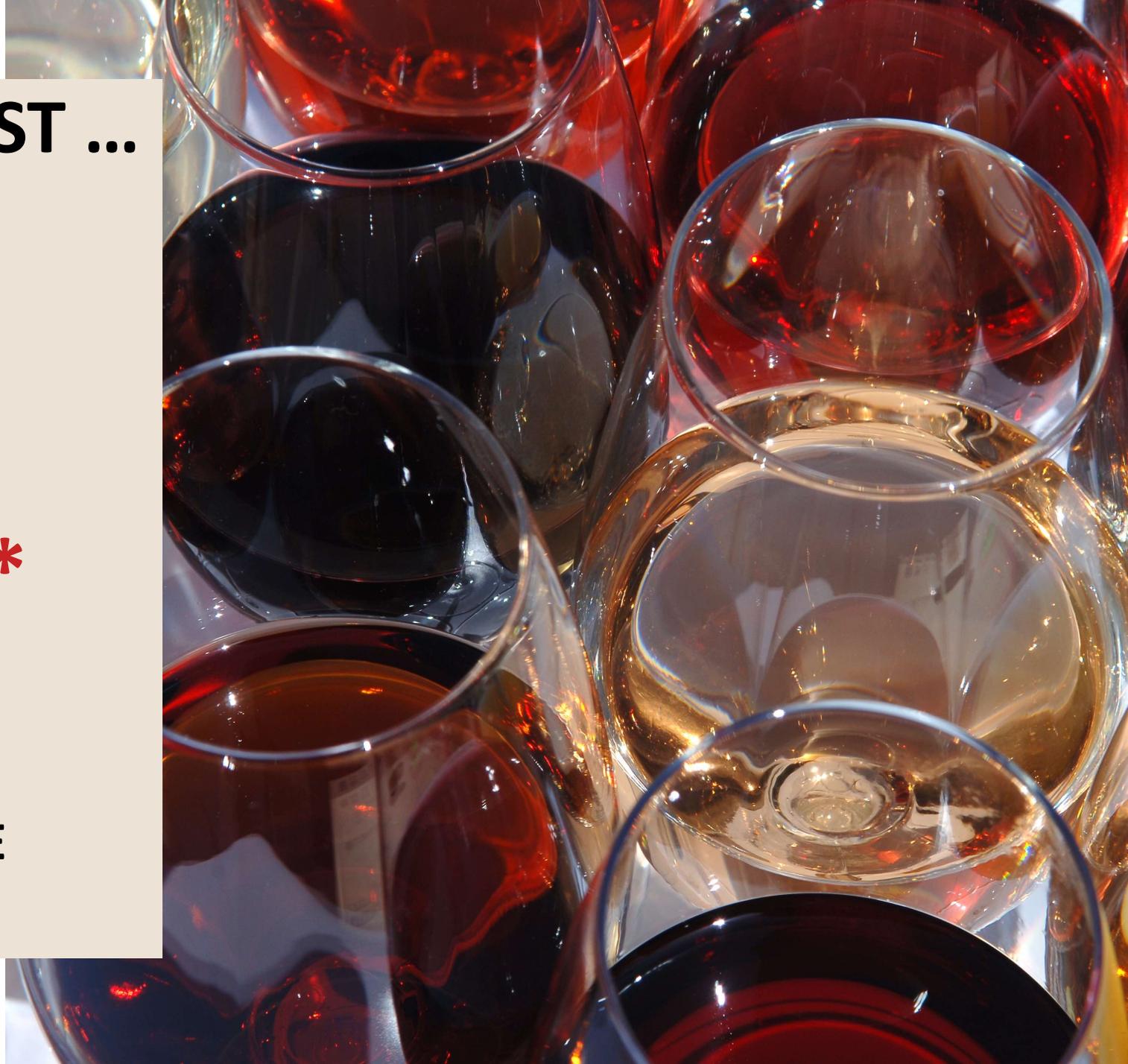


**LE ROUSSILLON, C'EST ...**

**8 AOP  
1 IGP  
EN VINS SECS\***

**CHACUNE POSSÉDANT  
UNE TYPICITÉ BIEN DISTINCTE**

\*AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR



-  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
-  IGP Côtes Catalanes

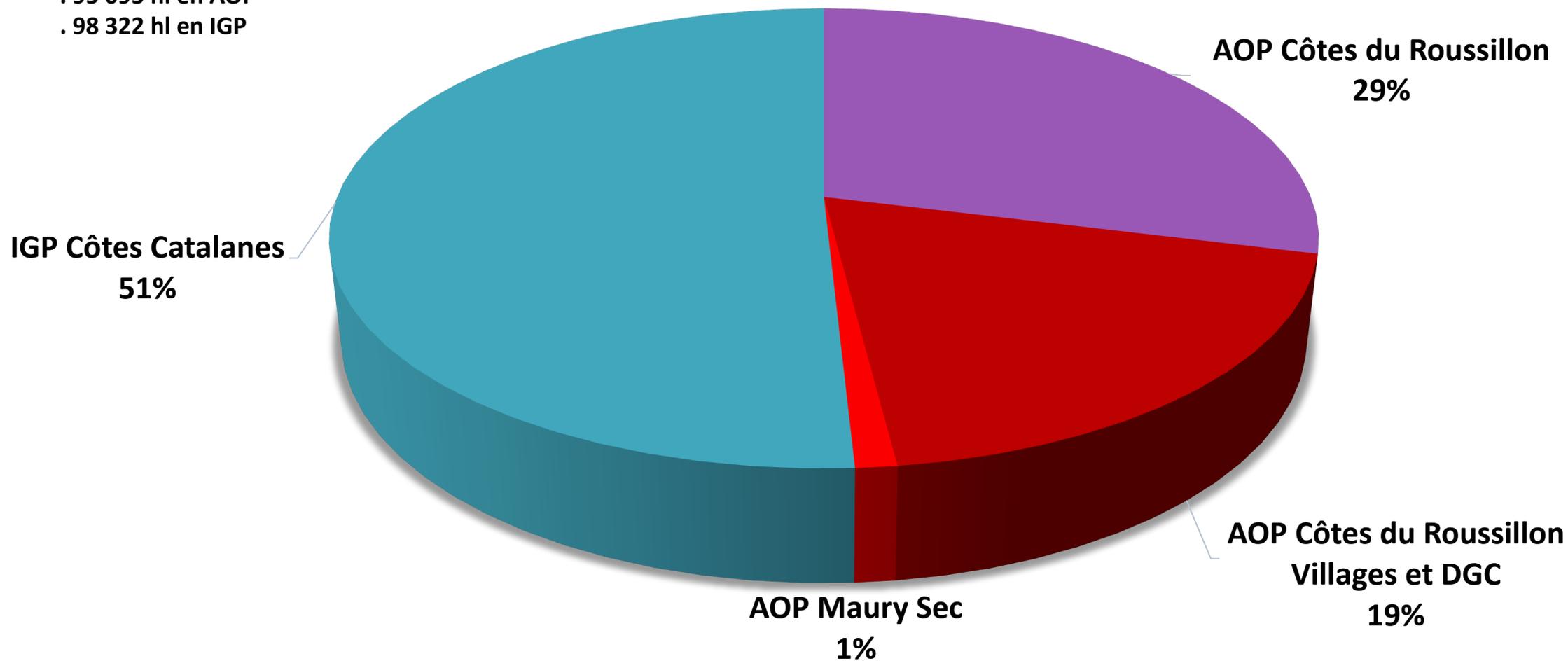


\* AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR



# PRODUCTION DES AOP ET IGP VINS SECS \*

➔ **193 417 hl dont**  
. 95 095 hl en AOP  
. 98 322 hl en IGP



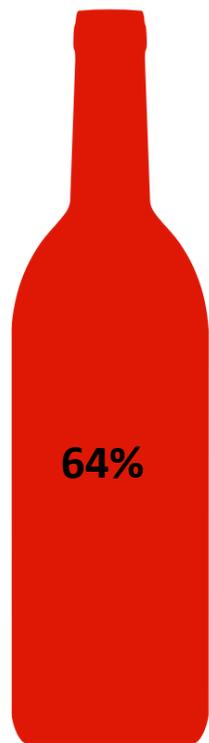
\*Chiffres 2024 – AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR

DGC = AOP CRV Caramany, Latour de France, Lesquerde, Tautavel, Les Aspres

# VINS SECS : RÉPARTITION PAR COULEUR \*

## RÉPARTITION DE LA PRODUCTION D'AOP\*

➔ 95 095 hl



64%

AOP ROUGES



25%

AOP ROSES



11%

AOP BLANCS

## RÉPARTITION DE LA PRODUCTION de l'IGP Côtes Catalanes \*

➔ 98 322 hl



38%

IGP CC ROUGE



29%

IGP CC ROSE



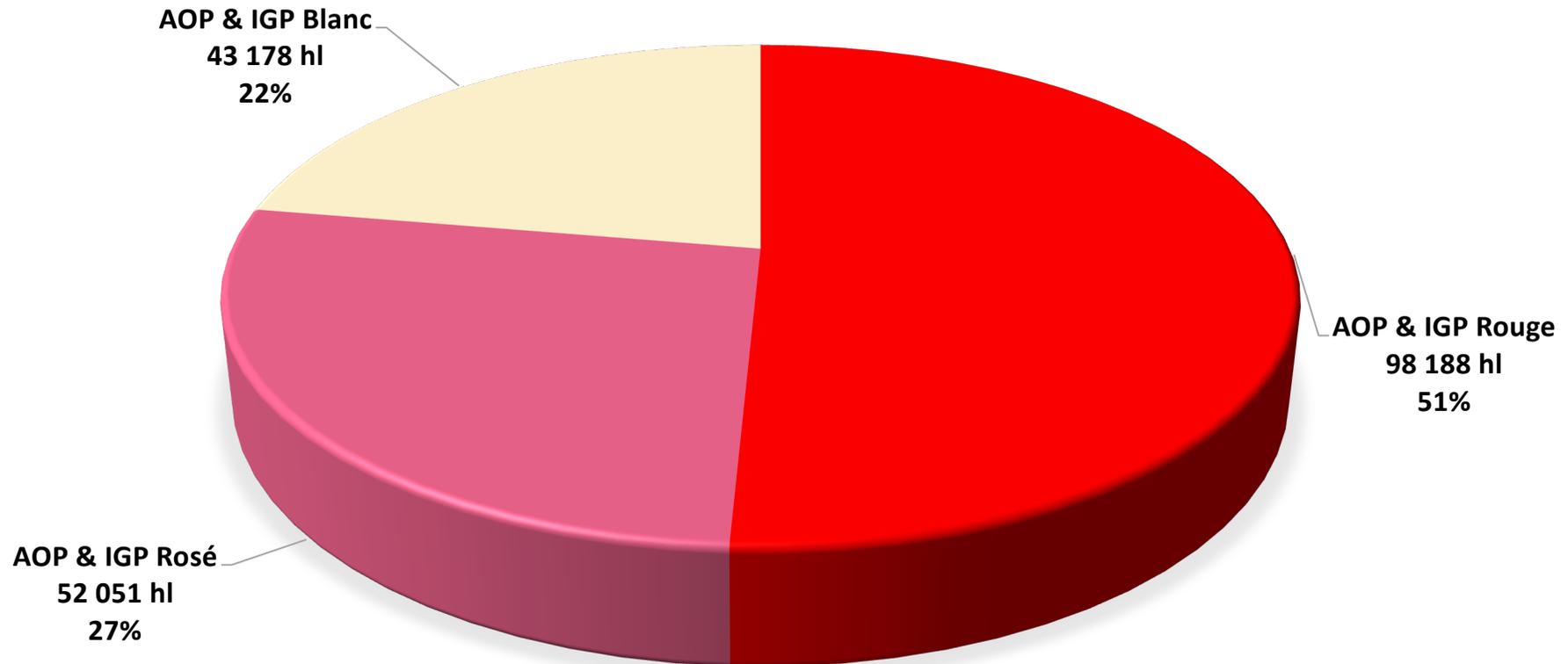
33%

IGP CC BLANC

\*Chiffres 2024 – AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR

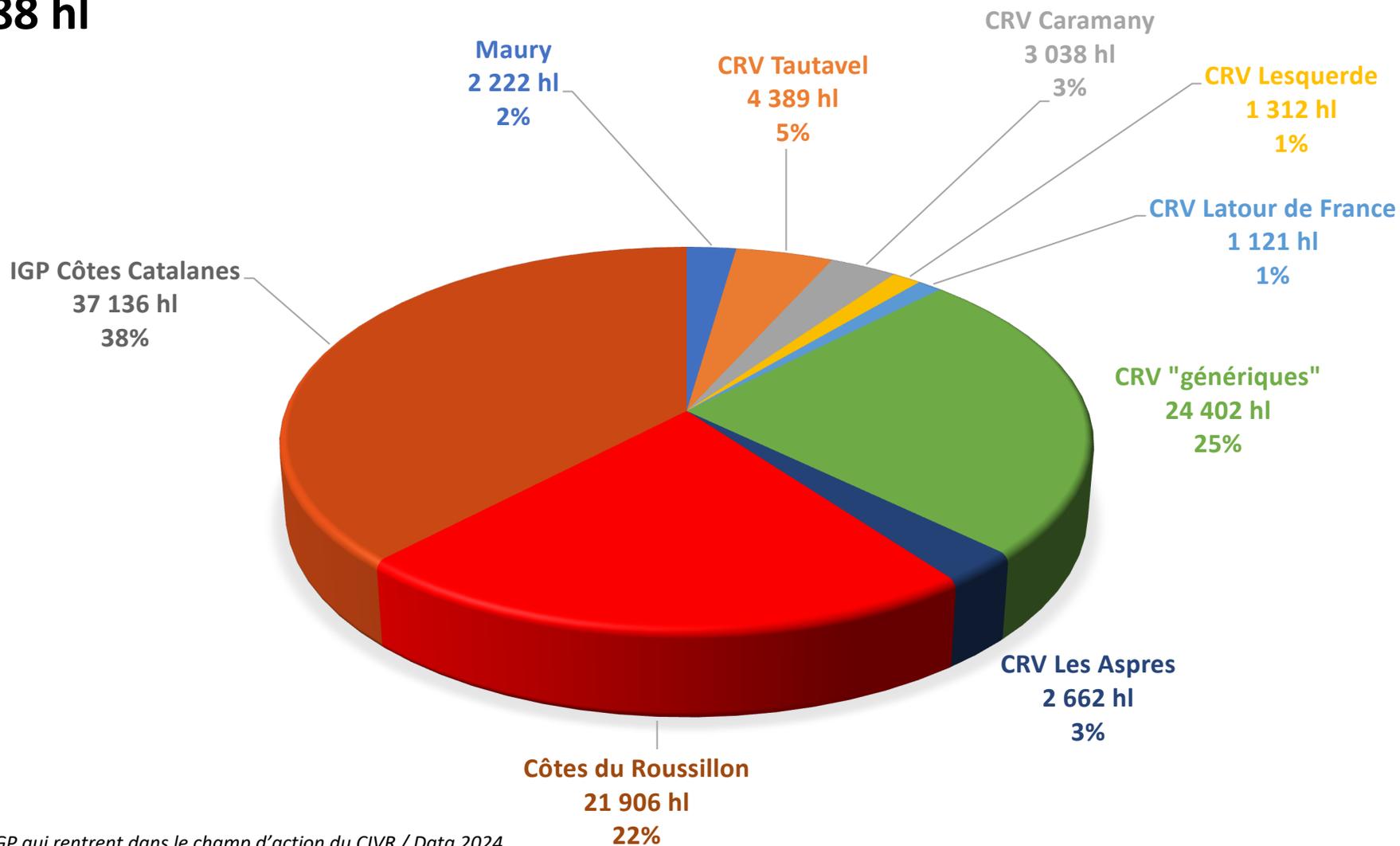
# POURCENTAGE DE PRODUCTION DES AOP ET IGP VINS SECS \*

➔ **193 417 hl**



# POURCENTAGE DE PRODUCTION DES AOP ET IGP VINS SECS ROUGES \*

➔ **98 188 hl**

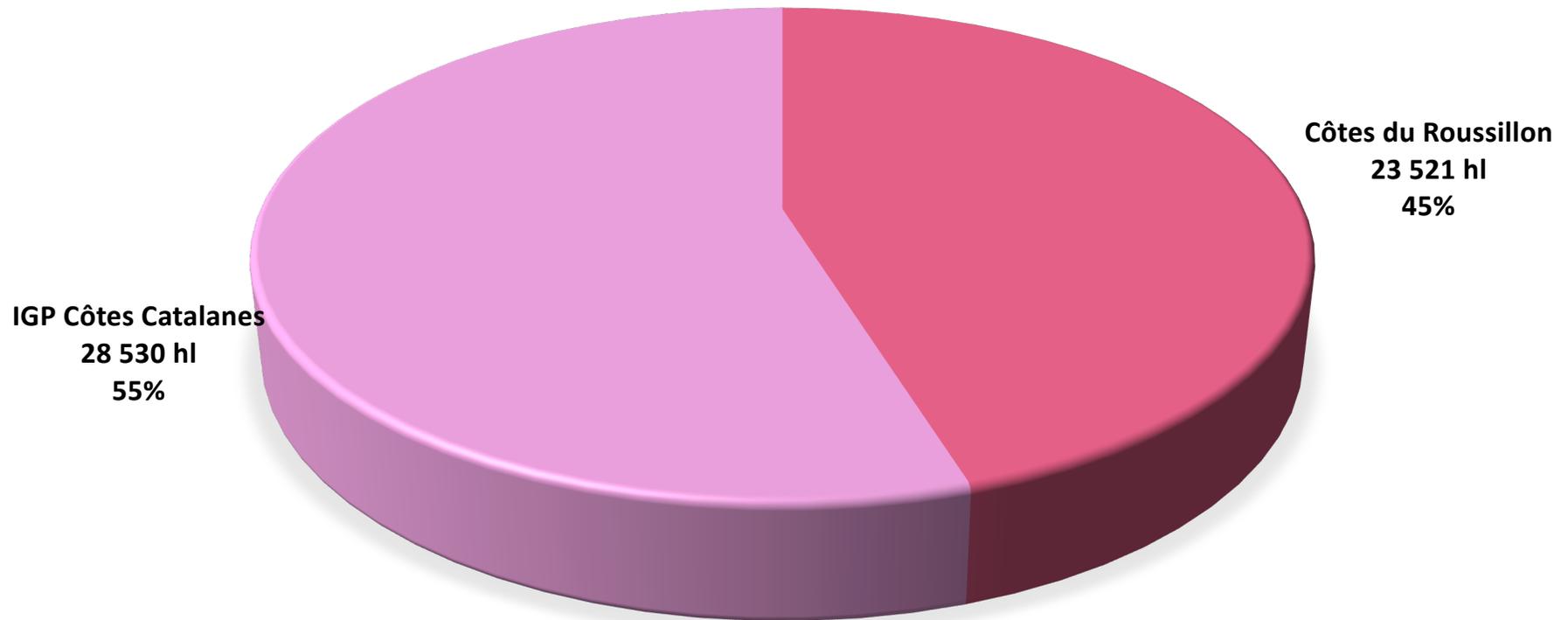


\* AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR / Data 2024



# POURCENTAGE DE PRODUCTION DES AOP ET IGP VINS SECS ROSÉS\*

➔ 52 051 hl

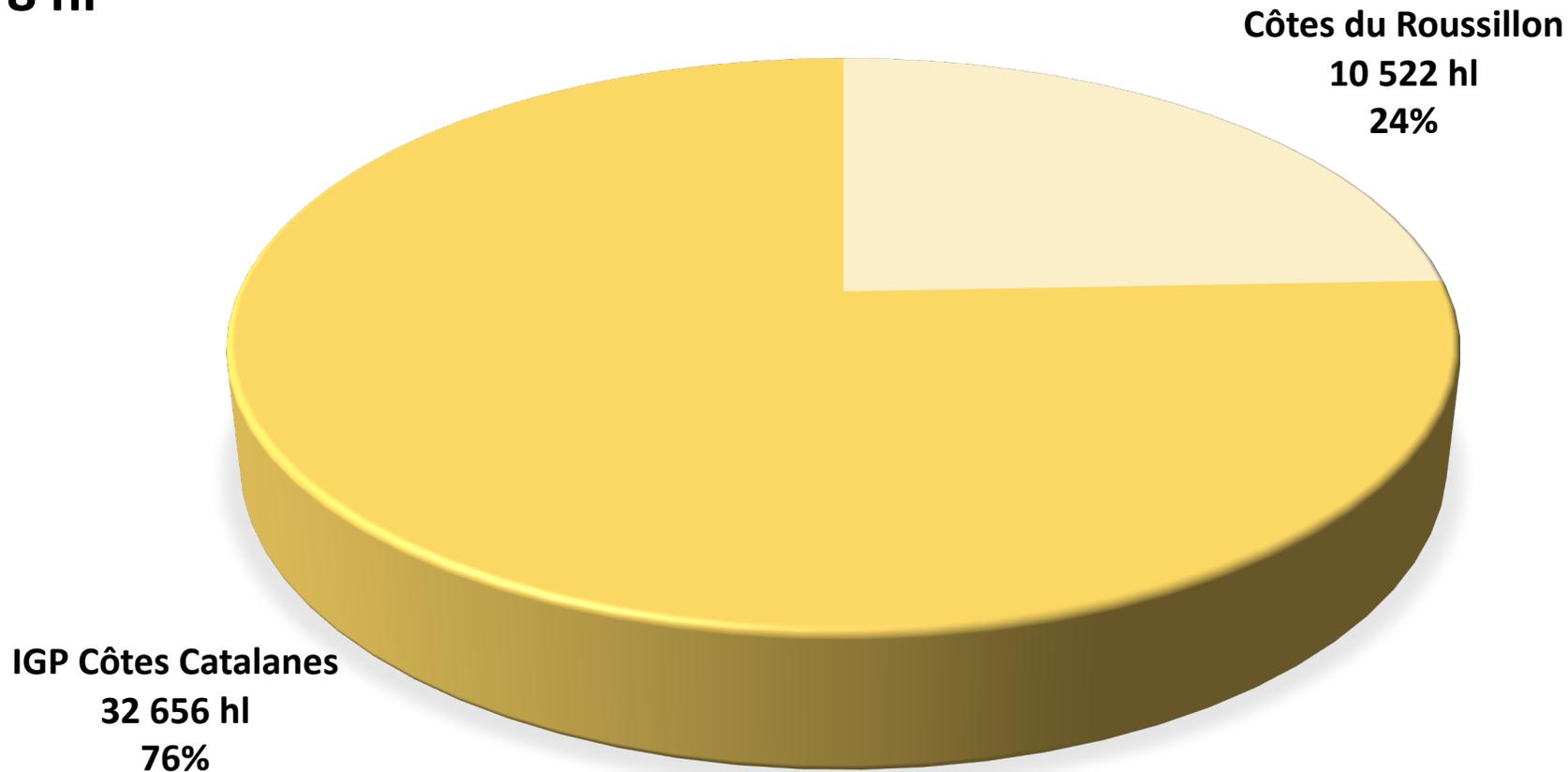


\* AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR / Data 2024



# POURCENTAGE DE PRODUCTION DES AOP ET IGP VINS SECS BLANCS\*

 **43 178 hl**



\* AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR / Data 2024



# CRÉATION DES AOP ET IGP VINS SECS\*

## QUELQUES DATES ...

1977

AOP  
CÔTES DU  
ROUSSILLON

CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES

CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES  
CARAMANY

CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES

LATOURE DE FRANCE

1996

AOP  
CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES  
LESQUERDE

1997

AOP  
CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES  
TAUTAVEL



2003

AOP  
CÔTES DU  
ROUSSILLON  
LES ASPRES

2011

AOP  
MAURY SEC  
  
IGP  
CÔTES  
CATALANES

2017

AOP  
CÔTES DU  
ROUSSILLON  
VILLAGES LES  
ASPRES

(Ex AOP  
COTES DU  
ROUSSILLON  
LES ASPRES)

\* AOP et IGP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR

CONSOMMER À		8-12°C	8-12°C	13-15°C		12°C
		BLANCS	ROSÉS	ROUGES		RANCIO SECS
		AOP CÔTES DU ROUSSILLON IGP CÔTES CATALANES		AOP CÔTES DU ROUSSILLON IGP CÔTES CATALANES	AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES (COMMUNALES ET TERROIR) AOP MAURY SEC	IGP CÔTES CATALANES
APÉRITIFS, ENTRÉES	Tapas	***	***	**	**	***
	Amandes, noisettes, cacahuètes					***
	Fruits secs en mélange					***
	Salades composées	***	***	*		
	Charcuterie	*	***	***	**	***
	Foie gras	**		**	**	**
POISSON	Soupe de poisson	***	***			***
	Coquillages	***	***			** (cuits)
	Crustacés	***	***	*	** (sauce vin)	**
	Poissons en sauce	***	***	*** (sauce vin)	*** (sauce vin)	**
VIANDES	Viandes blanches	** (boisés)	***	***	**	** (rôtis)
	Viandes rouges		***	***		
	Gibiers rôtis	** (boisés)		**	***	***
	Gibiers en sauce	** (sauce vin blanc)			***	***
<b>CUISINE ASIATIQUE</b>						***
FROMAGES	Chèvre	***	***			*** (secs)
	À pâtes molles	**	*	*	*	** (affinés)
	À pâtes pressées	*** (boisés)	*			***
	À pâtes persillées					**

**QU'EST-CE QU'UN  
VIN DOUX  
NATUREL ?**



# LES 4 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES QUI DÉFINISSENT LE VIN DOUX NATUREL



1

Un moût d'origine **titrant au moins 14,5 %** Volume en alcool potentiel (252 g de sucre /L)

2

Issu du **mutage** qui peut intervenir ...

Sur le moût en phase liquide ...

**ou**

Sur le moût en phase solide (mutage sur marc)...

... toujours pendant la fermentation alcoolique.

3

Addition d'**alcool neutre, pur et d'origine vinique (96% volume)**

**Une partie des sucres du raisin restent de fait non fermentés !**

La neutralité de cet alcool respecte les raisins et le terroir.

4

**Très différent des Carthagène, des mistelles, des vins de Porto, Madère ...**

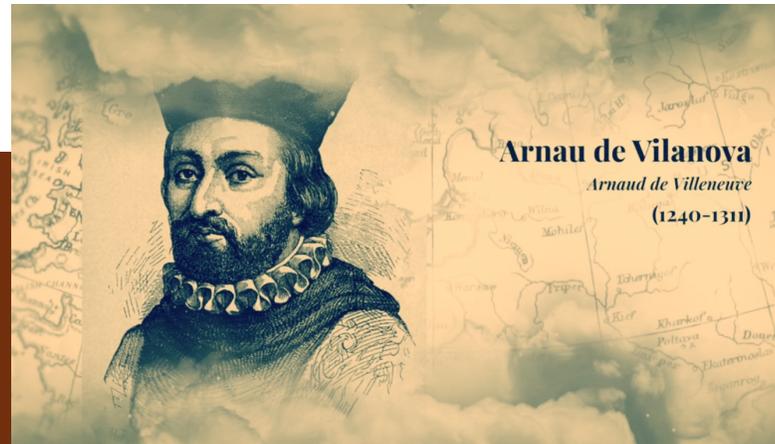
# VIN DOUX NATUREL

## HISTOIRE ET DÉTAILS...



1285 : découverte du procédé par  
**Arnaud de Vilanova**

Régent de l'Université de Montpellier et  
médecin à la Cour des Rois de Majorque



## L'AJOUT D'ALCOOL VINIQUE NEUTRE

Pendant la fermentation alcoolique,  
en fonction du type d'équilibre recherché,  
**cet ajout se fait** dans une proportion de 5  
à 10% du volume du moût,  
provoque l'arrêt de l'action des levures et  
**le maintien d'une partie des sucres  
naturels**

# EN ÉVOLUANT, LE VIN DOUX NATUREL CHANGE DE COULEUR, DE STRUCTURE ET D'ARÔMES



## **VOIE « RÉDUCTRICE »**

(= en évitant l'oxygène) en cuves pleines ou en bouteilles  
(mise précoce)



## **VOIE « OXYDATIVE »**

Élevage entre 24 mois et plus de 20 ans ...

- > À l'intérieur ou à l'extérieur des chais
- > En contenants en vidange (sans le remplir complètement)
- > En cuves diverses; si sous bois : foudres, demi-muids, barriques ... (« mémoire du bois »)
- > Ou parfois, en bonbonnes de verre.



## **3 AOP EN VINS DOUX\* NATURELS AUX TYPICITÉS DISTINCTES**

\*AOP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR



**Rivesaltes**

- Non-oxydé **Grenat** **Rosé**
- Oxydé **Tuilé** **Ambré** **Hors d'Âge** **Rancio**

**Maury**

- Non-oxydé **Blanc** **Grenat**
- Oxydé **Ambré** **Tuilé** **Hors d'Âge** **Rancio**

**Muscat de Rivesaltes**

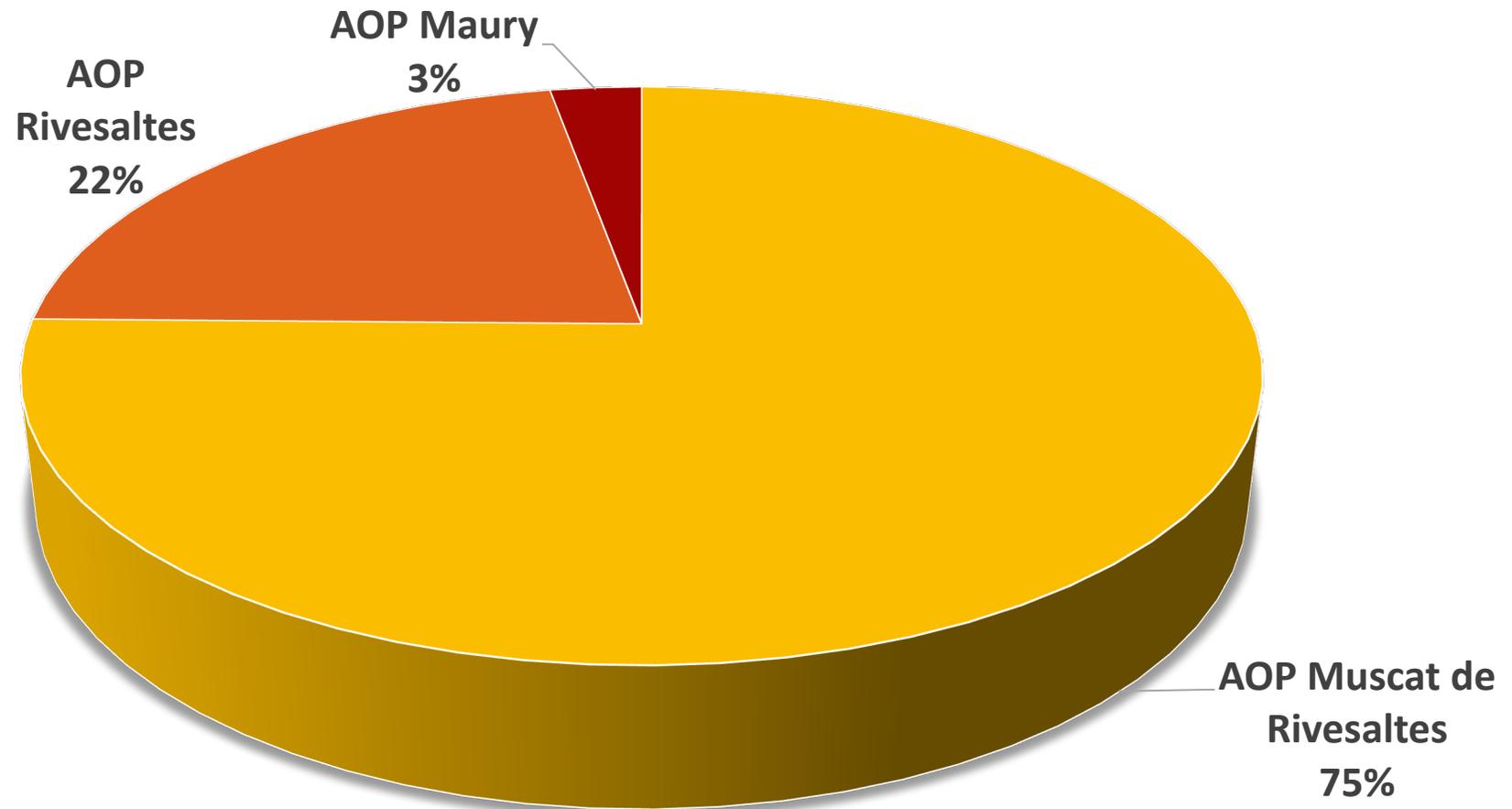
- Non-oxydé **(Blanc)**

\* AOP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR

# PRODUCTION DES AOP VINS DOUX NATURELS \*



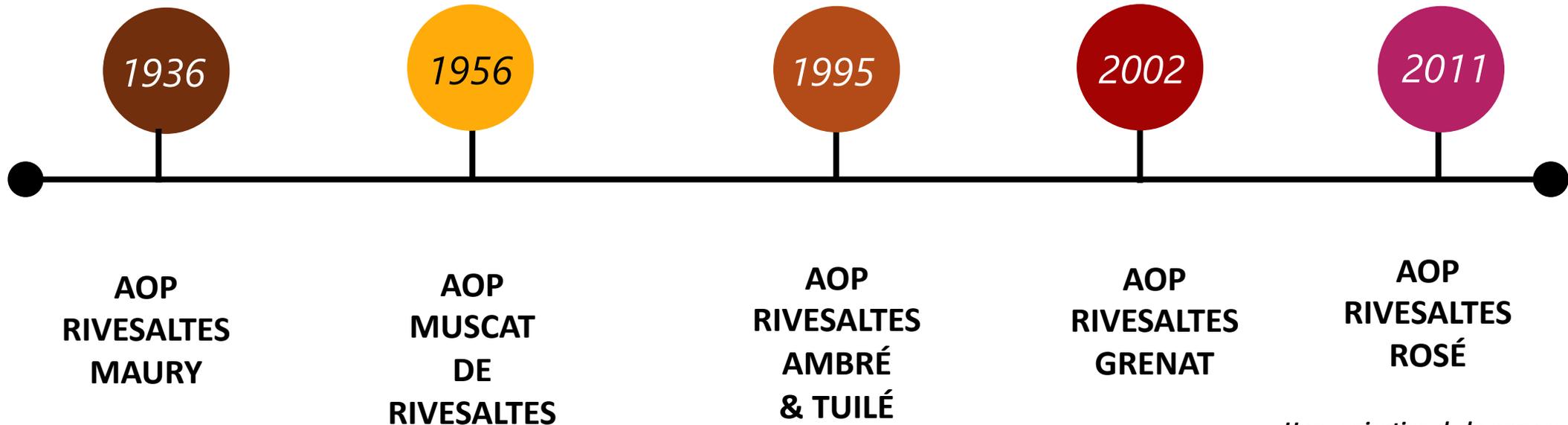
➔ 54 254 hl



\* Chiffres 2024 – AOP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR

# CRÉATION DES AOP EN VINS DOUX NATURELS \*

## QUELQUES DATES ...



*Harmonisation de la gamme  
des AOP Maury :  
Ambré, Tuilé, Grenat, Blanc*



\* AOP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR



À savoir :

Une bouteille de Vin Doux Naturel élevé en milieu oxydatif peut se conserver ouverte pendant plusieurs mois.

# ACCORDS METS & VINS DOUX NATURELS \*

		CONSOMMER À	8-12°C		13-15°C		12-13°C
			BLANCS	ROSÉS	AMBRÉS ET TUILÉS		GRENAT
			AOP MUSCAT DE RIVESALTES AOP MAURY	AOP RIVESALTES	AOP RIVESALTES	AOP MAURY	AOP MAURY AOP RIVESALTES
APÉRITIFS ET ENTRÉES	Tapas	***	***	**	**	**	**
	Amandes, noisettes, cacahuètes	*	*	***	***	***	***
	Fruits secs en mélange	**	**	***	**	**	*
	Pruneaux ou dattes au lard			***	***	***	**
	Salades composées	**	**				
	Charcuterie	*	*	**	**	**	*
	Foie gras	**		***	***	***	*
VIANDE	Viandes blanches	** (épicées)		** (Ambré)	** (Ambré)	** (Ambré)	
	Viandes rouges			** (Tuilé pour sucré/salé)	** (Tuilé pour sucré/salé)	** (sucré/salé)	** (sucré/salé)
	Gibiers rôtis			***	***	***	**
	Gibiers en sauce						***
PLATS SUCRÉS / SALÉS		***	***	***	***	***	***
CUISINE ASIATIQUE		***		***	***	***	
FROMAGES	chèvre	* (frais)	* (frais)	** (Ambré)	*		
	pâtes molles			**	**	**	**
	pâtes pressées			***	***	***	*
	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)	*** (fruits rouges / noirs)	*** (fruits rouges / noirs)
	Nougat, confiseries aux amandes	***		*** (Ambré) / ** (Tuilé)	*** (Ambré) / ** (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)	*** (fruits rouges / noirs)	*** (fruits rouges / noirs)
Chocolats	* (blancs)		***	***	***	***	
DIGESTIF	Accompagné d'un cigare	** (vieux vins)		***	***	***	***

\* AOP qui rentrent dans le champ d'action du CIVR



# 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 le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo siliceux des Albères. Altitude de 0 à 650m



## 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 (depuis 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  $\leq 10\%$ .



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Côtes du Roussillon rouges** : vins charnus, fruités et épicés.

**Côtes du Roussillon rosés** : vins aux arômes frais évoquant des petits fruits rouges et aux notes florales.

**Côtes du Roussillon blancs** : vins fins et délicats sur des notes d'agrumes, fruits à chair blanche et aux senteurs fleuries.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 2 958 ha

5 dernières années : 3 429 ha

### Production

2024 : 55 949 hl - 5 dernières années : 96 271 hl

39 % en rouge - 42% en rosé - 19% en blanc

Rendement Maxi : 48 hl/ ha

Rendement 2024: 19 hl/ ha



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

### 51 communes:

32 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).



## TERROIR

**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.



## CÉPAGES

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



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être  $\leq 70\%$ , Carignan noir  $\leq 60\%$ , Syrah + Mourvèdre  $\geq 30\%$  (ensemble ou séparément).

Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte.

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



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

Vins puissants et complexes aptes à la garde.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 1 578 ha

5 dernières années : 1 591 ha

### Production

2024 : 24 402 hl - 5 dernières années : 39 347 hl

Rendement Maxi : 45 hl/ ha

Rendement 2024 : 15 hl/ ha



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**3 communes** au Nord des Pyrénées-Orientales : Caramany - Cassagnes - Bélesta



## TERROIR

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



## CÉPAGES

Grenache noir- Carignan noir - Syrah - Lledoner Pelut



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être  $\leq 70\%$ ,  
Carignan noir  $\leq 60\%$ , Syrah  $\geq 40\%$ .

Macération carbonique obligatoire pour le Carignan

Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte.

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



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

La Syrah et le Carignan, vinifiés en macération carbonique peuvent donner 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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 215 ha

5 dernières années : 232 ha

### Production

2024 : 3 038 hl - 5 dernières années : 5 930 hl

Rendement Maxi : 42 hl/ ha

Rendement 2024: 14 hl/ ha



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LATOUR DE FRANCE



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**5 communes** au Nord des Pyrénées-Orientales :  
Latour de France - Cassagnes – Montner – Estagel - Planèzes



## TERROIR

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



## CÉPAGES

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



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être  $\leq 70\%$ ,  
Carignan noir  $\leq 60\%$ .  
Syrah + Mourvèdre  $\geq 30\%$  (ensemble ou séparément).

Elevage jusqu'au 31 janvier qui suit la récolte.

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



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

Le terroir de 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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 82 ha

5 dernières années : 122 ha

### Production

2024 : 1 121 hl - 5 dernières années : 2 780 hl

Rendement Maxi : 42 hl/ ha

Rendement 2024 : 14 hl/ ha



# 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.



## TERROIR

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.



## CÉPAGES

Grenache noir - Carignan noir - Syrah - Lledoner Pelut



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

Au minimum 2 cépages, le plus important devant être  $\leq 70\%$ , Carignan noir  $\leq 60\%$ , Syrah  $\geq 30\%$ .

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 ORGANOLEPTIQUES

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



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 54 ha

5 dernières années : 73 ha

### Production

2024 : 1 312 hl - 5 dernières années : 2 103 hl

Rendement Maxi : 42 hl/ ha

Rendement 2024 : 24 hl/ ha



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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

- Tautavel
- Vingrau



## TERROIR

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



## CÉPAGES

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



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

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 ORGANOLEPTIQUES

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

Vin de garde.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 326 ha

5 dernières années : 325 ha

### Production

2024 : 4 389 hl - 5 dernières années : 7 869 hl

Rendement Maxi : 42 hl/ ha

Rendement 2024 : 13 hl/ ha



# 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.



## CÉPAGES

Grenache noir - Carignan noir – Syrah - Mourvèdre



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

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.



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

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



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 104 ha

5 dernières années : 121 ha

### Production

2024 : 2 662 hl - 5 dernières années : 3 745 hl

Rendement Maxi : 42 hl/ ha  
Rendement 2024 : 26 hl/ ha



# AOP MAURY SEC



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

**4 communes** au Nord-Ouest de Perpignan : Maury - Tautavel - Saint-Paul de Fenouillet - Rasiguères



## TERROIR

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



## CÉPAGES

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



## PARTICULARITÉS

### Vin rouge uniquement.

Au minimum 2 cépages.

Le pourcentage de Grenache noir doit être  $\geq 60\%$  et  $\leq 80\%$  de l'encépagement.

Le pourcentage de Lledoner Pelut doit être  $\leq 10\%$  de l'encépagement.

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



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 183 ha

5 dernières années : 191 ha

### Production

2024 : 2 222 hl - 5 dernières années : 3 767 hl

Rendement Maxi : 40 hl/ ha  
Rendement 2024 : 12 hl/ ha



# IGP CÔTES CATALANES



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

118 communes du département des Pyrénées-Orientales.



## TERROIR

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



## 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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 4 780 ha

5 dernières années : 4 269 ha

### Production

2024 : 98 322 hl - 5 dernières années : 134 766 hl

38 % en rouge - 29 % en rosé - 33 % en blanc

Rendement Maxi : 90 hl/ ha

Rendement 2024 : 21 hl/ ha



## PARTICULARITÉS

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

- Doivent être millésimés.
- Mis à la consommation le 3<sup>ème</sup> jeudi d'octobre 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 ORGANOLEPTIQUES

**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 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...).



# 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



## TERROIR

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.



## CÉPAGES

Muscat à Petits Grains - Muscat d'Alexandrie



## PARTICULARITÉS

Richesse en sucre résiduel minimum 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 ORGANOLEPTIQUES

Puissant et intense, le Muscat d'Alexandrie donne de l'ampleur, des arômes de fruits mûrs, de raisins frais et de rose. Fin et frais, le muscat à petit grains apporte des parfums d'agrumes et 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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 2 559 ha

5 dernières années : 2 757 ha

### Production

2024 : 40 842 hl - 5 dernières années : 48 715 hl

Rendement Maxi (en moût) :  
30 hl/ ha

Rendement 2024 : 16 hl/ ha



# 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.



## TERROIR

Tous les terroirs du Roussillon avec entre autres : sols d'arènes granitiques et gneissiques, schistes bruns et noirs dans le massif des Fenouillèdes au Nord-Ouest, sols rouges argilo-calcaires et calcaires du piémont des Corbières, molasses argilo sablonneuses dans les Aspres et terrasses caillouteuses le long des fleuves, coteaux de gneiss et argilo siliceux des Albères.



## CÉPAGES

**Rivesaltes Grenat** : Grenache noir

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



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 991 ha

5 dernières années : 1 243 ha

### Production

2024 : 11 877 hl - 5 dernières années : 25 147 hl

Rendement Maxi (en moût) : 30 hl/ ha

Rendement 2024 : 12 hl/ ha



## PARTICULARITÉS

**Rivesaltes Grenat** : vins élevés en milieu « réducteur » au moins 8 mois dont 3 en bouteilles. Ils doivent être mis en bouteilles dans les 2 ans qui suivent la récolte. L'intensité colorante (DO 420 + DO 520)  $\geq 4$ .

**Rivesaltes Tuilé** : vins élevés en milieu oxydatif 30 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 30 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 d'assemblage avec 5 ans d'élevage minimum pour le plus jeune des millésimes de l'assemblage.

**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)  $\geq 0,40$  et  $\leq 0,70$ .



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Rivesaltes Grenat** : vins gourmands, riches aux arômes de cerise et de mûre.

**Rivesaltes Tuilé** : vins intenses aux notes grillées, cacaotées, café, tabac et fruits confits (pruneau, figue...).

**Rivesaltes Ambré** : Vins complexes sur des notes d'orange 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.



# AOP MAURY (DOUX)



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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



## TERROIR

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



## 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.



## CHIFFRES CLEFS

### Superficie

2024 : 201 ha

5 dernières années : 201 ha

### Production

2024 : 1 538 hl - 5 dernières années : 2 705 hl

Rendement Maxi (en moût) : 30 hl/ ha  
Rendement 2024 : 8 hl/ ha



## PARTICULARITÉS

**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** : Assemblage; 5 ans d'élevage au minimum en milieu oxydatif pour le plus jeune des millésimes de l'assemblage.

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



## PARTICULARITÉS ORGANOLEPTIQUES

**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...



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

 @roussillonwines



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

Copyright ©CIVR