BANYULS COLLIOURE

C'est ici que tout commence.

VIGNOBLE DE LA CÔTE VERMEILLE

BANYULS COLLIOURE

Le vignoble de la Côte Vermeille, mer et montagne en harmonie

Situé à l'extrémité orientale des Pyrénées, le vignoble de la Côte Vermeille court sur les quatre dernières communes du littoral avant l'Espagne : Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère. Dans un savant mouvement qui achève sa course aux pieds de la Méditerranée, la vigne enveloppe les pentes abruptes des montagnes et façonne un paysage singulier, d'une lisibilité remarquable. Un relief accidenté où les pentes caressent la terre jusqu'à des pics pour former une succession d'amphithéâtres ouverts vers la mer.

En s'adaptant aux conditions difficiles de ce territoire, les vignerons de la Côte Vermeille ont donné au paysage son statut patrimonial, renforcé par la présence d'admirables monuments historiques.

© Pierre Parcé

© Pierre Parcé

À l'image de la créativité humaine...

Le vignoble a ici la particularité de se marier avec d'autres types d'espaces (bois, maquis, oliviers…) ; ce mélange offre une biodiversité abondante et reconnue (Réserves Naturelles, terrains du Conservatoire du Littoral, sites Natura 2000…) ainsi qu'une appréciable richesse faunistique et floristique. Pentes abruptes, instabilité des sols schisteux et épisodes climatiques de type méditerranéen ont conduit les hommes à développer une architecture en terrasses, armature sur laquelle repose le vignoble de la Côte Vermeille.

Construits traditionnellement en pierre sèche (schiste) trouvée à même le sol ou extraite de la roche mère, murs et murets rythment les pentes par des lignes horizontales. Ils mettent ainsi en valeur la structure du paysage et reflètent la valeur du travail de celles et ceux qui les ont façonnés et les entretiennent.

RETROUVEZ DES INFORMATIONS SUR LA CHARTE PAYSAGÈRE ET ENVIRONNEMENTALE sur
www.vins-cotevermeille.fr

De la géométrie naît le vin

Chaque pente est donc découpée par un système de terrasses
et de murets afin d'augmenter la surface plane et cultivable.
Triangle étroit ou rectangle élargi,
ces lignes forment un paysage viticole en « puzzle ».
La micro-parcellisation du vignoble
accentue le phénomène de mosaïque.
En effet, ces parcelles découpées dans le sens de la longueur
s'emboîtent par un jeu de lignes qui charpente
et donne à voir le paysage traduisant tout le génie
et la volonté des hommes à offrir au territoire sa vocation viticole.

LES PARCELLES « TRADITIONNELLES »

Elles sont le plus souvent de petite taille - en moyenne 50 ares - avec des pentes supérieures à 25 %, parfois plus de 50 %. La vigne se développe sur des terrasses au sol mince et pauvre, laissant souvent place à des affleurements rocheux.

En raison de la pente, du sol (schiste délité) et des ouvrages en pierre sèche, la mécanisation est impossible dans ce type de vignoble. Terrasses, murets en schiste, « agulles » (rigoles) et « peus de galls » (réseau pluvial) sont souvent accompagnés par des « casots » (cabane à outils), des réservoirs d'eau et quelques arbres dont les fruits (olivier, amandier, figuier…) régalent le vigneron et sa famille.

© Pierre Parcé

Un vignoble mosaïque

AOP/IGP

TROIS APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE. UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. UN TERRITOIRE.

Avant d'être producteur de vin doux, la notoriété du cru Banyuls Collioure s'est faite - au XIX^{ème} siècle - sur sa capacité à élaborer des vins blancs secs de fort degré possédant une grande stabilité et une aptitude au vieillissement dont la réputation avait traversé l'Atlantique.

En 1971, avec la naissance de l'AOC Collioure, Le docteur Parcé - avec quelques années d'avances sur les autres vignobles du Roussillon - avait perçu l'intérêt de remettre à l'honneur sur le cru l'élaboration de vin sec. Cette tradition de produire sur une même parcelle des vins secs (Collioure) et des Vins Doux Naturels (Banyuls) a été reconnue par l'INAO en 2011. Ainsi la double affectation parcellaire est applicable sur toutes les parcelles du cru et inscrite dans les cahiers des charges.

BANYULS GRAND CRU, BANYULS, COLLIOURE EN AOC, VIN DE PAYS DE LA CÔTE VERMEILLE EN IGP... 1600 HECTARES DE VIGNOBLE

QUELQUES DATES
Reconnaissance par l'INAO

1936 > Banyuls
1962 > Banyuls Grand Cru
1971 > Collioure rouge
1991 > Collioure rosé
2003 > Collioure blanc

Les Collioure

CARACTÉRISTIQUES

Les Collioure rouges sont des vins de caractère, aux arômes marqués dont l'élevage a été fait - ou non - sous bois. Ils révèlent toutes leurs subtilités avec les viandes rouges et les fromages. En rosé, ils sont frais, fruités et intenses ; servez-les sans hésiter pour sublimer toute forme de cuisine asiatique, en particulier les nems. En blanc leur minéralité n'a d'égale que leur délicieuse fraîcheur et, s'ils peuvent fort bien accompagner les fromages, ils deviennent absolument parfaits sur des poissons ou des viandes blanches.

© Pierre Parcé

ILS SONT DÉCLINÉS DANS LES TROIS COULEURS (ROUGE, ROSÉ ET BLANC).

Le Collioure rosé

Vinifié avec des raisins noirs et gris, peut être commercialisé dès le 15 décembre de l'année de la récolte.

Le Collioure blanc

Issu de raisins blancs, est libéré le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Le Collioure rouge

Vinifié avec des raisins noirs, peut être commercialisé à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

© Les Dominicains

Les Banyuls

ÉLEVAGE EN MILIEU OXYDATIF

Il est obligatoire pour les Banyuls Ambrés, les Banyuls Traditionnels, Hors d'Age et Rancio. Les contenants (cuves, foudres, demi-muids, barriques en chêne ou bonbonnes en verre) ne sont pas ouillés*, ce qui favorise le processus d'oxydation.

** Ouillage : opération qui consiste à remplir un fût de vin pour en compenser l'évaporation et éviter l'oxydation.*
Source : www.terroirexperience.com/vin/ouillage-667-o.htm

LE TEMPS D'ÉLEVAGE DES BANYULS

Les Banyuls Ambrés sont vinifiés avec des raisins blancs.

À la dégustation, ils développent des arômes de noix et de raisins de Corinthe. À servir avec un foie gras ou poêlé, de vieux fromages de chèvre.

Les Banyuls Grand Cru

Les Banyuls Grand Cru sont élevés sous-bois en milieu oxydatif ou réducteur. Ils sont vinifiés avec des raisins noirs, gris ou blancs.

Les Banyuls Traditionnels, Hors d'Age et Rancio sont vinifiés avec des raisins noirs ou gris.

À la dégustation, les Banyuls rouges de type oxydatif développent une palette aromatique très riche de fruits confits ou secs, de pruneaux, de noix, de réglisse, de torréfaction, d'écorce d'orange, de cacao et de tabac. La robe évolue et se pare de reflets rubis, tuilé ou acajou. L'accord est parfait avec les desserts au chocolat, le foie gras, certains fromages affinés ou à pâtes persillées ou encore les plats exotiques sucrés/salés. Ces Banyuls sont des vins de méditation, à déguster pour le plaisir au coin du feu ou après le café.

LES BANYULS GRAND CRU ET LES BANYULS SONT DES VINS DOUX NATURELS (VDN)

VINS
car ils proviennent de la fermentation de jus de raisins frais

DOUX
car grâce au mutage, ils conservent des sucres naturels

NATURELS
car l'alcool vinique servant au mutage est neutre
(aucun apport aromatique et colorant)

Les Banyuls sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 g par litre.

ÉLEVAGE EN MILIEU RÉDUCTEUR

Ces Banyuls peuvent soit être mis en bouteilles très tôt (Mises Précoces) soit être élevés (Mises Tardives). L'élevage se fait en cuves ou en barriques de chêne soigneusement ouillées afin de conserver au vin sa typicité aromatique et tannique.

LE TEMPS D'ÉLEVAGE DES BANYULS

Les Banyuls Blancs
sont vinifiés avec des raisins blancs.

À la dégustation, ils développent des notes d'agrumes et de fruits jaunes ou blancs. Ils accompagnent les desserts aux fruits blancs

Les Banyuls Rimage
sont vinifiés avec des raisins noirs
et sont obligatoirement mutés sur grains.

À la dégustation, ces Banyuls développent des arômes de fruits rouges et noirs très concentrés. Ils accompagnent les desserts aux fruits rouges, les fromages bleus et les chèvres.

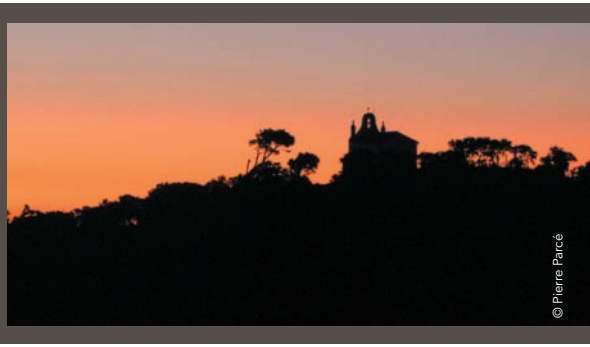
LE MUTAGE

Au XIII[ème] siècle, Arnau de Vilanova - médecin catalan - invente le procédé du mutage à l'alcool. On ajoute de l'alcool neutre d'origine vinique sur le moût de raisin afin d'arrêter la fermentation et conserver une partie du sucre naturel. L'apport d'alcool ne doit pas dépasser 10 % du volume de moût ; plus le mutage intervient tôt, plus le Banyuls est doux. Cette technique est encore pratiquée aujourd'hui.

LE MUTAGE SUR GRAINS

Pour une extraction optimale des substances aromatiques et tanniques, on opère un mutage sur grains. On apporte l'alcool avant le pressurage directement sur les baies de raisin puis suit une macération de plusieurs jours. Cette technique est réservée aux vendanges de très bonne qualité. Tous les Banyuls « Rimage » sont mutés sur grains.

© Les Dominicains


© Pierre Parcé

Les Vins de Pays
de la Côte Vermeille

© Pierre Parcé

ILS APPARTIENNENT À LA FAMILLE DES IGP
(INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE).

En sec, il sont vinifiés dans les 3 couleurs.

En doux les raisins sont récoltés en sur-maturité (naturellement doux).

Il existe également le vin de pays « Rancio ».
C'est un produit unique vinifié en rouge ou en blanc.
Un long élevage en milieu oxydatif lui procure une couleur ambré foncé, parfois brou de noix avec quelques reflets verdâtres.
Un équilibre sec, des arômes puissants et longs évoquant la noix et certaines épices, en font un vin au caractère exceptionnel parfait à marier avec les anchois salés de Collioure (IGP), les chèvres très secs et les tommes de brebis. Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levure, les vins sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Les Rancios vieillissent obligatoirement en milieu oxydatif et peuvent être commercialisés à la fin août de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

Les Vinaigres
de Banyuls

Contrairement à un vinaigre de vin , le vinaigre de Banyuls est élaboré à partir d'un vin doux naturel d'AOC Banyuls. On retrouve toute la puissance et l'univers aromatique du Banyuls dans le vinaigre comme tout ou partie des sucres naturellement issus des raisins. Quelques gouttes de ce produit rare suffisent à relever un assaisonnement, une marinade et reste indiqué pour les déglaçages.

LES CÉPAGES PRINCIPAUX & LES CÉPAGES ACCESSOIRES

	COLLIOURE ROUGE	COLLIOURE ROSÉ	COLLIOURE BLANC	BANYULS GRAND CRU	BANYULS TRADITIONNEL	BANYULS AMBRÉ	BANYULS RIMAGE	BANYULS ROSÉ	BANYULS BLANC
CARIGNAN NOIR	●	●		○	○		○		
CARIGNAN BLANC			○			○			○
GRENACHE BLANC			●	●		●		●	●
GRENACHE GRIS		●	●	●	●	●	○	●	●
GRENACHE NOIR	●	●		●	●		●	●	
MACABEU BLANC			●	●		●		●	●
CINSAULT NOIR	○	○		○	○		○		
COUNOISE NOIR	○	○		○	○		○		
MARSANNE BLANC			●	○		○			○
MOURVÈDRE NOIR	●	●		○	○		○		
MUSCAT PETITS GRAINS BLANC			○	●		○		○	○
MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC			○	●		○		○	○
ROUSSANNE BLANC			●			○			○
SYRAH NOIR	●	●		○	○		○		
TOURBAT BLANC			●	●		●		●	●
VERMENTINO BLANC			●			○			○

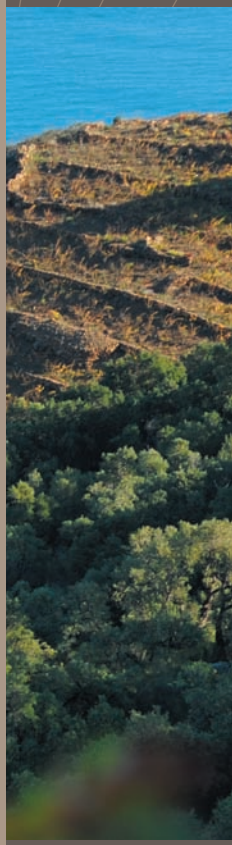


Photo Couverture © Pierre Parcé

BANYULS
COLLIOURE

SYNDICAT DES VIGNOBLES
DE LA CÔTE VERMEILLE

Mas Reig - BP 75
66650 Banyuls-Sur-Mer
contact@vins-cotevermeille.fr

www.vins-cotevermeille.fr

la Région Languedoc Roussillon
CONSEIL GÉNÉRAL PYRÉNÉES-ORIENTALES
LEADER
PAYS
l'Europe s'engage en Languedoc-Roussillon avec le FEADER