

VIVÈS - PYRÉNÉES-ORIENTALES - FRANCE - Tél : 04.68.83.20.80 - www.vivexpo.org



*8^{ème} concours de Vieux
Vins Doux Naturels*





LES TERROIRS

DES VINS DOUX NATURELS

En Pyrénées Roussillon, l'ambivalence mer et montagne crée une mosaïque de vignobles ; reflets de la diversité des sols, des reliefs et des micro-climats.

Les ceps de vigne côtoient le chêne-liège, le ciste, l'amandier et l'olivier ; ils ancrent leurs racines dans l'argile, les terrasses caillouteuses, les schistes, jusque sur les coteaux tournés vers l'Orient.

Paradoxalement, c'est sur ces sols arides et ingrats que les cépages* cultivés vont produire de « l'or en grappe », indispensable pour l'élaboration de vins doux naturels.

Le climat méditerranéen permet une maturation parfaite du raisin qui regorge de sucre et de parfums.

Notre département est une zone privilégiée pour la production de ces vins d'exception. Ils représentent en effet 90 % de la totalité des vins doux naturels français.



LES VIGNES

DES VINS DOUX NATURELS

Les cépages utilisés pour les vins doux naturels sont tous des variétés méditerranéennes :

- Les grenaches (blancs, gris et noirs) • Les muscats (petit grain et Alexandrie) •
• Le maccabeu • La malvoisie ou tourbat du Roussillon •

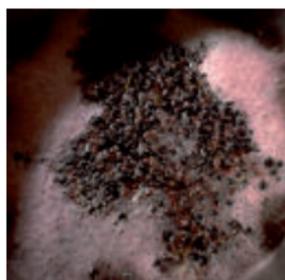
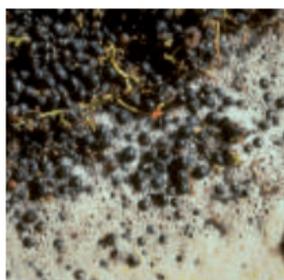
Par des techniques de cultures ancestrales, le vigneron maîtrise sa production pour garantir la qualité de ses vins. Le rendement maximum autorisé est de 30 hectolitres pour un hectare (= 3 000 litres de vin pour 10 000 m²) alors qu'en France, le rendement moyen en vin d'appellation est de 50 hectolitres par hectare. Il faut souligner que le rendement effectif des VDN est bien souvent inférieur aux 30 hectolitres autorisé par le décret d'appellation.

Par respect pour ses nobles fruits, la récolte est faite à la main dès que le jus contient 252 grammes de sucre par litre.

Ce labeur a permis aux vignerons roussillonnais d'obtenir 6 appellations d'origine contrôlée qui se nomment :

- AOC Rivesaltes • AOC Muscat de Rivesaltes • AOC Maury • AOC Banyuls •
• AOC Banyuls Grand Cru • AOC Grand Roussillon (peu utilisé) •

Elles offrent toutes une palette de couleurs et d'arômes, selon les cépages, les modes de vinification et d'élevage choisis.



ÉLABORATION D'UN VIN DOUX NATUREL

Un VDN est un vin auquel on a ajouté de l'alcool pour arrêter la fermentation alcoolique et garder une partie de sucre du fruit. Sous l'action des levures, 17 grammes de sucre contenu dans la pulpe d'un grain de raisin, donnent 1 degré d'alcool par litre de moût*.

On appelle cette addition d'alcool LE MUTAGE. Suivant qu'il s'effectue plus ou moins tôt au cours de la fermentation, on obtient des VDN de type sec, demi-sec ou doux avec des teneurs en sucre du raisin comprises entre 45 et 130 g par litre. Les phases qui précèdent le mutage sont communes à l'élaboration des vins secs*.

Les méthodes de vinification des VDN allient traditions et technologies modernes.

Avant le XIII^e siècle, les moûts de raisin étaient chauffés dans de grands chaudrons en cuivre ; le sucre se concentrait et la fermentation s'arrêtait naturellement lorsque 15 degrés d'alcool étaient atteints, d'où le nom de « vins cuits ».

LA VINIFICATION EN « BLANC » ET EN « ROSÉ » :

Pour l'obtention de VDN blanc ou rosé, le mutage intervient après le pressurage*, sur le jus en fermentation.

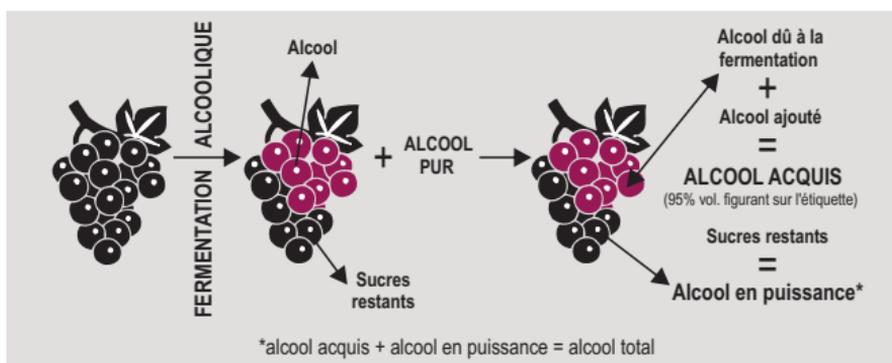
LA VINIFICATION EN ROUGE :

Deux cas se présentent :

- Pour le VDN rouge léger, peu coloré, peu tannique, le mutage interviendra sur le jus de fermentation, après le pressurage d'une courte macération*.
- Pour un VDN rouge plus charpenté, l'alcool est ajouté directement sur les grains de raisin (macération de 1 à 5 semaines) d'où une extraction très forte des tannins, matières colorantes et de tous les éléments solubles du raisin. Ces VDN sont plus aptes au vieillissement.

LE MUTAGE :

Dans tous les cas, le mutage est régi par des règles très strictes : l'alcool utilisé est neutre (pur), d'origine vinique et titre au minimum 96 degrés. Il ne peut être ajouté que dans la proportion de 5 à 10 litres d'alcool pour 100 litres de moût. L'opération est supervisée par un agent assermenté des douanes, afin d'éviter toute fraude. Les levures sont tuées par l'effet antiseptique de l'alcool. Pour cela, il faut que le vin titre au minimum 15 degrés d'alcool acquis*. L'alcool total ne pourra être inférieur à 21,5 degrés.



En 2009, 247.330 hectolitres de VDN ont été élaborés en Pyrénées Roussillon.



CONSERVATION ET ELEVAGE

DES VINS DOUX NATURELS

Les Hors-d'âge sont des VDN qui ont minimum 5 ans de vieillissement

LE MUSCAT DE RIVESALTES :

Ces VDN sont à boire jeunes, mais on assiste depuis quelques années à un élevage soit en bouteilles soit en contenants bois (foudre, demi-muids, fûts) des Muscats, et ils participent depuis peu au concours des vieux VDN.

LES RIVESALTES, MAURY, BANYULS, BANYULS GRAND CRU ET GRAND ROUSSILLON :

Ils sont commercialisés après une période d'élevage minimale de 16 mois à 5 ans suivant le cas. Deux types de vieillissement sont possibles pendant lesquels ces vins pâtinent leur robe, complexent leur bouquet, pour le plus grand plaisir des gourmets.

La plupart de ces VDN sont élevés en milieu oxydatif :

- en cuve, parfois en vidange*,
- dans des contenants en bois (foudre, demi-muids, fûts), où l'on pratique la méthode dite «SOLERA». Elle consiste à ne jamais vider totalement un «récipient», afin de conserver une partie de vieux vin, qui assurera la pérennité de ses caractères sur le vin ajouté.

Cette «mère» est souvent constituée de vins de plus de 50 ans ; d'elle naîtront de fabuleux «VDN Hors d'Age». Parmi ceux-ci on trouve de nombreux vins «rancio» (typicité fruits secs, cacao, torréfaction...).

Certains VDN, vinifiés par macération sous alcool, sont mis en bouteille très tôt afin d'éviter les oxydations.

Leur évolution se fera alors à l'abri de l'oxygène, ce qui permet de conserver une grande part de jeunesse au vin. Ces «Rimage» développent des arômes de fruits rouges, de sous-bois...



ACCORD

DES VINS DOUX NATURELS ET DES METS

Les VDN ne sont pas que des vins d'apéritif ou de dessert.

Ils font aussi merveille sur :

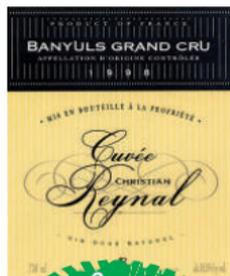
- des entrées à base de fromage de chèvre, de fromages persillés, de fruits...
- des volailles et viandes blanches associées à des fruits cuits,
- des fromages frais ou affinés,
- des salades de fruits, sorbets...

Chaque dégustation de vieux VDN est un véritable instant d'exception pour lequel les arômes de fruits frais, confits ou secs, d'ambre, d'épices... nous font voyager des Pyrénées jusqu'aux confins de la Méditerranée.

Cave l'Abbé Rous

56 avenue du Général de Gaulle
66650 BANYULS SUR MER
Tél : 04.68.88.72.72

www.abberous.com - contact@banyuls.com



Banyuls Grand Cru

Cuvée Christian Reynal 1998

Dégustation : Belle robe acajou, soyeuse et brillante aux reflets orangés. 1^{er} nez café grillé, cuir, noisettes, puis vieux foudre, figes sèches, pruneaux à l'eau de vie. Très belle attaque en bouche tout en moelleux et en onctuosité; vin suave et puissant où s'ajoutent des notes de fruits confits et de caramel. Belle finale toute en élégance. Un grand plaisir !

Accord : sur un rôti de porc aux pruneaux, canard aux figes, fromages de chèvre sec...

Prix : 30,50 € (75cl)



Banyuls & Banyuls Grand Cru

L'AOC Banyuls s'étend sur 4 communes : Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère. Les 1170 ha de l'appellation sur un terroir, en terrasses, très pentu, produisent en moyenne 26 700 hl.

Vinifiés en macération, ils sont mutés soit sur grains, soit après pressurage, ils sont élevés en général très longtemps en bouteilles, dans des foudres, barriques, demi-muids ou bonbonnes de verre.

L'appellation se décline en :

•**BANYULS "traditionnels"** : Ils sont la production principale, ce sont des vins tuilés élevés en milieu oxydatif pendant de longues années.

•**BANYULS BLANC** : La production est faible, les meilleures cuvées sont élevées et donnent naissance à des Banyuls Dorés appelés aussi Ambrés.

•**BANYULS RIMAGE** : Uniquement dans les grands millésimes, des vins de longue macération et d'extraction, mutés sur grains, ils sont embouteillés rapidement, 6 à 12 mois après la récolte pour préserver leur fruit.

•**BANYULS " RIMAGE" Mise Tardive** : Elaborés sur le même principe que les précédents, ils sont élevés de un à trois ans en foudres ou en fûts ouillés et acquièrent alors une fabuleuse complexité.

•**BANYULS GRAND CRU** : L'aire d'appellation se confond avec celle du Banyuls, les conditions de production sont plus strictes avec une proportion minimale en grenache noir de 75% et une durée d'élevage sous bois de 30 mois minimum.

Château de Jau

66600 CASES DE PENE

Tél : 06.84.51.15.26



Banyuls

Clos de Paulilles 1986

Dégustation : Robe brune aux reflets orangés. En premier nez : tapenade, rancio, tonneau d'anchois, noyau de cerise. En deuxième nez : végétal, sous-bois, mousse, rafle, note de fumé. Bouche très équilibrée, ronde, fraîche sur des arômes de cuir, tapenade, figue sèche avec une persistance aromatique moyenne. Banyuls traditionnel avec une grande complexité.

Accord : Apéritif accompagné de tapas poivrons anchois, en dessert sur un chocolat noir, un gâteau chocolat et noix, avec un cigare.

Prix : 24,20 € (75cl)

SIVIR

1870 avenue Julien Panchot – 66100 PERPIGNAN

Tél : 04.68.85.04.51

www.croixmilhas.com – sivir@sivir.fr

Banyuls

Cuvée la Galline 2004

Dégustation : Robe tuilée aux reflets bruns. Nez spécifique d'un « rimage » mise tardive à la fois fruits noirs, rouges et fruits secs : pruneaux, figes fraîches, griottes confiturées. Bouche tannique, assez chaleureuse, sur le même profil aromatique que le nez, très fruité. Très bon potentiel de garde.

Accord : Rôti de porc aux figes déglacé avec un peu de ce vin, cantal, gâteau au chocolat accompagné d'un coulis de fruits rouges, forêt noires.

Prix : 11-15 € (75cl)

Le Dominicain

Place Orphila - 66190 COLLIOURE

Tél : 04.68.82.05.63

www.dominicain.com - contact@dominicain.com

Banyuls

Dominicain 2001

Dégustation : Robe d'une magnifique couleur acajou, brillante et limpide. Nez caramel, figes sèches, empyreumatique, clou de girofle. Bouche très équilibrée sur la fige et la noix.

Accord : foie gras et son pain aux figes, vieux cantal, brownies.

Prix : 11,00 € (75cl)

L'Etoile

26 avenue du Puig del Mas - 66650 BANYULS SUR MER

Tél : 04.68.88.00.10

www.banyuls-etoile.com – info@cave-lettoile.com

Banyuls

Sélect Vieux 1989

Dégustation : Robe marron aux reflets dorés. Nez cacao, note fumé, café. Bouche équilibrée avec du corps sur des arômes fruits secs, cacao, confiture de figes, pastèque confite ; très grande longueur.

Accord : sur un dessert au moka.

Prix : 40.60 € (75cl)

L'Etoile

26 avenue du Puig del Mas - 66650 BANYULS SUR MER. Tél : 04.68.88.00.10
www.banyuls-etoile.com – info@cave-lettoile.com

Banyuls grand cru

Doux paillé Hors d'Age

Dégustation : Belle robe couleur or aux reflets gris. Nez empyreumatique, raisin sur mûri, miel, fleurs blanches, pointe végétale sur le champignon. Nez de vieux muscat de Rivesaltes. Bouche suave, très sucrée, légèrement rancioyée.

Accord : glace au thym.

Prix : 30,80 € (75cl)

Banyuls grand cru

Cuvée réservée 1991



Dégustation : Robe brillante tuilée aux reflets feuilles mortes. Le 1^{er} nez d'abord discret révèle ensuite toute sa complexité : cire d'abeille, fruits confits, amandes grillées, caramel, vanille, tabac, confiture de figes, pruneaux à l'eau de vie et finale cacao. Très belle attaque en bouche, de la fraîcheur avec des tannins biens présents, élégants et soyeux. Superbe longueur pour ce vin puissant et équilibré avec une finale café brûlé.

Accord : volailles ou rôtis aux figes, pruneaux ; fondant au chocolat ; ou à déguster sans accompagnement le soir entre amis au coin du feu ou avec un bon cigare.

Prix : 24,50 € (75cl)

Cave de l'Abbé Rous

56, avenue Charles de Gaulle 66651 BANYULS SUR MER
www.abberous.com - contact@banyuls.com

Banyuls grand cru

Baillaury 2003



Dégustation : Robe brillante acajou aux reflets roux. Nez intense et complexe aux notes de vieux bois, cerise confite, eau de vie, figue, pruneaux à l'alcool, fruits secs et cacao. Attaque moelleuse, beau développement sur des tannins bien présents. Vin frais et équilibré. Bonne finale sur une pointe d'amertume de cerise à l'eau de vie.

Accord : moelleux au chocolat noir, vieux cantal (Salers ou laguiole sec).

Prix : 14,80 € (75cl)

Cellier des Templiers

Route du Balcon de la Madeloc - 66651 BANYULS SUR MER. Tél : 04.68.98.36.70
www.banyuls.com - marketinggicb@templers.com

Banyuls grand cru

Cuvée Président Henry Vidal 1999



Dégustation : Belle robe profonde, brillante, tuilée aux reflets acajou. Nez intense et complexe, vieux bois, cerise à l'eau de vie, fruits secs, raisins de Corinthe, pain grillé, avec une pointe de sous-bois et de mousse fraîche. Bonne attaque en bouche pour ce vin présentant un bon équilibre acidité et viscosité ; les tannins à grain fin sont puissants et élégants. Finale longue un peu chaleureuse sur cerise au chocolat (type « mon chéri »).

Accord : porc aux pruneaux, lapin laqué (légèrement caramélisé) farci aux raisins, canard aux figes, chocolat.

Prix : 36,00 € (75cl)

Cellier des Templiers

Route du Balcon de la Madeloc - 66651 BANYULS SUR MER. Tél : 04.68.98.36.70
www.banyuls.com - marketingicb@templiers.com

Banyuls grand cru

Cuvée Viviane Le Roy 1999

Dégustation : Belle robe brillante presque cristalline, ambrée aux reflets roux. Nez expressif, puissant : noix verte, eucalyptus, vanille, amandes grillées, café, une pointe de cuir, très « rancio ». Bouche avec un superbe potentiel et une bonne acidité, type sec et chaleureux. Vin très intéressant, mais d'approche un peu difficile pour les non initiés.

Accord : avec un pintadeau déglacé au même vin, à l'apéritif avec des tapas...

Prix : 34,90 € (75cl)

Banyuls grand cru

Cuvée Amiral Vilarem 1999

Dégustation : Robe profonde acajou, tuilée. Nez expressif : vieux bois, empyreumatique, griotte, miel et pointe végétale. Attaque souple, bouche ronde, veloutée, finale soyeuse.

Accord : à l'apéritif, sur un canard aux cerises...

Prix : 37,50 € (75cl)

SIVIR

1870 avenue Julien Panchot – 66100 PERPIGNAN. Tél : 04.68.85.04.51
www.croixmilhas.com – sivir@sivir.fr

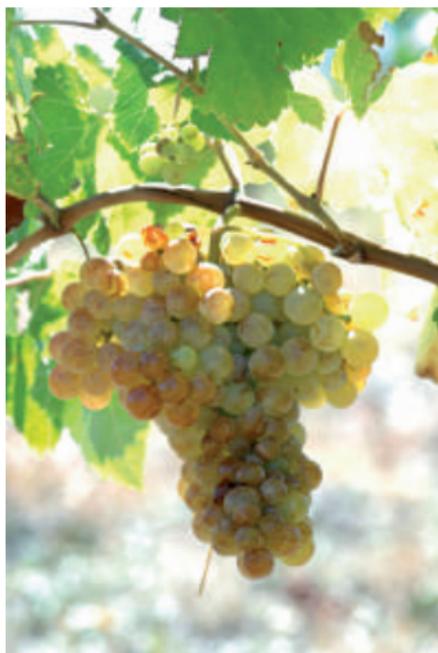
Banyuls grand cru

Cuvée 2003

Dégustation : Robe veloutée acajou profond. Nez discret au début, qui se développe sur des notes vanille, caramel, amande et pain grillé, puis chocolat. Belle attaque en bouche, des tannins puissants qui accrochent un peu en final. Vin assez long et chaleureux.

Accord : sur gâteau au chocolat et fruits secs, noix de cajou...

Prix : 10,00 € (75cl)





Maury

L'aire de l'appellation se trouve essentiellement sur la commune de Maury avec quelques parcelles sur les communes limitrophes de Saint-Paul-de-Fenouillet, Tautavel et Rasiguères.

Les 507 ha de l'appellation produisent environ 6000 hl, 90% sont plantés en grenache noir alors que le décret n'en impose que 75%.

L'appellation MAURY se décline en plusieurs produits :

• **MAURY traditionnels** : Ils sont vinifiés par macération et mutés soit sur grains soit après pressurage. D'un rouge profond et d'une puissante constitution, ils peuvent vieillir 20 ans et plus (la législation n'impose que 12 mois).

• **MAURY BLANCS** : Leur production est confidentielle (400 hl).

• **MAURY VENDANGES ou RECOLTES** : Mis en bouteilles jeunes pour conserver leurs caractères de jeunesse, ou vieillis en bouteilles pour leur donner le caractère "vintage".

Domaine du Dernier Bastion

13 rue du Docteur Pougault - 66460 MAURY. Tél : 04.68.59.12.66

www.dernierbastion.com – dernierbastion@aol.com

Maury

Prestige 2000



Dégustation : Robe d'un joli brun – mordoré profond et brillant. Les 1^{ères} odeurs s'exhalent dès le service du vin dans le verre, nez complexe et puissant, fruits confits, figes mûres, raisins secs, zestes d'orange séchés, cacao, épice légère et caramel. Attaque fraîche, vive qui donne un côté aérien au vin ; les tannins assez présents, sont ronds et d'une finesse remarquable. Bon équilibre entre sucre et alcool. Il laisse une bouche nette avec une élégante persistance tout en douceur.

Accord : sans accompagnement, pour le plaisir ou avec un canard aux figes ou du chocolat...

Prix : 16,60 € (75cl)



Les Vignerons de Maury

128 avenue Jean Jaurès - 66 460 MAURY. Tél : 04.68.59.00.95

www.vigneronsdemaury.com



Maury

Chabert de Barbera 1985

Dégustation : Robe lumineuse d'un brun acajou aux reflets cuivrés. Nez très agréable, complexe ; en 1^{er}, notes animales de fumet de viande qui disparaissent à l'aération, puis s'offre à nous toute la palette des rancios : caramel, fruits à l'alcool, kirsch, prunes, épices douces, piment, safran. Attaque vive qui donne beaucoup de tonicité au vin ; la bouche est puissante, chaleureuse, sans être brûlante, les tannins sont domptés ; l'ensemble nous donne un magnifique Maury qui devrait faire un accord parfait avec un foie gras aux épices.

Prix : 33,00 € (75cl)

Maury

Cuvée blanc 1998

Dégustation : Belle couleur ambrée aux reflets dorés, brillante et limpide avec un magnifique jambage. Premier nez : prune à l'alcool, caramel en début de cuisson, raisin sec. En deuxième nez : à la fois fraîcheur des agrumes et citron confit, avec une pointe de cuir. Bouche étoffée et très aromatique, fidèle au nez sur une finale abricot sec et une bonne longueur.

Accord : Poulet à l'orange, roquefort, crème catalane, fougasse aux pignons.

Prix : 7,30 € (75cl)



Maury

Vieille Réserve 1995

Dégustation : Robe vive, mordorée. Nez fin légèrement épicé, figue, rancio, caramel au beurre salé. La bouche est très équilibrée, vive, l'alcool est bien marié. Vin franc, agréable qui s'exprime davantage dans la finesse que dans l'arrogance.

Accord : avec des volailles rôties ou des viandes blanches.

Prix : 7,30 € (75cl)

Domaine de la Pléiade

Hameau de la Roque - 66220 SAINT PAUL DE FENOUILLET. Tél : 04.68.52.21.66

Maury

Vintage 1995

Dégustation : Robe acajou aux légers reflets dorés. Nez intense très fruité : fruits cuits, confiture de fraise, cerise noire très mûre. En 2^{ème} nez des notes animales révèlent la mise en bouteille précoce de ce vin et son évolution à l'abri de l'air, de bout en bout les raisins de Corinthe servent de toile de fond à l'ensemble de ces odeurs. En bouche l'attaque est franche, l'alcool est présent. Très bon vin pour les amateurs de vins chaleureux.

Prix : 15,00 € (75cl)



Maury

Maury Hors d'Age 17 ans

Dégustation : Belle couleur topaze clair et brillante. Nez complexe : caramel, fruits mûrs, épices, miel d'acacias, et raisins secs. En bouche, on retrouve les arômes fruits mûrs et pruneaux. Bonne longueur, finale sur l'alcool.

Accord : A boire en digestif.

Prix : 19,50 € (75cl)

Mas Amiel

Domaine du Mas Amiel - 66 460 MAURY. Tél : 04-68-59-00-95
www.vigneronsdemaury.com - contact@vigneronsdemaury.com

Maury

Millésime '75

Dégustation : Robe brun foncé très nette. Nez complexe : épices et pointe animale, caramel et café. Ce Maury de 35 ans d'âge est un vieux rancio où dominant alcool et tannin. Pour les amateurs à boire sans accompagnement.

Prix : 50,00 € (75cl)



Rivesaltes

L'appellation Rivesaltes, héritière du nom de la ville de *Rivesaltes*, qui signifie "**Rives Hautes**" en catalan, occupe 5 588 ha sur 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 de l'Aude et produit en moyenne 130 000 hl. En superficie, elle constitue la première appellation des Vins Doux Naturels.

La grande variété de reliefs et de sols explique la diversité des nombreux terroirs

Quatre cépages nobles composent l'encépagement :

Le *Grenache* noir, gris ou blanc) et le *Macabeu* sont les cépages dominants, ils peuvent être accompagnés par la Malvoisie du Roussillon et de 20% maximum (en superficie) des cépages muscat.

Quatre dénominations "Rivesaltes" composent l'appellation :

•**RIVESALTES AMBRES** : Elaborés à partir de cépages grenache blanc ou gris, macabeu, malvoisie et muscat. Ils doivent subir un élevage minimum de 2 ans.

•**RIVESALTES GRENAT** : Elaborés à partir d'au moins 75% de grenache noir. Ils sont mis en bouteilles jeunes. Ils doivent être conservés 12 mois à l'abri de l'air dont 3 en bouteilles.

•**RIVESALTES TUILE** : La proportion de grenache noir est au minimum de 50%, ils doivent subir un élevage minimum de deux ans généralement en milieu oxydatif.

•**RIVESALTES HORS D'AGE** : La mention "HORS D'AGE" est attribuée aux vins doux naturels ayant subi un élevage minimum de 5 ans après l'élaboration, la plupart ont au moins 10 ans d'âge et certains 20 ans et plus.

Château Pradal

58, rue Pépinière Robin – 66000 PERPIGNAN. Tél : 06.11.13.61.57
 chateaupradal@orange.fr

Rivesaltes Ambré

Le Serrat d'en Vaquer 1999



Dégustation : Belle robe ambre doré avec des reflets orangés. Nez intense et complexe, confiture d'abricots, oranges confites, pain d'épices, noix et tabac blond. En bouche, une attaque pleine de douceur, des arômes d'oranges confites, d'abricots secs et de fleurs d'orangers, des notes de noix et un boisé très fin. Très belle longueur et beaucoup d'élégance.

Accord : avec des plats de cuisine asiatique.

Prix : 12,00 € (75cl)

Château de Calce

8, route d'Estagel – 66600 CALCE. Tél : 04.68.64.47.42
www.chateaudecalce.com – scvcalce@orange.fr

Rivesaltes Ambré

Hors d'Age 1996



Dégustation : Robe cuivrée, brillante aux nuances bronze et vieil or. Nez élégant, intense, aux notes d'agrumes qui jaillissent entraînant de multiples arômes de fruits secs noyés dans un coulis d'oranges caramélisées, de melon et de miel aux pruneaux. Une bouche ample, généreuse et harmonieuse, enrobe les papilles d'oranges miellées, arrosées de rhum avec des notes caramélisées et chocolatées. Très très belle longueur veloutée et enivrante avec une finale de fruits confits sur pain d'épices.

Accord : avec du foie gras sur pain d'épices, un dessert au caramel.

Prix : 12,00 € (75cl)

Domaine Cazes

4, rue Francisco Ferrer – BP 61 – 66602 RIVESALTES CEDEX. Tél : 04.68.64.08.26
www.cazes-rivesaltes.com – marie.cazes@cazes.com

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1996



Dégustation : Robe ambrée soutenue, brillante aux reflets cuivrés avec un magnifique liseré jaune. Nez discret et complexe qui s'amplifie après agitation laissant apparaître des parfums de zestes d'oranges enrobées d'abricot, d'épices, de tabac et des notes de fruits secs. La bouche est élégante avec une harmonieuse rondeur où l'on retrouve les perceptions olfactives. Très belle longueur veloutée se terminant sur un cocktail de fruits confits chocolatés.

Accord : sur un suprême au chocolat ou sur du roquefort.

Prix : 15,00 € (75cl)



S.C.V. Arnaud de Villeneuve

153, route départementale 900 - BP 56 - 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.79.21
www.arnauddevilleneuve.com – c.clerc@arnauddevilleneuve.com

Rivesaltes Ambré

Arnaud de Villeneuve 1985



Dégustation : Belle couleur topaze brûlée et belle brillance. Nez très intense sur le café, la torrification, les épices. Très belle attaque en bouche, généreux, équilibré, avec une belle palette aromatique : fruits à l'eau-de-vie, vin de noix, épices douces, légèrement poivré et une finale sur le café, très très bonne persistance aromatique.

Accord : sur un dessert au café.

Prix : 18,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Arnaud de Villeneuve 1976



Dégustation : Robe foncée, brou de noix aux reflets dorés avec des nuances vertes. Nez intense et complexe dominé dans la première approche par les notes de rancio ; Les épices, les fruits secs et les fruits confits avec une pointe de caramel viennent compléter ce nez très séduisant. La bouche est ample, ronde, allégée par une belle vivacité. Le registre aromatique va des fruits confits au gâteau aux noix en passant par des notes chocolatées, des arômes de vieux cognac et bien entendu de rancio. Au final, une réelle élégance de la finesse et une très longue persistance aromatique.

La palette des accords est large : faisan farci aux fruits secs, fromages stilton ou mimolette, desserts au chocolat ou au caramel.

Prix : 39,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Arnaud de Villeneuve 1969, le flacon



Dégustation : Robe ambrée avec des éclats dorés. Nez intense, complexe et évolutif : d'abord sur le boisé très fin, puis sur la vieille eau-de-vie, ensuite viennent la fraîcheur, des arômes de pruneau, d'oranges confites, de verveine, de tabac blond, il n'en finit pas de nous étonner. La bouche est voluptueuse avec beaucoup de gras, on retrouve le boisé vanillé, le miel, l'orange confite, les raisins secs, le tout soutenu par une très belle matière parfaitement fondue et une vivacité très agréable qui lui confèrent un très bel équilibre et une persistance aromatique exceptionnelle.

Accord : sur un canard à l'orange.

Prix : 75,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Arnaud de Villeneuve 1980



Dégustation : Robe ambrée, acajou blond, brillante. Nez intense et élégant d'une très grande complexité où se mêlent les fruits secs, figue, abricot, pruneau, les agrumes confits, le caramel, le tabac, le bâton de réglisse, et les fruits à l'eau-de-vie. En bouche, une attaque douce et chaleureuse équilibrée par une bonne fraîcheur. On retrouve le caramel, les fruits confits, complétés par des notes de gingembre, de lychees et une finale sur le rancio qui confèrent à ce vin une grande persistance aromatique.

Accord : avec des cailles sur une escalope de foie gras, un magret de canard au poivre vert sauce à la crème.

Prix : 19,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue Maréchal Joffre – 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37

www.dom-brial.com – contact@dom-brial.com

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve 1969



Dégustation : Robe lumineuse vieil or, reflets verts très intenses, belle brillance. Au nez, une belle intensité et un grande complexité ; On perçoit tout d'abord des notes mentholées, de l'orange confite, de la réglisse, puis apparaissent l'eau-de-vie de marc, la marmelade d'oranges amères, la cire d'abeille, le pain brûlé, et la verveine. La bouche est d'une grande finesse dominée par la réglisse mais aussi le kumquat confit, la bergamote et les immortelles séchées. Belle élégance, très grande finesse, beaucoup de fraîcheur et d'amplitude avec une très grande persistance aromatique.

Accord : avec un tajine d'agneau, un canard aux olives ou une tarte tatin aux oranges.

Prix : 69,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve 1959



Dégustation : Superbe robe roux intense avec des reflets verts, très brillante. Nez complexe et très fin, sirop d'érable, citron confit, pain d'épices puis eau-de-vie de marc, pain toasté, cire d'abeille. La bouche est toute en finesse avec des notes de marmelade de citrons, d'eau-de-vie parfumée, beaucoup de fraîcheur et superbe équilibre tout en finesse. Vin d'une persistance aromatique exceptionnelle.

Accord : sur des fromages de chèvre secs, sur des desserts catalans à base de miel ou simplement en fin de repas, pour le plaisir.

Prix : 89,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1993

Dégustation : Robe ambrée pâle, reflets cuivrés. Nez fin et discret d'abord, fleurs d'oranger puis, agrumes confits et fruits secs. Bouche enrobée avec des touches discrètes d'agrumes, une agréable vivacité et une bonne persistance.

Accord : sur une tarte aux fruits.

Prix : 15,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve 1989

Dégustation : Belle robe ambrée avec des reflets de cuivre rouge et un liseré vert. Le nez est d'abord floral puis évolue vers les agrumes confits, les fruits secs (noix), les épices et l'eau-de-vie de fruits. En bouche, attaque chaleureuse, bel équilibre avec des notes poivrées et un subtil arôme de poire. La belle matière en finale contribue à sa longueur.

Accord : sur une tarte aux poires.

Prix : 29,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve 1979

Dégustation : Robe soutenue, brune avec des reflets dorés et des notes bronze. Nez séduisant marqué par des notes d'infusion, de tabac, fruits secs et fruits confits, du caramel et une pointe de fruits à l'eau-de-vie. La bouche est généreuse en attaque, équilibrée avec la même complexité aromatique que les sensations perçues au nez.

Accord : à l'apéritif, sur du foie gras ou avec des fruits.

Prix : 39,00 € (75cl)

Domaine Lafage

Route de Canet – 66000 PERPIGNAN. Tél : 04.68.80.35.82
www.domaine-lafage.com – contact@domaine-lafage.com



Rivesaltes Ambré

Hors d'Age

Dégustation : Belle robe lumineuse, éclatante, ambrée avec des reflets cuivrés et quelques touches de vert. Nez très intense et d'une grande complexité olfactive où domine le rancio auquel s'ajoutent, les noix, les épices, le bois de cèdre et l'eucalyptus, ainsi qu'une pointe légèrement boisée et vanillée. En bouche, l'attaque est ronde et souple avec une belle fraîcheur, les arômes finement boisés s'harmonisent parfaitement avec les notes d'oranges confites, et de pruneaux secs, la finale sur le rancio persiste durablement.

Accord : avec du foie gras.

Prix : 12,00 € (50cl)

Les Vignobles du Sud Roussillon

1, avenue du Mas Deu – 66300 TROUILLAS. Tél : 04.68.53.47.08
info@vignobles-sud-roussillon.fr



Rivesaltes Ambré

Hors d'Age

Dégustation : Belle couleur ambrée aux reflets verts. Nez complexe, pommes au four, caramel, confiture d'abricots, des notes de noix, de tabac blond se terminant sur un agréable rancio. Bouche intense avec une jolie rondeur et des arômes de noix grillées, de cacao et de tabac blond. Bon équilibre et belle longueur.

Accord : sur du foie gras, des fromages secs de chèvre ou brebis ou des desserts au chocolat.

Prix : 8,20 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve

Dégustation : Belle robe acajou. Nez complexe de dattes, raisins secs, sous bois et cèpes. En bouche, attaque sirupeuse, arômes de fruits secs, d'oranges confites, de noix et de vieux fûts avec une bonne longueur.

Accord : avec de très vieux fromages longuement affinés.

Prix : 14,00 € (75cl)

S.C.A. Les Vignerons de Passa

Route de Villemolaque – 66300 PASSA. Tél : 04.68.38.80.74



Rivesaltes Ambré

« Authentique » 1996

Dégustation : Robe ambrée brillante aux reflets or et cuivrés. Nez puissant laissant exploser des notes d'abricots, de figues, de miel sur un fond caramélisé et un tapis de fruits secs vanillés. En bouche, une attaque puissante, soyeuse, généreuse enrobe les papilles de notes de confitures, d'abricots et d'oranges, une très belle longueur sur une finale oranges chocolatées.

Accord : sur une crème catalane tiède accompagnée de tuiles chocolatées.

Prix : 7,00 € (75cl)

Vignerons de Vingrau

3, rue Maréchal Joffre – 66600 VINGRAU. Tél : 04.68.29.40.41

Rivesaltes Ambré

Rancio 1990



Dégustation : Belle robe brou de noix clair avec des reflets cuivrés. Nez complexe, miellé, pain grillé, agrumes confits, vin de noix avec une finale toute en fraîcheur. La bouche est chaleureuse avec de la matière bien enrobée, des notes de figes et d'agrumes confits, de poivre, et une pointe de vanille. Une bonne vivacité et une très bonne longueur complètent ce produit.

Accord : avec un canard laqué aux agrumes.

Prix : 9,30 € (75cl)

Vignerons Catalans en Roussillon

1870, avenue Julien Panchot – BP 29000 – 66692 PERPIGNAN cedex 9

Tél : 04.68.85.04.51

www.vigneronscatalans.com – contact@vigneronscatalans.com

Rivesaltes Ambré

Collection 1988



Dégustation : Belle robe ambrée soutenue avec un liseré vert. Le premier nez est discret, mais après agitation, le deuxième nez exhale de superbes notes d'agrumes confits, de kumquat à l'eau-de-vie. En bouche, nous avons une très belle attaque chaleureuse, ronde avec d'intenses notes de fruits à l'eau-de-vie et de gingembre et une persistance aromatique d'une belle longueur.

Accord : sur des pâtisseries orientales.

Prix : 12,00 € (50cl)

Château Las Collas

Mas las Collas - 66300 THUIR. Tél : 04.68.53.40.05

www.chateaulascollas - chateaulascollas@gmail.com

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1970



Dégustation : Robe ambrée, tabac blond. Nez intense et complexe, eau-de-vie, finement boisé, fumé, coing, pruneau, confiture de figes, rancio très fin. La bouche est ronde sur le bois et le rancio, une belle matière et une bonne fraîcheur lui confèrent une superbe harmonie et une persistance aromatique remarquable.

Accord : sur une tarte tatin ou à l'inverse sur un fromage bleu.

Prix : 45,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1995

Dégustation : Robe brillante, topaze brûlée ourlée d'or pâle. Nez intense de miel, figue confite, fruits à l'eau-de-vie, fruits secs, se poursuivant sur une note de fraîcheur. En attaque, la bouche est harmonieuse et chaleureuse, avec une dominante fruits confits, les tannins présents et très enrobés contribuent à la persistance aromatique.

Accord : avec des fromages bleus.

Prix : 14,00 € (75cl)

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1961

Dégustation : Robe brune, or tuilé aux reflets roux. Nez de raisins secs, cèpes séchés, noix, nèfles très mûres, prunes à l'alcool et des notes de rancio. La bouche est dominée par les arômes de très vieux bois et de caramel.

Accord : avec un gratin dauphinois aux cèpes.

Prix : 60,00 € (75cl)

Domaine Mounié

1, avenue du Verdouable – 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.12.31
domainemounie@free.fr

Rivesaltes Ambré

Nectar du Prieuré 1955

Dégustation : Robe brillante, vive, vieil or aux reflets roux. Premier nez, thé noir, écorce d'orange, deuxième nez très élégant, pain grillé, sève de pin, cédrats confits. Nez racé, élégant. Bouche fine sobre peu sucrée, typée eau-de-vie de marc, raisins de Corinthe, puis chaleureuse et finement bouquetée. Pour une soirée entre amis avec un cigare au coin du feu.

Prix : 45,00 € (75cl)



Vignerons de Saint-André

56, rue du Stade – 66690 SAINT-ANDRE. Tél : 04.68.89.03.03
www.lesvigneronsdesantandre.com – cave.saintandre@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Vieux Foudre 1996

Dégustation : Robe ambrée, brillante, soutenue, aux reflets cuivrés et or. Nez fin et élégant aux notes torréfiées et chocolatées qui se noyent dans un coulis d'oranges caramélisées, de figes confiturées, agrémenté par des notes de nombreux fruits secs. L'attaque de la bouche sur du rancio marqué s'amplifie pour agrémenter nos papilles de chocolat, de pain d'épices, de confitures diverses avec une finale de fruits secs sur un fond de fruits confits.

Accord : sur du foie gras, des fromages bleus ou du chèvre sec, des desserts au chocolat.

Prix : 9,40 € (75cl)



Château Puig-Bonas

44, avenue de la Méditerranée – 66670 BAGES. Tél : 06.83.89.43.06

Rivesaltes Ambré

Récolte 1998

Dégustation : Robe acajou aux reflets bruns et verts. Nez intense de figes sèches et raisins secs, notes de cacao, de rancio et de vieux bois. En bouche, du volume et de la concentration, des fruits secs, de la noix, du tabac, du vieux bois et une bonne longueur sur des notes de rancio.

Accord : avec le foie gras, les fromages bleus ou de chèvre secs et les desserts au chocolat.

Prix : 8,00 € (75cl)



Domaine Lauriga

Traverse de Ponteilla – 66300 THUIR. Tél : 04.68.53.26.73

www.lauriga.com – lauriga@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Château Château Lauriga Hors d'Age

Dégustation : Robe jaune orangé, or profond, très brillante. Nez intense, marqué par le bois jeune avec des notes d'agrumes confits, d'oranges amères, abricots, fruits secs. La bouche est ronde avec une bonne vivacité ; des arômes de fruits à l'eau-de-vie, et la présence du boisé jeune lui confère une certaine structure et une belle longueur.

Accord : à boire dès à présent avec une tarte à l'orange, ou des glaces aux fruits.

Prix : 18,00 € (75cl)

Domaine Rossignol

Route de Villemolaque – 66300 PASSA. Tél : 04.68.38.83.17

Domaine.rossignol@free.fr

Rivesaltes Ambré

Cuvée 2004

Dégustation : Robe ambré foncé avec des notes orangées. Nez discret avec des notes empyreumatiques, caramel, fruits à l'eau de vie, abricots secs. En bouche, attaque douce et ronde avec des arômes de caramel et d'épices douces.

Accord : avec des tartes aux abricots ou aux pêches, avec des fruits d'été.

Prix : 8,70 € (75cl)

SIVIR

1870, avenue Julien Panchot – 66100 PERPIGNAN. Tél : 04.68.85.04.51

www.croixmilhas.com – sivir@sivir.fr

Rivesaltes Ambré

Croix Milhas 10 ans d'âge

Dégustation : Jolie robe vieil or. Nez intense de fruits cuits, de compote de poires et de confiture d'oranges, quelques notes de noix. Bonne intensité en bouche, jolie douceur avec des notes de citrons confits et de miel. Une agréable longueur et une belle fraîcheur.

Accord : avec du canard à l'orange ou une pintade à la catalane.

Prix : 12,00 € (75cl)

Domaine de Rombeau

2, avenue de la salanque – 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.35.35

www.domaine-de-rombeau.com - domainederombeau@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Grande Réserve Hors d'Age

Dégustation : Belle robe ambrée aux reflets jaunes et verts. Nez de vieux bois, de tabac et d'écorce de noix. En bouche l'équilibre est peu sucré avec des notes de vieux bois, de figues sèches et de tabac.

Accord : en fin de repas avec un bon cigare.

Prix : 16,00 € (50cl)

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1950

Dégustation : Robe ambrée soutenue avec quelques reflets verts. Le nez sur des notes de fruits confits, de châtaignes, de pruneaux, puis raisins secs et réglisse. En bouche, le raisin sec domine et malgré ses 60 ans, encore une touche de tannin qui lui permettra de supporter un civet de lièvre ou de sanglier.

C'est le plus vieux vin présenté au concours.

Prix : 90,00 € (50cl)

Domaine Fontanel

25, avenue Jean Jaurès – 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.04.71
www.domainefontanel.fr – domainefontanel@hotmail.com

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1997

Dégustation : Robe vieil or brillant aux reflets bronze. Nez puissant aux notes de figes sèches, coings, pruneaux, abricots, auxquelles se mêlent les fruits secs, noix et cacahuètes ainsi que les pruneaux à l'eau de vie. En bouche, attaque chaleureuse avec de la rondeur et du gras, les arômes de noix et de figes dominent puis laissent place à une finale chocolatée.

Accord : avec un moelleux au chocolat tiède avec une glace aux marrons.

Prix : 13,00 € (75cl)

S.C.V. Vignerons de Cabestany

21, avenue du Roussillon – 66330 CABESTANY. Tél : 04.68.50.48.59
www.vignerons-cabestany.com – vingerons.cabestany@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Cuvée Guilhem 1979

Dégustation : Belle robe ambrée aux reflets or. Nez fin et discret avec des notes d'infusion, de crème brûlée, de caramel, d'épices, de fruits confits avec également de la poire et du gingembre. La bouche est généreuse, souple et ample avec des notes abricots secs, fruits à l'eau-de-vie et une finale finement boisée.

Accord : avec une crème catalane.

Prix : 15,00 € (75cl)

Clos Saint Georges

66300 TROUILLAS. Tél : 04.68.21.61.46
www.clos-saint-georges.com – clortal@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Château de Canterrane 1978

Dégustation : Robe ambre foncé avec des reflets dorés légèrement verts. Le nez élégant et complexe exhale des parfums de : miel, verveine, oranges confites fruits à l'eau-de-vie, noyaux et une pointe de cacao. En bouche, une belle attaque, discrets arôme de figes et d'abricots secs, de prunes à l'eau-de-vie, de miel de châtaigniers et une finale légèrement réglissée. Bel équilibre et bonne persistance aromatique.

Accord : avec une poularde à la crème.

Prix : 40,00 € (75cl)

Les Maîtres Vignerons de Tautavel

24, avenue Jean Badia – 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.12.03
www.vignerons-tautavel.com – vignerons.tautavel@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1994

Dégustation : Robe ambrée, brillante aux reflets cuivrés et or. Nez intense où dominent les fruits secs accompagnés de notes confiturées, de melon, de résine, de figues et d'agrumes. En bouche, l'attaque est chaleureuse avec des notes de fruits secs, de fruits confits et surtout de fruits à l'eau-de-vie.

Accord : L'équilibre est peu sucré ce qui devrait convenir à une tarte aux fruits ou une salade de fruits.

Prix : 10,50 € (75cl)



Père Puig

55, boulevard des Albères – 66530 CLAIRA. Tél : 04.68.28.08.65
perepuig@orange.fr

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 2000

Dégustation : Belle robe rouge orangé avec des reflets vieil or. Le nez est d'une grande finesse et d'une belle complexité aromatique sur des notes de caramel, d'agrumes séchés et figues mûres. La bouche est onctueuse et pleine, les tannins sont fondus, il y a un très bel équilibre et une parfaite harmonie entre la bouche et le nez. Sa grande longueur et sa très belle fraîcheur font de lui un vin féminin très élégant.

Accord : à servir avec des fromages bleus, des desserts au chocolat, des crèmes caramel.

Prix : 9,50 € (50cl)



Rivesaltes Tuilé

Cuvée 2001

Dégustation : Belle robe rouge profond avec des nuances caramel. Grande puissance olfactive sur des parfums de figues, mûres et des fruits confits. En bouche, l'attaque est puissante sur des arômes d'abricots secs, de caramel, de cacao et d'épices méditerranéennes.

Accord : avec des fromages bleus, des desserts au touron ou aux fruits secs, des desserts glacés chocolat vanille.

Prix : 7,50 € (50cl)



Rivesaltes Tuilé

Cuvée 1995

Dégustation : Belle robe rubis aux reflets acajou. Le nez est puissant, concentré, sur les fruits noirs très mûrs et le cacao. La bouche est agréable, il y a un bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur avec des arômes poivrés, cacao et caramel.

Accord : avec un dessert au chocolat.

Prix : 7,50 € (50cl)

Rivesaltes Tuilé

Rancio 1972

Dégustation : Belle robe brune. Bonne intensité olfactive, subtilement boisé, vanillé, raisins secs, confiture de figes avec une évolution vers des arômes de garrigue et de menthe poivrée. La bouche est ronde puis fraîche sur des arômes vanillés de bois frais avec des notes de chocolat, d'épices et des tannins présents mais très agréables, bonne persistance.

Accord : avec des chocolats au lait ou au gingembre.

Prix : 40,00 € (75cl)

Clos Saint Georges

66300 TROUILLAS. Tél : 04.68.21.61.46

www.clos-saint-georges.com – clortal@wanadoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 1986



Dégustation : Belle robe d'un roux profond avec des reflets couleur café. Le nez est très intense et complexe, très légèrement boisé avec des notes de coings confits, de confiture de figes, caramel, de noix verte ; le caractère rancio est nettement présent. La bouche est agréable, chaleureuse, ronde avec une finale fraîche et sans lourdeur. Les arômes d'agrumes confits, de pain d'épices, de fruits secs et de rancio sont très persistants. Au final, un vin avec un superbe équilibre et un bel avenir.

Accord : sur un gâteau au chocolat, une forêt noire...

Prix : 30,00 € (75cl)

Les Vignerons des Côtes d'Agly

Ancienne route de Maury – 66310 ESTAGEL. Tél : 04.68.29.00.45

www.agly.fr – contact@agly.fr

Rivesaltes Tuilé

Cuvée François Arago 1994



Dégustation : Belle robe cuivrée, limpide et brillante. Nez intense et très élégant avec une dominante confiture de figes mais aussi pain d'épices et agrumes confits. La bouche harmonieuse et superbement équilibrée révèle des arômes d'eau-de-vie et des tannins légers qui donnent à ce vin une très belle amplitude.

Accord : sur des desserts à base d'agrumes ou de miel.

Prix : 9,00 € (75cl)

Jonquères d'Oriola E.A.R.L.

Château de Corneilla – 66200 CORNEILLA DEL VERCOL. Tél : 04.68.22.73.22

chateaudecorneilla@hotmail.com

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 2000

Dégustation : Belle robe rouge prune. Nez élégant d'une grande finesse sur des parfums d'abricots mûrs et de cacao. La bouche est onctueuse, les tannins parfaitement fondus sur des arômes de griottes.

Accord : avec un canard aux cerises.

Prix : 9,00 € (75cl)

Les Maîtres Vignerons de Tautavel

24, avenue Jean Badia – 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.12.03
www.vignerons-tautavel.com – vignerons.tautavel@wanadoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Hors d'Age

Dégustation : Belle robe brune aux reflets orangés. Le nez est fin et complexe sur des notes de pruneaux à l'eau-de-vie, un peu de grillé et un beau rancio. Bouche voluptueuse sur le caramel, le rancio avec des notes poivrées, les tannins sont présents mais jamais désagréables et la persistance en bouche est surprenante.

Accord : sur un rôti aux pruneaux.

Prix : 10,50 € (75cl)

Domaine Sainte Jacqueline

17 avenue du Général de Gaulle 66240 Saint-Estève. Tél : 04.68.92.35.10
www.domaine-sainte-jacqueline.com – contact@domaine-sainte-jacqueline.com

Rivesaltes Tuilé

Récolte 1978

Dégustation : Belle robe ambre foncé, bois de noyer avec des reflets blonds et mordorés. Le nez est intense, remarquable de richesse et de subtilité, d'abord la torréfaction du vieux bois puis les figes et les coings confits, les fruits secs, la noix muscade. En bouche, on perçoit le rancio, les arômes de torréfaction, l'orange confite. La fraîcheur qui soutient le vin et les tannins fondus qui le charpentent agréablement, lui confèrent une présence et une longueur remarquable.

Accord : sur un rôti aux pruneaux.

Prix : 21,00 € (75cl)

Château Villargeil

66490 SAINT JEAN PLA DE CORTS. Tél : 04.68.83.20.62

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 1960

Dégustation : Robe acajou foncé, vieux bois de noyer ciré. Nez intense chaleureux sur des notes d'eau-de-vie de marc vieillie sous bois, des notes vanillées, rancio, confiture de figes. La bouche est très marquée eau-de-vie, l'équilibre est plutôt sur le sec voire le très sec, grande longueur.

Accord : en digestif avec un bon cigare.

Prix : 60,00 € (75cl)





Muscat de Rivesaltes

L'appellation couvre une superficie moyenne de 5 117 ha sur 90 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Elle englobe les aires des appellations Banyuls, Maury et Rivesaltes. La production annuelle moyenne est de 140 000 hectolitres.

Les Muscat de Rivesaltes peuvent être élaborés à partir de deux cépages, le **Muscat d'Alexandrie** et le **Muscat à petits grains**. La proportion de ces deux cépages varie selon les producteurs (50 % de chacun d'eux est obligatoire à la plantation). La robe et le goût des Muscats de Rivesaltes varient selon la proportion de chaque cépage, la façon dont ils ont été vinifiés et leur âge.

Généralement, ils sont mis en bouteilles très tôt pour conserver leurs saveurs fraîches, d'autres peuvent aussi être gardés plusieurs années en cave. Leur robe prend alors des reflets ambrés et leurs arômes évoluent vers des notes de miel, d'abricots et d'oranges confit.

Château Las Collas

Mas las Collas - 66300 THUIR. Tél : 04.68.53.40.05
www.chateaulascollas - chateaulascollas@gmail.com

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1980



Dégustation : Très belle robe ambre foncé avec de superbes reflets verts. Nez très intense d'une grande puissance et d'une rare élégance, la dominante est le rancio avec de la noix, de la noisette, du café et du moka. La bouche est ronde avec toujours ce superbe rancio mais également le pruneau, la noix et des notes mentholées. Une magnifique fraîcheur et une certaine salinité donnent à ce vin une longueur étonnante et un superbe équilibre. Sans aucun doute nous avons là un produit d'une rare élégance qui se suffit à lui-même.

Accord : A boire simplement pour le plaisir.

Prix : 35,00 € (50cl)

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1995

Dégustation : Belle robe ambrée, limpide et brillante avec des reflets orangés. Le premier nez est sur des parfums empyreumatiques avec des notes légères de fruits secs et d'agrumes confits, ensuite apparaissent des notes mentholées. L'attaque en bouche est ronde avec des notes d'évolution et de fruits secs et une légère présence tannique, une bonne fraîcheur relève la persistance aromatique.

Accord : servir avec des tartes.

Prix : 30,00 € (50cl)

Château Pradal

58, rue Pépinière Robin – 66000 PERPIGNAN. Tél : 06.11.13.61.57

Muscat de Rivesaltes

Cuvée Centre du Monde 1998



Dégustation : Robe brillante jaune or assez soutenu avec des reflets orangés. Nez très intense, avec une grande complexité et beaucoup de finesse, les notes d'agrumes confits se mêlent à des notes mentholées et d'eucalyptus pour terminer sur des épices et un soupçon de cannelle. En bouche, l'attaque est très douce, soyeuse, vin sur un équilibre très sucré, les arômes d'agrumes confits reviennent avec également de l'angélique confite et de l'abricot sec. La fin de bouche avec une belle fraîcheur donne à ce vin un bel équilibre et une superbe longueur.

Accord : sur une tarte tatin ou une crème catalane.

Prix : 14,00 € (75cl)



LEXIQUE

- **Terroir** : notion qui englobe 3 facteurs : le sol, le climat et l'exposition.
- **Cépage** : variété de plant de vigne.
- **Fermentation alcoolique** : transformation du sucre du raisin en alcool par l'intermédiaire d'un microorganisme appelé « levure ».
- **Moût** : jus qui vient d'être exprimé et qui n'a pas encore subi la fermentation alcoolique.
- **Vin sec** : vin qui contient entre 0 et 5 grammes de sucres résiduels par litre.
- **Pressurage** : action de presser, de serrer les raisins pour en extraire le jus.
- **Macération** : phase de contact entre les parties solides des baies et le jus ou l'alcool. Elle permet d'extraire la couleur, les arômes, les tannins...
- **Alcool acquis** : alcool réellement présent dans le vin (alcool issu de la fermentation alcoolique + alcool ajouté).
- **Alcool en puissance** : alcool qui serait obtenu si le sucre fermentait.
- **Oxydation** : réaction au contact de l'air qui entraîne une modification de la couleur et des arômes du vin.
- **Vidange** : se dit d'une cuve ou autre récipient qui n'est pas plein.



Histoire du Vignoble et des Vins Doux Naturels en Roussillon

- 450 000

PREHISTOIRE

Pollen de vigne sauvages à Tautavel

Naissance de Ruscino →
(site du futur Perpignan)
qui donnera au Moyen-Âge
le nom de Roussillon.

- 650

- 625

Les colons Phocéens (Grecs)
auraient plantées les premières
vignes sur la côte.
Présence de quelques outils
destinés à la culture de la
vigne, sur le site de Ruscino.

" Les Grecs,
nous dit Palladius,
pour accommoder le vin,
y ajoutent du moût cuit
jusqu'à diminution de
moitié ou des 2/3".

Ce moût concentré
n'équivaldrait-il pas à une
addition de sucre et d'alcool?

VII^e Siècle

HAUTE ANTIQUITE

CELTES
IBERES
ET GRECS:
Naissance
d'un
Vignoble

- 110

(Avant Jules César)
Rome réduit le Vignoble en
Narbonnaise;
Protectionnisme en faveur de
l'Italie.

Romanisation
de la Narbonnaise.
Sous la
République,
régression des
vignes locales

II^e Siècle

ANTIQUITE

LES
ROMAINS:
Un
Vignoble
Conquérant

- 20

Sous l'Empire,
Rome encourage le
vignoble en Gaule.

0

Au I^{er} et II^{ème} siècles : le vin aurait
remplacé l'hydromel et la cervoise;
Généralisation du mode de vie
romain, afflux d'Italiens sur nos
terres.

Extension de
nouveaux cépages.

Le vignoble aurait conquis toute la plaine;
Les vignes de côtes produisent de la qualité
et des vins "liquoreux".

La voie domitienne et les ports méditerranéens
facilitent le commerce des vins.

"Il y a dit Pline l'Ancien, une
espèce de vin naturel qui est
nommé doux par les habitants de
la province Narbonnaise.
Pour le faire, on conserve
longtemps les raisins sur pied, en
tordant le pédoncule de la grappe".

410

(Avant Jules César)
Rome réduit le Vignoble en
Narbonnaise;
Protectionnisme en faveur
de l'Italie.

Les Wisigoths
s'installent au sud
de la Gaule;
Les vignes
régissent.
Razzias
Sarrazines;
Le vignoble est
détruit.

V^e Siècle

HAUT MOYEN-ÂGE

WISIGOTHS,
ARABES:
Un Vignoble
en crise

720

La côte et la plaine se
dépeuplent au profit de
l'intérieur...

759

Le vin redevient l'objet de culte de la religion chrétienne.

Autour des monastères et cloîtres (Elne, Arles-sur-Tech, St Génès des Fontaines)



1082 : début de la construction du Prieuré de Serrabonne.

800

1010

1140

Les vignobles monastiques ont pris une grande importance.



1272 : début de la construction du Palis des Rois de Majorque à Perpignan.

1258

1276

Prospérité de l'agriculture et du commerce qui connaissent un essor sans précédent.

1285

Le vin voyage par terre et par mer (depuis le port royal de Collioure) vers la Flandre et le Levant.



1368 : l'actuel Castillet est déjà porte de la ville de Perpignan.

1349

1462

Jean II l'Aragonais accepte un prêt de Louis XI et lui laisse en garantie le Roussillon où les habitants se révoltent.

1635

Pépins le Bref et ses Francs repoussent les arabes;

Charlemagne relance la culture de la vigne.

Implantation de grands domaines viticoles.

La vigne conquiert tout le Roussillon; On en trouve jusqu'en Cerdagne.

Le Roussillon fait parti du Comté de Barcelone.

"L'Age d'or économique du Roussillon".

Les Catalans tissent des relations avec les voisins Languedociens, Provençaux et Musulmans.

Installés au Mas Deu (Trouillas), les Templiers qui possèdent de nombreuses seigneuries assèchent les étangs; cultivent céréales, oliviers et surtout la vigne. Ils sont à l'origine des drainages et terrasses du vignoble de Banyuls.

Jacques 1^{er} "le Conquérant" et Louis de France "Saint-Louis" fixent par le décret de Corbeil les limites de leurs domaines : les Corbières deviennent la frontière nord du territoire Catalan.

Mort de Jacques 1^{er} : constitution du royaume de Majorque.

(Comtés de Cerdagne, Roussillon, Baléares et Seigneuries de Montpellier et Carlat).

Arnau de Vilanova, médecin particulier de Jacques II, réalise le premier mutage en ajoutant de l'eau de vie sur un moût pour arrêter sa fermentation.

Le roi en codifie l'usage. L'Aspre viticole, le Rivesaltaï, Estagel et Collioure se mettent en valeur grâce à leur vins doux. C'est la fin des "vins cuits".

Rattachement du royaume de Majorque à l'Aragon.

Les vins secs et le muscat doux font les délices de la cour Aragonaise.

Guerre civile en catalogne. Terrible répression et crise du vignoble.

Les conflits entre la France et l'Espagne sont peu favorables

VIII^e Siècle

MOYEN-ÂGE CLASSIQUE

ET BAS MOYEN-ÂGE

CAROLINGIENS, CATALANO-ARAGONAIS:

Renaissance d'un vignoble

XV^e Siècle

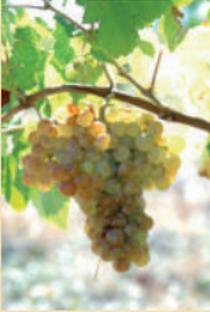
FRONTIÈRE EN GUERRE

LES VICISSITUDES D'UN VIGNOBLE

1659

Les vins roussillonnais sont fort appréciés à Versailles (Cours de Louis XIV)

1740 : la vigne s'étend sur 9000 Ha (vins doux naturels et autres vins)



Le Traité des Pyrénées est signé: le Roussillon est annexé à la France.

Le calme revient en Roussillon entraînant un regain de prospérité; le vin abonde à nouveau.

XVII^e Siècle
EPOQUE MODERNE

DESORMAIS UN VIGNOBLE FRANÇAIS

1872

La loi Arago reconnaît l'existence d'une production originale en Roussillon et admet que les vins titrant de 15 à 17° peuvent être affranchis des droits de consommation, d'entrée et d'octroi".

1882

Une partie du vignoble est détruite par le phylloxéra.

1898

La loi Pams fait apparaître pour la première fois la dénomination "Vin Doux Naturel"

Celle-ci est réservée aux vins spéciaux qui auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins moyennant le paiement du 1/2 droit de consommation d'alcool employé au mutage, pourvu que l'opération soit effectuée chez le viticulteur en présence du service des contributions indirectes.

XX^e Siècle
EPOQUE CONTEMPORAINE

LES VDN ENTRENT DANS LE CERCLE DES GRANDS A.O.C. DE FRANCE

1907

La vigne couvre 59 800 Ha en Roussillon.

1909

Mise en place de l'appellation régionale Banyuls

1914

1914 : 1^{ère} Guerre Mondiale

La brousse précise que "désormais, les vins doux naturels ne pourront être élaborés qu'avec les seuls cépages, Grenaches, Macabeo, Muscat et Malvoisie..."

1935

Le vignoble couvre une surface de 72 000 Ha.

1936

1939 : 2^{ème} Guerre Mondiale

Création des Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C) VDN : Banyuls, Maury, Rivesaltes...

1956

Création de l'A.O.C. Muscat de Rivesaltes

1962

Création de l'A.O.C. Banyuls Grand Cru

1972

Décret définitif de l'A.O.C. Rivesaltes

1988

La surface totale du vignoble est de 55 000 Ha

1995

Le vignoble représente 40 776 Ha dont 21 113 Ha en Vin Doux Naturel.

2009

Le vignoble représente 26 560 Ha dont 10 955 Ha en Vin Doux Naturel.





C'est dans le cadre de **Vivexpo** et grâce au dynamisme de son **président Jacques Arnaudès**, à la collaboration de la mairie de VIVES, à la participation de vignerons motivés, à la compétence des dégustateurs, avec l'aide du C.I.V.R., qu'a pu se dérouler le **8^{ème} Concours de Vieux Vins Doux Naturels**, sous le contrôle de Maître Biellmann, huissier de justice.

Ce livret est réalisé grâce aux bénéfices de la vente aux enchères des vins présentés.

*Il a été conçu par **L'Association Vivexpo en collaboration avec Christine Nieto (Institut du liège), Madeleine Fourquet et Gilles Caillens, (Oenologues - Association Connaissance Vins et Terroirs).***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

