

VIVÈS - PYRÉNÉES-ORIENTALES - FRANCE - Tél : 04.68.83.39.83 - www.vivexpo.org



9^{ème} Concours de Vieux Vins Doux Naturels





LES TERROIRS

DES VINS DOUX NATURELS

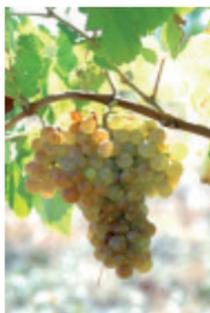
En Pyrénées Roussillon, l'ambivalence mer et montagne crée une mosaïque de vignobles ; reflets de la diversité des sols, des reliefs et des micro-climats.

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 •

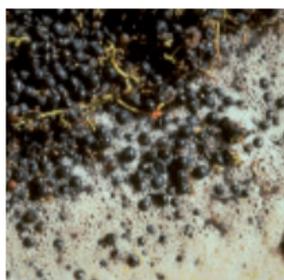
Par des techniques de cultures ancestrales, le vigneron maîtrise sa production pour garantir la qualité de ses vins. Le rendement maximum autorisé est de 30 hectolitres pour un hectare (= 3 000 litres de vin pour 10 000 m²) alors qu'en France, le rendement moyen en vin d'appellation est de 50 hectolitres 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.

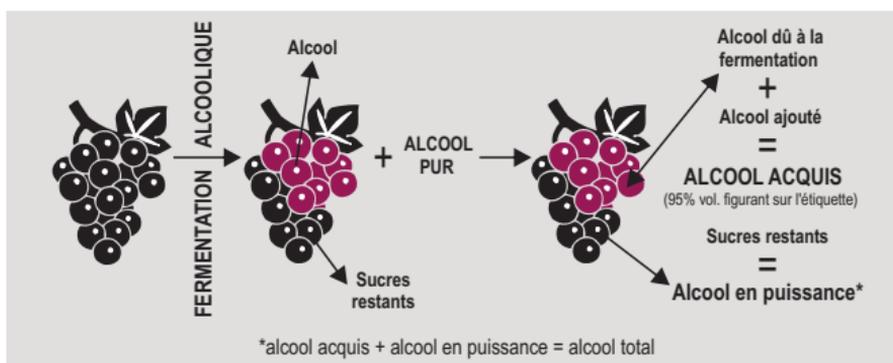
LA VINIFICATION EN ROUGE :

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.

Grand Prix Vivexpo

Château PRADAL

58, rue Pépinière Robin 66000 PERPIGNAN

Tél : 06.11.13.61.57

courriel : chateaupradal@orange.fr



Rivesaltes Ambré

Cuvée Clément 1994

Dégustation : Belle robe lumineuse, brillante, vieil or aux reflets cuivrés. Un nez puissant et généreux offre des notes de verveine, d'infusion, d'agrumes confits, puis dévoile des notes d'eau-de-vie de marc de muscat et de marmelade d'oranges. Bouche généreuse, dotée d'une belle rondeur avec une palette aromatique riche de pain grillé, de coing et de fruits confits. Une finale sur les notes de rancio, de noix grillés et de vieux muscat confère à ce vin une grande persistance aromatique.

Accord : Avec un foie gras sur pain d'épices, sur un tajine d'agneau aux citrons confits ou sur du chèvre au miel et thym.

Prix : 14,00 € (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.

Le Dominicain

Place Orphila - 66190 COLLIOURE

Tél : 04.68.82.05.63

www.dominicain.com - contact@dominicain.com



Banyuls

Le Dominicain 2004

Dégustation : Belle robe tuilée, brun acajou avec des reflets cuivrés. Nez intense de fruits noirs confits (pruneau) avec une note finale de fruits à l'eau de vie. La bouche est riche d'arômes de fruits mûrs confits, griottes et pruneaux à l'eau de vie, avec une finale très agréable légèrement poivrée. L'ensemble est équilibré avec des tanins fondus et suaves qui contribuent à une belle longueur.

Accord : Rôti de porc aux pruneaux déglacé avec ce vin, gâteau au chocolat accompagné d'un coulis de fruits noirs.

Prix : 11,00 € (75cl)

Banyuls grand cru

Camille Descossy 2006

Dégustation : Robe brou de noix, foncée. Nez de fruits confits, confiturés, raisin, cerise, de fruits secs, figes séchées, légèrement cacaoté avec des touches de réglisse. L'attaque en bouche est ample, harmonieuse, avec un soupçon de tanins qui assurent une belle longueur au vin. Les arômes de fruits confits sont exaltés par la présence d'arômes épicés, poivre et gingembre..

Accord : Volaille ou rôti aux figes ou aux pruneaux, dessert au chocolat.

Prix : 13,50 € (75cl)



S.C.V. l'Etoile

26 avenue du Puig del Mas - 66650 BANYULS SUR MER

Tél : 04.68.88.00.10

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

Banyuls grand cru

Cuvée réservée 1991

Dégustation : Belle robe acajou aux reflets de cuivre rouge. Un nez rancio enrichi de saveurs de figes caramélisées, d'eau de noix et de fruits à l'eau de vie. Belle attaque en bouche avec une dominante de pruneau à l'eau de vie, une pointe de vanille et bien sur des notes finement ranciotées qui contribuent à une bonne persistance aromatique.

Accord : Dessert au moka.

Prix : 27,00 € (75cl)

Banyuls grand cru

Sélect vieux 1989

Dégustation : Belle robe acajou aux reflets dorés. Nez intense et complexe où se mêlent la fige confite, le pruneau, le café, le praliné, le kirsch et une fraîcheur mentholée. La bouche est harmonieuse, riche et complexe avec toujours la fige confite et une dominante cacaotée, une finale toute en fraîcheur et délicatement poivrée contribuent à une très belle persistance aromatique.

Accord : Volailles ou rôtis aux figes ou aux pruneaux, chocolat à la menthe.

Prix : 42,50 € (75cl)



S.C.V. 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

Cuvée 2000

Dégustation : Robe brou de noix foncé. Nez intense et riche avec des notes de raisins secs, de fruits confiturés, de réglisse complétées d'une note boisée. La bouche est ample, équilibrée, avec une touche de gingembre.

Accord : Tarte tatin, fromages bleus ou chèvre sec.

Prix : 16,50 € (75cl)

Cave de l'Abbé Rous

Routes des Crêtes 66650 BANYULS SUR MER. Tél : 04.68.88.72.72
www.abberous.com - contact@banyuls.com

Banyuls grand cru

Cuvée Joseph Nadal 1998

Dégustation : Belle robe ambre léger avec des reflets d'or brun. Le nez est fin avec des notes de pain et d'amandes grillés et une touche de kirsch. L'attaque en bouche est liquoreuse, les arômes de grillé dominant et la finale toute en fraîcheur persiste agréablement.

Accord : Apéritif avec des fruits secs, tapas.

Prix : 27,80 € (75cl)

Banyuls grand cru

Cuvée Christian Reynal 1998

Dégustation : Belle robe acajou aux reflets dorés. Nez intense de figes confites, de raisins secs, de zeste d'orange à l'alcool et une pointe de poivre vanillé. L'attaque en bouche est ample, riche d'arômes où dominent les fruits confits avec une note légèrement poivrée. Ce vin présente un bel équilibre complété par une grande persistance aromatique.

Accord : Rôtis ou volailles sucré-salé cuisinés avec des figes ou des pruneaux.

Prix : 33,00 € (75cl)



Banyuls grand cru

Cuvée Castell des Hospices 1999

Dégustation : Robe brou de noix, foncée avec des reflets cuivre jaune. Nez intense et complexe de cacao, café, vanille, qui s'enrichit de raisins de Corinthe et fruits macérés dans de l'eau de vie. Belle attaque en bouche, très bel équilibre, arômes intense de fruits très mûrs compotés. La persistance aromatique est bonne et élégante.

Accord : desserts au chocolat, tarte tatin, tarte aux pommes.

Prix : 29,90 € (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 vieillir en bouteilles pour leur donner le caractère "vintage".

Domaine Poudroux

2, rue Emile Zola 66460 MAURY. Tél : 04.68.57.22.02

www.domainepoudroux.fr - domainepoudroux@wanadoo.fr

Maury

15 ans d'âge

Dégustation : Robe tuilée, mordorée, aux nuances acajou, limpide et brillante ; présence de belles jambes. Le nez se développe à l'aération sur des notes de cardamome cuite, de date, de pâte de coing vieillie, de pâte d'amande, d'épices douces. La bouche est franche, équilibrée, fraîche, elle développe des notes de noyau en final et présente une bonne longueur.

Accord : Pâtisseries orientales, tarte tatin.

Prix : 21,50 € (75cl)

SCAV Les Vignerons de Maury

128 avenue Jean Jaurès - 66460 MAURY. Tél : 04.68.59.00.95

www.vigneronsdemaury.com - contact@vigneronsdemaury.com

Maury

Vieille réserve 1995

Dégustation : Robe acajou aux nuances orangées et cuivrées, limpide et brillante. Le nez est fin et complexe avec de notes de cuir, de moka, d'orange amère confite et quelques notes grillées.

La bouche est franche et vive avec des arômes de quinquina, de rhubarbe cuite, bonne longueur sur des tanins de schistes.

Accord : Volailles rôties ou viandes blanches.

Prix : 9,80 € (75cl)

SCAV Les Vignerons de Maury

128 avenue Jean Jaurès - 66460 MAURY. Tél : 04.68.59.00.95
www.vigneronsdemaury.com - contact@vigneronsdemaury.com

Maury

Cuvée du Centenaire



Dégustation : Belle robe cuivrée aux reflets d'or accompagnée de belles jambes. Nez superbe, fin, intense et persistant sur des notes de raisins passerillés, d'épices, de moka, de chicorée, de caramel, de tabac brun et puis, le rancio... La bouche franche, onctueuse et très gourmande a gardé beaucoup de fraîcheur. Le caractère rancio est très présent et contribue à la belle longueur du produit.

Accord : Boire comme beaucoup de MAURY sur des gibiers aux fruits, des desserts chocolatés, des fromages bleus...

Prix : 19,70 € (75cl)

Maury

Récolte 1983



Dégustation : Robe acajou profond, reflets fauve. Le nez intense et complexe présente une bonne acidité avec des odeurs de cassis très mûr, de cacao, d'eau de vie de genièvre, de réglisse, et de cuir. La bouche est ample et complexe, équilibrée, avec une bonne vivacité, elle présente quelques notes minérales (iode), et des arômes de chocolat et de café.

Accord : Civet de sanglier ou de lièvre, desserts café chocolat.

Prix : 28,30 € (75cl)

SCEA Domaine du Dernier Bastion

13 rue du Docteur Pougault - 66460 MAURY. Tél : 04.68.59.12.66
www.dernierbastion.com – dernierbastion@aol.com

Maury

Cuvée Prestige 2002



Dégustation : Robe acajou, limpide aux nuances or, belles jambes. Nez intense de cacao, moka, piment doux, poivre, confiture de figes. C'est le type même du rancio. En bouche l'attaque est franche, onctueuse, avec une superbe puissance aromatique propre aux grands rancios, des arômes de noix, de fruits secs (châtaigne, amande) et des notes toastées. Bien entendu la persistance aromatique n'en finit pas.

Accord : Foie gras aux épices, gibier en sauce avec des fruits, dessert au chocolat.

Prix : 17,20 € (75cl)



SCAV Les Vignerons de Maury

128 avenue Jean Jaurès - 66 460 MAURY. Tél : 04.68.59.00.95
www.vigneronsdemaury.com - contact@vigneronsdemaury.com

Maury

Récolte 1989



Dégustation : Robe cuivrée, tuilée aux nuances mordorées. Nez d'une bonne intensité sur la réglisse, le marc de raisin, le cuir, et l'hydromel. La bouche est franche, avec une bonne vivacité. L'équilibre est plutôt de type sec avec des arômes à tendances minérales.

Accord : Gibiers en sauce.

Prix : 19,30 € (75cl)

Domaine Poudroux

2, rue Emile Zola 66460 MAURY. Tél : 04.68.57.22.02
www.domainepoudroux.fr - domainepoudroux@wanadoo.fr

Maury

Vintage 2006



Dégustation : Robe grenat profond aux nuances violacées, belles jambes grenat. Nez intense et complexe : fruits noirs, (cerise, prune), épices (poivre noir, piment), garrigue (ciste, genièvre).

La bouche est puissante, charnue, très équilibrée avec des notes vanillées et une belle longueur.

Accord : Desserts chocolats aux fruits.

Prix : 17,00 € (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 GREMAT** : 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 Nadal Hainaut

Route Départementale 37, 66270 LE SOLER. Tél : 06.15.79.90.15
www.chateounadalhainaut.com - chateounadalhainaut@gmail.com

Rivesaltes Tuilé

Château Nadal Hainaut 2001



Dégustation : Robe ambrée et tabac blond. Nez intense, odeurs de figues sèches, de noix, de cacao. En bouche, beaucoup de sucrosité avec des arômes de fruits à l'eau de vie, de noix, de cacao et d'orange confites. La finale est longue et savoureuse.

Accord : Gâteau au chocolat.

Prix : 11,00 € (50cl)

Les Vignerons des Côtes d'Agly

Avenue Louis Vigo 66310 ESTAGEL. Tél : 04.68.29.00.45
www.agly.fr - contact@agly.fr



Rivesaltes Tuilé

Cuvée François Arago 1996

Dégustation : Belle robe acajou avec des reflets ambrés. Le nez est concentré et d'une belle complexité aromatique sur des notes de fruits secs, de figues et de dattes, de noix et de tabac. En bouche, belle attaque, dense et intense sur des arômes de gelée de coing et de noix caramélisées, une note de chocolat noir vient compléter la palette et contribuer à une belle persistance en bouche.

Accord : Gâteau aux noix.

Prix : 10,30 € (75cl)

Les Vignobles du Sud Roussillon

1, avenue Mas Déu 66300 TROUILLAS. Tél : 04.68.53.47.08
www.chateaudumasdeu.com - claud.oliver@orange.fr

Rivesaltes Tuilé

Cuvée Pierre d'Aspres

Dégustation : Couleur profonde, brun foncé. Un nez puissant et intense de pruneaux et de figues cuites, des notes également d'écorces d'oranges. En bouche, on retrouve les fruits cuits et le vieux bois, l'équilibre en bouche est plutôt sur le type demi-sec.

Accord : Canard à l'orange, magrets aux pruneaux, anchois.

Prix : 14,00 € (75cl)

EARL Les Coteaux de Canet

Mas Durand 66140 CANET EN ROUSSILLON
 Tél : 04.68.80.28.36 - eric.lafage@yahoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Récolte 1993

Dégustation : Belle robe tuilée avec des reflets bruns. Le nez est fin et complexe, légèrement poivré, cerises confites, abricots secs avec une note de tabac blond. La bouche, avec ses arômes d'oranges confites et ses notes de noix et de tabac, est la réplique de la palette olfactive.

Accord : Canard aux cerises, chocolat aux fruits.

Prix : 8,50 € (75cl)

Château Pradal

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



Rivesaltes Tuilé

Cuvée Vincent 1979

Dégustation : Belle robe ambrée et tabac blond. Le nez est d'une grande intensité, le rancio, la noix, le tabac, les épices et le coing confit en composent sa diversité. La bouche est équilibrée, complexe, avec toujours ce joli rancio complété par des arômes de noix, de fruits confits, de tabac blond. Beaucoup d'élégance et un bel équilibre avec une très grande persistance aromatique.

Accord : Vieux fromages de brebis ou de chèvre, desserts au chocolat au lait.

Prix : 45,00 € (50cl)

Domaine Las Collas

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

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 1970

Dégustation : Robe ambre foncé. Nez complexe qui démarre sur des notes végétales, foin frais, une touche citronnée puis des senteurs plus classiques de fruits secs. La bouche présente une intensité moyenne sur des arômes d'agrumes confits, de fruits à l'eau de vie et de sous-bois. L'équilibre est plutôt sur le demi-sec et la longueur moyenne pour ce vin, qui ne l'oublions pas est âgé de 41 ans.

Accord : Chocolat noir peu sucré, gibier mariné.

Prix : 60,00 € (50cl)

Les Vignerons de Saint-André

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



Rivesaltes Tuilé

Récolte 2007

Dégustation : Belle robe brune, teinte cuir aux reflets caramel. Nez intense avec une dominante de figes confites et une pointe de café grillé. La bouche est ample, très aromatique, sur le fruit se prolongeant par d'agréables notes de torréfaction et de caramel. La finale est douce et onctueuse et se poursuit par une bonne persistance aromatique qui font de ce tuilé un vin équilibré et très agréable.

Accord : Desserts à la crème au chocolat.

Prix : 10,50 € (75cl)



EARL Les Coteaux de Canet

Mas Durand 66140 CANET EN ROUSSILLON

Tél : 04.68.80.28.36 - eric.lafage@yahoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Cuvée Adam 2006

Dégustation : Belle robe tuilée intense au reflets caramel et vieil or. Le nez expressif et complexe avec des notes de cerises confites, de fruits secs, de noisettes grillées et une pointe d'agrumes. En bouche l'attaque est fraîche avec des tanins agréablement présents et des arômes de chocolat mentholé, de cerises confites et d'infusion de menthe. Un bel équilibre et une bonne persistance couronnent le tout.

Accord : Servir en apéritif ou avec des chocolats à la menthe.

Prix : 7,00 € (75cl)

SARL Terroirs Romans

2, avenue Angel Guimera 66180 VILLENEUVE DE LA RAHO. Tél : 04.68.50.48.59

www.terroirs-romans.com - vignerons.cabestany@wanadoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Guilhem de Cabestany 2006

Dégustation : Belle robe fluide et brillante aux reflets acajou. Nez intense et complexe sur des notes de noyaux de cerises de menthol, d'épices, de romarin avec une pointe de gingembre. La bouche est ample et généreuse avec des tanins parfaitement fondus sur des arômes épicés, de kirsch, avec en finale des notes de gentiane.

Accord : Servir avec un canard aux cerises.

Prix : 5,00 € (75cl)

SCV Arnaud de Villeneuve

153, Route Départementale 900 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.06.63

www.arnauddevilleneuve.com - contact@caveadv.com

Rivesaltes Tuilé

Château Pézilla 2005



Dégustation : Belle robe fluide et brillante aux reflets acajou. Nez intense et complexe sur des notes de noyaux de cerises de menthol, d'épices, de romarin avec une pointe de gingembre. La bouche est ample et généreuse avec des tanins parfaitement fondus sur des arômes épicés, de kirsch, avec en finale des notes de gentiane.

Accord : Servir avec un canard aux cerises.

Prix : 7,80 € (75cl)



SCEA Château de Caladroy

Domaine Caladroy 66720 BELESTA. Tél : 04.68.57.10.25
www.caladroy.com - chateau.caladroy@wanadoo.fr

Rivesaltes Tuilé

Grande Réserve 2002



Dégustation : Belle robe intense et brillante aux reflets acajou. Nez complexe et charmeur aux notes confiturées agrémentées d'épices et de caramel, une pointe de rancio complète la palette. La bouche est onctueuse, veloutée, agrémentée de tanins parfaitement fondus, tout ce que l'on a perçu au nez arrive par vagues successives, l'aération libère des arômes de pâtes de fruits, de tabac puis d'épices. Grande persistance aromatique et superbe complexité.

Accord : Servir avec une viande en sauce, un civet de lièvre par exemple.

Prix : 10,00 € (75cl)

Les Vignerons de Tautavel Vingrau

24, avenue Jean Badia 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.12.03
www.tautavelvingrau.com - contact@tautavelvingrau.com

Rivesaltes Tuilé

Cuvée Eclat - Hors d'âge

Dégustation : Belle robe acajou limpide et brillante. Nez intense, très élégant et complexe, fruité, épicé avec une pointe d'agrumes. La bouche souple et fraîche révèle des arômes d'écorces d'oranges amères et de tabac gris. La persistance est bonne.

Accord : Servir avec des desserts à base d'agrumes.

Prix : 12,00 € (75cl)

Les Vignerons du Château de Calce

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

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 2006



Dégustation : Robe tuilée reflets brique, limpide et brillante. Nez intense et complexe, confiture de pruneaux, cacao, caramel beurré demi-sel. En bouche, explosion aromatique : épices, noix, superbe rancio, beaucoup de complexité, des tanins présents mais enrobés, beaucoup de gras équilibré par une belle fraîcheur, très bonne longueur et très bon potentiel de vieillissement.

Accord : Filet de cannette aux quetsches, fromages forts, tarte tatin.

Prix : 5,00 € (75cl)

Domaine Mounié

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

Rivesaltes Tuilé

Roc de l'Amor 1998



Dégustation : Belle robe terre de Siègne brûlée. Le nez est sur des notes d'agrumes, oranges confites, puis très marqué cacao. La bouche est ronde avec des tanins fondus et veloutés, des arômes de tabac blond, de caramel, de cacao persistant longuement. Très belle harmonie d'ensemble..

Accord : Forêt noire, tartes.

Prix : 16,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com

Rivesaltes Tuilé

Vintage Château les Pins 1994



Dégustation : Belle robe ambre foncé. Au nez, une bonne intensité sur des notes d'agrumes (orangette), de cire d'abeille et de vanille. La bouche est ronde, chaleureuse, avec des arômes confits et concentrés. Sa structure parfaitement enrobée donne à ce vin grand volume et une bonne longueur.

Accord : Canard à l'orange, fromages bleus, desserts au chocolat et à l'orange.

Prix : 35,00 € (75cl)

Rivesaltes Tuilé

Primage Château les Pins 1998

Dégustation : Robe acajou, limpide et brillante. Nez très intense, tabac blond, cire chaude, pruneaux. En bouche, on retrouve les pruneaux confits et l'évolution, l'équilibre est plutôt sur la rondeur avec une persistance moyenne.

Accord : Une tarte tatin ou une crème catalane.

Prix : 25,00 € (75cl)

E.A.R.L. Jonquères d'Oriola

Château de Corneilla 66200 CORNEILLA DEL VERCOL. Tél : 04.68.22.73.22
chateaudecorneilla@hotmail.com

Rivesaltes Tuilé

Château de Corneilla 2000

Dégustation : Jolie robe acajou avec des reflets rouge prune. Nez agréablement fruité sur des notes de fruits rouges de groseille, de pruneaux compostés. En bouche, une bonne intensité friante et veloutée en bouche avec des notes de caramel, de vanille, de figes et de pruneaux confits qui se mêlent dans une agréable longueur.

Accord : Desserts glacés chocolat vanille, tartes aux fruits, pruneaux, figes, croustade sucrée des Landes.

Prix : 12,00 € (75cl)

Domaine Ey

Rte de Perpignan, Mas del Hort 66240 SAINT ESTEVE. Tél : 04.68.51.35.13
patrice.ey@wanadoo.fr

Rivesaltes Tuilé

El Monastir 2001



Dégustation : Belle robe acajou profond, limpide avec des reflets rubis. Nez complexe et agréable où se mêlent un début de maturité, poivre, figes, mûres et cassis et une note de menthe. La bouche est ronde et douce, avec des arômes de clous de girofle, de moka légèrement vanillé et de figes séchées. Bon équilibre et belle longueur, sa richesse et sa complexité laisse présager d'un grand potentiel de garde.

Accord : Fondant au chocolat et gingembre ou au coulis d'oranges, tarte aux mûres.

Prix : 14,90 € (75cl)

Château Nadal Hainaut

Route Départementale 37, 66270 LE SOLER. Tél : 06.15.79.90.15
www.chateounadalhainaut.com - chateounadalhainaut@gmail.com

Rivesaltes Tuilé

Cuvée Jean Nadal 1999



Dégustation : Belle robe couleur café aux reflets brique. Nez intense et complexe : coings, écorces d'oranges confites, de noisettes et d'amandes grillées. La bouche est très ronde, épicée, sur la même gamme aromatique qu'au nez. Sa finale fraîche lui apporte un superbe équilibre et une belle persistance.

Accord : Canard à l'orange, tarte tatin, tarte à l'orange, croquants de Saint-Paul.

Prix : 13,00 € (75cl)

Domaine Vaquer

1-2, rue des Ecoles 66300 TRESSERRE. Tél : 04.68.38.89.53
domainevaquer@gmail.com

Rivesaltes Tuilé

Cuvée Post Scriptum 1995



Dégustation : Robe très pâle aux reflets miel. Le nez est intense et complexe, il s'ouvre sur de senteurs de pain d'épice, d'agrumes confits, de noix et de noisettes puis sur un superbe rancio. En bouche, rond et gras, et puis surtout une extraordinaire présence aromatique où le rancio se mêle à des notes de noix, d'eau de vie, de pruneaux et de figues confites. Excellente persistance aromatique.

Accord : Anchois de Collioure, très vieux fromages longuement affinés, desserts au chocolat ou bien encore en digestif.

Prix : 13,00 € (50cl)

Les Vignerons des Côtes d'Agly

Avenue Louis Vigo 66310 ESTAGEL. Tél : 04.68.29.00.45
www.agly.fr – contact@agly.fr

Rivesaltes Tuilé

Château Montner 1996



Dégustation : Robe acajou foncé aux reflets bruns. Nez intense et complexe qui s'ouvre sur des notes de sous-bois, de pâte de coings, et de confiture de fruits rouges. En bouche, bel équilibre entre la rondeur et les tanins présents et enrobés et une très agréable vivacité, la dominante sur les fruits rouges et noirs confiturés, avec une belle longueur et beaucoup d'élégance.

Accord : Volaille aux pruneaux ou aux marrons, vieux roquefort.

Prix : 8,30 € (75cl)



Domaine Las Collas

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

Rivesaltes Tuilé

Cuvée 1995



Dégustation : Belle robe caramel, éclatante. Nez s'ouvre sur des notes de sous bois, se poursuit par de la girofle, du thym et du laurier et se termine avec de la noix. En bouche : du volume, beaucoup de gras, liquoreux avec des arômes de moka, de noix et de rancio qui persistent durablement.

Accord : Foie gras poêlé et St-Jacques rôties avec une compotée d'échalotes aux girolles, fromage de chèvre sec, tarte tatin, touron et les desserts au chocolat.

Prix : 27,00 € (50cl)



SCEA Château de Caladroy

Domaine Caladroy 66720 BELESTA. Tél : 04.68.57.10.25
www.caladroy.com - chateau.caladroy@wanadoo.fr

Rivesaltes Grenat

Cuvée 2007

Dégustation : Robe rouge grenat, limpide. Nez intense de fruits rouges, notes de noyaux de cerises. La bouche présente une matière intéressante et a conservé des arômes de fruits rouges et de noyaux, la matière lui donne de la persistance.

Accord : Canard aux cerises, tartes aux fruits.

Prix : 10,00 € (75cl)

Château Pradal

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

Rivesaltes Grenat

Cuvée Victoire 2001

Dégustation : Belle robe acajou. Nez typé fruits secs, noix, rancio fin, épices douces. En bouche, les arômes finement ranciotes persistent avec une finale légèrement poivrée. Bon équilibre.

Accord : Crustacés en sauce au rancio sec.

Prix : 13,00 € (50cl)



Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com

Rivesaltes Ambré

Cuvée 1993

Dégustation : Superbe robe brillante et lumineuse, vieil or aux reflets légèrement cuivrés. Nez très expressif qui s'ouvre sur des notes animales puis évolue vers les notes plus sauvages de sous-bois, champignon frais avec une touche fraîche d'agrumes. En bouche : attaque généreuse, bel équilibre, arômes de noix et de vieux fûts avec une finale chaleureuse.

Accord : Sur un magret de canard aux cèpes, sur du roquefort.

Prix : 16,00 € (75cl)

SCV Les Vignobles de Constance et du Terrassous

BP 32 ; Avenue des Corbières 66300 TERRATS. Tél : 04.68.53.02.50
www.terrassous.com - contact@terrassous.com



Rivesaltes Ambré

L'héritage de Terrassous 1974

Dégustation : Robe lumineuse et éclatante, ambrée roux à reflets acajou. Nez discret avec des notes d'infusion, de figes sèches auxquelles se mêlent des notes de fruits confits. Bouche fondue et ample, dominée par les fruits secs, abricots confits et vieux bois. La finale sur le rancio et la noix persiste durablement.

Accord : À l'apéritif, sur du foie gras, avec des desserts au chocolat et oranges confites, fromages bleus.

Prix : 21,00 € (75cl)

Domaine Mounié

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



Rivesaltes Ambré

Nectar du Prieuré 1955

Dégustation : Robe brillante, limpide, ambrée roux à reflets cuivrés. Nez puissant, très expressif, liqueur de chartreuse, noix fraîche, génépi avec une touche épicée. La bouche est équilibrée et complexe, marquée par les notes de noix, fruits secs, abricot, puis s'amplifie vers des notes de pain d'épices, de miel et d'écorces d'oranges. Très belle persistance aromatique, chaleureuse sur le rancio et l'eau-de-vie de marc.

Accord : Avec de très vieux fromages affinés, sur des pâtisseries orientales, ou sur des desserts catalans à base de miel, ou simplement en fin de repas pour un grand moment de dégustation.

Prix : 46,00 € (75cl)



Domaine Las Collas

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

Rivesaltes Ambré

Château Las Collas 1945

Dégustation : Belle robe brou de noix aux reflets orangés. Nez puissant aux notes de bois humide, de tabac blond et de pain d'épices. associées aux notes de cacao et café. En bouche l'attaque est douce et fondue : des notes d'oranges confites, de miel et de fruits secs sur fond légèrement rancio et la présence de café cacaoté lui confèrent une belle complexité et une bonne persistance.

Accord : Sur dessert à base de moka-café, glace aux marrons.

Prix : 100,00 € (50cl)

Les Vignobles du Soleil

11, avenue du Canigou 66280 SALEILLES. Tél : 04.68.12.43.81
vignobles.soleil@free.fr



Rivesaltes Ambré

Cuvée 1970

Dégustation : Robe brillante et limpide ambrée reflet mordorés. Nez intense et complexe : pain d'épice, noix, fruits secs, agrumes confits, épices, bergamote et une note de torréfaction. En attaque la bouche est ronde mais sans chaleur, puis une belle acidité vient équilibrer l'ensemble. Les arômes de confiture de figue, d'épices orientales, de caramel et un léger boisé contribuent à sa bonne persistance aromatique.

Accord : Chocolat, tarte aux pruneaux.

Prix : 15,00 € (75cl)

SCV Les Vignobles de Constance et du Terrassous

BP 32 ; Avenue des Corbières 66300 TERRATS. Tél : 04.68.53.02.50
www.terrassous.com - contact@terrassous.com



Rivesaltes Ambré

Rancio 1974

Dégustation : Belle robe ambrée pâle, reflets dorés, vieil or avec une touche bronze. Nez fin et complexe, fruits à l'eau-de-vie, mélange d'épices, figues au miel une pointe de verveine et des effluves de cognac. La bouche enrobée avec une agréable vivacité se décline autour d'arômes de boisé fin, de caramel, de fruits secs, de miel, d'orange confites et de cédrat. Superbe équilibre avec une persistance qui n'en finit pas de séduire.

Accord : Croquants de Saint-Paul, fromages bleus et persillés, tarte aux agrumes.

Prix : 36,50 € (75cl)



Château Pradal

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

Rivesaltes Ambré

Cuvée prestige 1969

Dégustation : Belle robe acajou clair avec des reflets mordorés, très brillante. Le nez est fin et complexe : cire, épices, encens et curry, puis la note devient noix, vieux bois, santal, boîte à cigares et caramel. La bouche est souple, ronde, bien équilibrée. Les arômes de cannelle, d'épices douces, de fruits secs, de noix et de confiture de figues concourent à une bonne persistance aromatique.

Accord : Tartes au fruits, fromages un peu forts, porc au caramel.

Prix : 55,00 € (50cl)

SARL Terroirs Romans

2, avenue Angel Guimera 66180 VILLENEUVE DE LA RAHO. Tél : 04.68.50.48.59
www.terroirs-romans.com - vignerons.cabestany@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Guilhem de Cabestany 1979



Dégustation : Belle robe brillante, acajou foncé avec des reflets de caramel doré. Le nez est subtil et délicat, cacaoté, tabac, pain d'épice, citron confit, confiture de griottes, fruits à l'eau-de-vie, épices jaunes. La bouche est ronde, ample et bien fondue. Les arômes cannelles, boisé fin, fruits secs, vieux rhum et noix se retrouvent tout au long d'une belle persistance aromatique.

Accord : Cuisine thaï, fromages persillés, vieux manchego, gâteau au chocolat au lait.

Prix : 15,60 € (75cl)

Domaine Las Collas

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

Rivesaltes Ambré

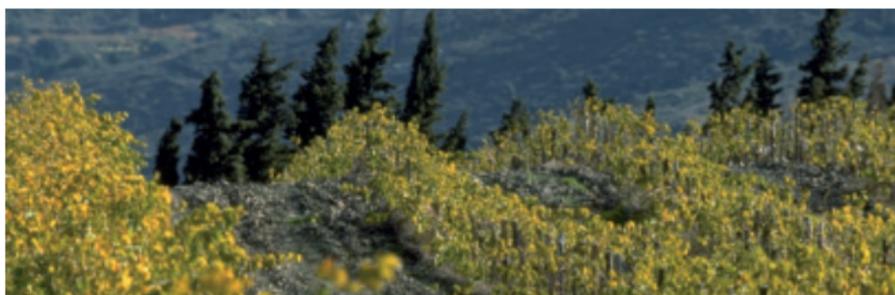
Château Las Collas 1959

Dégustation : Belle robe brillante acajou foncé avec des reflets mordorés. Bonne présence olfactive : fruits confits, confiture de figues, vieux bois, bois exotique, cuir de Russie. La bouche est souple et équilibrée sur des arômes de rancio, de noix, de caramel, de cannelle et un peu de cacao. D'une belle longueur il a encore de belles années devant lui.

Accord : Foie gras au pain d'épice, chocolat praliné, fromages persillés.

Prix : 80,00 € (50cl)





Château Pradal

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

Rivesaltes Ambré

Serrat d'en Vaquer 1999



Dégustation : Robe brillante et limpide, teinte vieil or avec des reflets orangés. Nez intense et élégant d'une très grande complexité, où se mêlent des notes florales, acacia, une touche de boisé très fin, l'orange confite, pointe muscatée, la pâte de coing, les pruneaux à l'eau-de-vie, le pain d'épice et le tabac blond. En bouche, une attaque ronde, liquoreuse, chaleureuse, où l'on retrouve la complexité aromatique perçue au nez avec une finale sur le boisé très fin et la noix, qui confèrent à ce vin une grande persistance aromatique.

Accord : Canard à l'orange, cuisine asiatique.

Prix : 20,00 € (75cl)

SCV Arnaud de Villeneuve

153, Route Départementale 900 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.06.63
www.arnauddevilleneuve.com - contact@caveadv.com

Rivesaltes Ambré

Roc du Gouverneur 1966



Dégustation : Belle robe vieil or avec des reflets vert bronze. Nez intense et agréable, avec des notes lactées, beurre de cacao, une pointe de miel et de tilleul, de foin et pour finir l'abricot sec. La bouche est légère avec une dominante infusion, foin et une touche de fruits secs. Persistance aromatique moyenne mais agréable.

Accord : Fromages persillés, fromages de chèvre ou de brebis, tartes aux fruits.

Prix : 7,80 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com

Rivesaltes Ambré

Dom Brial Hors d'âge 1979

Dégustation : Robe soutenue, brune avec des reflets vieil or, brillante et limpide. Nez agréable et intense, attaque empyreumatique, marc de café, les épices, la noix muscade, les pruneaux à l'eau-de-vie et une touche d'humus. La bouche est équilibrée avec les mêmes sensations aromatiques que celles perçues au nez, avec des notes de garrigue surchauffée, de térébenthine.

Accord : Apéritif avec des tapas, jambon serrano, foie gras, poisson en sauce américaine.

Prix : 30,00 € (75cl)

Les Vignobles du Sud Roussillon

1, avenue Mas Déu 66300 TROUILLAS. Tél : 04.68.53.47.08
www.chateaudumasdeu.com - claudе.oliver@orange.fr



Rivesaltes Ambré

Pierre d'Aspres 1986

Dégustation : Robe acajou foncé avec des reflets vieil or, brillante et limpide. Le premier nez est un peu fermé, mais rapidement le vin s'ouvre et l'intensité et la complexité des parfums apparaissent : odeurs toasté, fruits à l'eau-de-vie, fruits secs, pâtes de fruits et coing. La bouche est agréable avec des notes intenses de cacao, de cire d'abeille, de miel et de garrigue.

Accord : Salade de gésiers, foie gras.

Prix : 8,70 € (75cl)

Domaine Las Collas

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

Rivesaltes Ambré

Château Les Collas 1961

Dégustation : Robe acajou, brillante, légèrement voilée. Nez nettement typé rancio, puis viennent des notes empyreumatiques et le vieux bois, les pruneaux à l'eau-de-vie. La bouche est à l'image du nez : très marquée rancio avec en même temps des notes de sous bois, de vieux marc, de brou de noix avec une bonne persistance aromatique.

Accord : Fromages stilton ou mimolette, desserts au chocolat ou au caramel, volaille laquée accompagnée d'un gratin dauphinois aux cèpes.

Prix : 70,00 € (50cl)

Les Vignerons de Tautavel Vingrau

24, avenue Jean Badia 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.12.03
www.tautavelvingrau.com - contact@tautavelvingrau.com

Rivesaltes Ambré

Eclat Hors d'âge

Dégustation : Belle robe brillante ambrée clair aux reflets verts. Le nez est fin et discret. On perçoit tout d'abord des notes de fruits secs qui s'amplifient après agitation, laissant apparaître des parfums d'abricots bien mûrs. La bouche est harmonieuse, parfaitement équilibrée sur une finale chaleureuse et persistante.

Accord : Apéritif, tarte aux fruits.

Prix : 12,00 € (75cl)



SCEA Château de Caladroy

Domaine Caladroy 66720 BELESTA. Tél : 04.68.57.10.25

www.caladroy.com - chateau.caladroy@wanadoo.fr



Rivesaltes Ambré

Cuvée Al Vi Real 2003

Dégustation : Robe ambrée pâle, brillante avec des reflets verts. Le nez est très intense et complexe, dominé par des notes de petits fruits secs, de figues et d'abricots confits. En bouche, l'attaque est douce et ronde avec une dominante sur les arômes de noix de coco et d'eau-de-vie. Très belle longueur veloutée et enivrante avec une finale miellée sur les notes d'acacia et d'aubépine.

Accord : Avec des plats asiatiques, sur une tarte aux abricots nappées d'amandes grillées, ou une glace au nougat.

Prix : 10,00 € (75cl)

SCV Arnaud de Villeneuve

153, Route Départementale 900 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.06.63

www.arnauddevilleneuve.com - contact@caveadv.com

Rivesaltes Ambré

Reflexió Castell Pesilla Hors d'âge

Dégustation : Robe ambrée foncée. Nez puissant laissant exploser des notes florales qui se terminent par des notes de verveine et de tilleul. Bonne intensité et complexité en bouche, avec une dominante de notes mentholées. Une agréable longueur et une belle fraîcheur en finale sur un fond de citrons confits.

Accord : Fruits en salade dans une macération de ce vin, plat orientaux.

Prix : 13,95 € (50cl)

Domaine des Schistes

1, avenue Jean Lurçat 66310 ESTAGEL. Tél : 04.68.29.11.25

www.domaine-des-schistes.com

Rivesaltes Ambré

Solera Hors d'âge

Dégustation : Ce vin présente une robe ambrée foncée. Nez intense de fruits secs, de noix, se poursuivant vers des notes de caramel beurre salé. La bouche est équilibrée, d'une grande complexité, avec des notes dominantes de noix et des touches de rancio. Une très belle longueur sur le rancio qui persiste durablement.

Accord : Foie gras, fromages forts longuement affinés.

Prix : 14,50 € (75cl)

Vignoble du Haut Roussillon

Avenue de la Canterrane 66450 POLLESTRES. Tél : 04.68.54.22.86

Rivesaltes Ambré

Cuvée Georges Puig 2003

Dégustation : Robe ambrée. Nez discret assez fermé. L'attaque en bouche est vive avec une rondeur mesurée. Les arômes sont à l'image du nez, assez fermés. La persistance est correcte.

Accord : Fromages affinés chèvre, brebis, vache.

Prix : 7,00 € (75cl)

Les Vignerons des Côtes d'Agly

Avenue Louis Vigo 66310 ESTAGEL. Tél : 04.68.29.00.45

www.agly.fr – contact@agly.fr



Rivesaltes Ambré

Château Montner 1996

Dégustation : Belle robe brillante, ambrée soutenue avec des reflets verts. Premier nez marqué par des notes d'épices (curry) et de caramel beurre salé. Le deuxième nez exhale des notes de noix et de figues sèches. La bouche est riche, équilibrée, avec la même complexité aromatique que les sensations perçues au nez. Bel équilibre entre les notes de pruneaux à l'eau-de-vie et la noix. Une finale persistante sur la réglisse et la liqueur de café laisse présager un bel avenir à ce vin.

Accord : Avec le foie gras, la cuisine indienne, les plats épicés, sur des desserts aux noix ou un tiramisu au café.

Prix : 8,30 € (75cl)

Les Vignerons du 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'âge 1996

Dégustation : Robe brillante doré aux reflets topaze. Le nez est séduisant, dévoilant des notes de fleur d'amandier, de fruits confits et de miel. La bouche est souple et ample, toute en finesse, avec des notes de verveine, d'abricots et de miel. Une agréable longueur en finale sur les agrumes qui confère une belle fraîcheur à ce vin.

Accord : Foie gras, tartes aux fruits, pâtisseries orientales.

Prix : 12,00 € (75cl)

SCEA des Vignerons de Passa

Route de Villemolaque 66300 PASSA. Tél : 04.68.38.80.74

scv.passa@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Soleia 2002

Dégustation : Belle robe vieil or intense à reflets jaune citron. Le nez présente des notes empyreumatiques puis marmelade de citron, de confiture de vieux garçon. Belle expression aromatique en bouche sur des notes de moka et de quetsches. Une finale légèrement boisée et une bonne longueur.

Accord : Volailles aux fruits, pintade à la catalane, tarte aux prunes.

Prix : 14,00 € (75cl)





Les Vignerons de Trémoine

4, rue des Ecoles 66720 RASIGUERES. Tél : 04.68.29.11.82

www.tremoine.com - contact@tremoine.com

Rivesaltes Ambré

Le flacon d'Emile 1992



Dégustation : Belle robe étincelante, ambrée aux reflets acajou avec des nuances topaze. Nez très intense dévoilant des notes de noix vertes et de pruneaux confits. Belle intensité et complexité en bouche alliée à une bonne vivacité. On perçoit tout d'abord des notes de pistaches grillées et de prunes, puis apparaissent des effluves de vieux rhum. Bon équilibre d'ensemble et très grande longueur sur la vanille et l'eau-de-vie d'armagnac.

Accord : Sur un foie gras poêlé aux raisins secs, des abricots confits aux pistaches ou une tarte aux noix.

Prix : 11,00 € (50cl)

Vignoble du Haut Roussillon

Avenue de la Canterrane 66450 POLLESTRES.

Tél : 04.68.54.22.86

Rivesaltes Ambré

Château Pollestre 2002



Dégustation : Belle robe ambrée soutenue avec des reflets orangés et cuivrés. Nez puissant laissant exploser des notes de marmelade de citrons, de cire d'abeille et de whisky. L'attaque en bouche est souple, ronde, avec d'intenses notes de moka, d'eau-de-vie de mirabelle agrémentées par des notes d'oranges confites. Une belle expression aromatique d'ensemble, beaucoup de fraîcheur et d'amplitude, avec une très grande persistance aromatique.

Accord : Sur des fromages persillés, sur une génoise à la confiture d'oranges amères nappée de chocolat noir.

Prix : 7,85 € (75cl)

Les Vignerons de Saint-André

56, rue du Stade 66690 SAINT ANDRE. Tél : 04.68.89.03.03

www.lesvigneronsdesaintandre.com - cave.saintandre@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Cuvée Vieux Foudre Hors d'âge

Dégustation : Robe ambrée, brillante, limpide. Nez assez intense et complexe, finement rancio avec des notes de vieux bois, de caramel, fruits secs, tabac, épices douces, clous de girofle. La bouche est fine et élégante, dominée par le rancio et le vieux bois déjà perçu au nez. Bonne acidité qui lui confère un bel équilibre et une bonne persistance aromatique.

Accord : Poulet aux gambas, feuilleté d'anchois, fromages élevés.

Prix : 9,80 € (75cl)

SCEA Domaine de la Madeleine

25, chemin de Nèguebous 66000 PERPIGNAN. Tél : 04.68.50.02.17
www.domaine-de-la-madeleine.com - domainedelamadeleine@wanadoo.fr

Rivesaltes Ambré

Domaine de la Madeleine Hors d'âge

Dégustation : Robe acajou brillante. Nez fin et discret d'abord légèrement vanillé, puis une pointe de rancio qui est suivie par du pruneau et de la confiture de figue. La bouche est ronde avec beaucoup de gras, équilibrée par une agréable vivacité, qui avec les arômes de rancio et de vieux bois contribuent à une bonne persistance aromatique.

Accord : Pommes au four, croquant de Saint-Paul.

Prix : 12,90 € (75cl)

Château Lauriga

Traverse de Ponteilla, RD 37 66300 THUIR. Tél : 04.68.53.26.73
www.lauriga.com - info@lauriga.com



Rivesaltes Ambré

Château de Lauriga Hors d'âge

Dégustation : Belle robe brillante, ambrée avec des reflets vert bronze. Un nez intense et complexe aux senteurs empyreumatiques, grillées, cire d'abeille, garrigue et confiture de pêches, contribuent à une sensation d'onctuosité. En bouche, rond et gras avec des arômes finement boisés et une pointe de rancio. Une bonne vivacité équilibre le tout et donne une très bonne persistance aromatique.

Accord : Pâtisserie arabe, crème brûlée.

Prix : 18,00 € (75cl)

Domaine Vaquer

1-2, rue des Ecoles 66300 TRESSERRE. Tél : 04.68.38.89.53
domainevaquer@gmail.com - contact@caveadv.com

Rivesaltes Ambré

Domaine Vaquer Hors d'âge

Dégustation : Belle robe ambrée avec des reflets bronze. Le nez est intense, d'abord végétal puis évolution rapide vers le boisé et le rancio. En bouche, l'équilibre est de type demi-sec, l'attaque aromatique est sur le cuir, le vieux bois puis le brou de noix et le rancio sec. Une sensation tannique contenue lui procure une bonne longueur.

Accord : Vieux fromage de chèvre, anchois, harengs, chocolat noir.

Prix : 15,00 € (75cl)



SCV Arnaud de Villeneuve

153, Route Départementale 900 66600 RIVESALTES. Tél : 04.68.64.06.63
www.arnauddevilleneuve.com - contact@caveadv.com



Rivesaltes Ambré

Château Pézilla 2003

Dégustation : Belle couleur ambre clair avec des reflets chatoyants. Nez intense aux nuances grillées, boisé fin, vieux bois, puis apparaît l'écorce d'oranges confites et les épices douces. Très belle attaque en bouche, généreux équilibré par une bonne vivacité, les arômes de rancio et de vieux bois se mêlent aux fruits à l'eau-de-vie et à l'écorce d'orange confite. Une très bonne persistance aromatique complète ce superbe Rivesaltes Ambré.

Accord : Lotte au serrano, canard laqué.

Prix : 7,80 € (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. 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.

SCEA Château de Caladroy

Domaine Caladroy 66720 BELESTA. Tél : 04.68.57.10.25
www.caladroy.com - chateau.caladroy@wanadoo.fr

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1999

Dégustation : Belle robe or doré, brillante avec de belles jambes. Nez fin et élégant sur des notes d'agrumes confits (citron) et d'épices douces. En bouche, beaucoup de gras et d'onctuosité et une bonne longueur sur le miel.

Accord : Crème catalane.

Prix : 10,00 € (75cl)

Domaine Fontanel

25, avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL. Tél : 04.68.29.04.71
www.domainefontanel.fr - pierre@domainefontanel.fr



Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1998

Dégustation : Très belle robe jaune foncée avec de superbes reflets verts. Au nez, bonne intensité typée Cointreau et épices. La bouche est chaleureuse et étoffée, complexe sur les fruits confits et les épices avec une bonne longueur.

Accord : Sur une tarte tatin ou une crème catalane.

Prix : 20,00 € (75cl)

Château Pradal

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

Muscat de Rivesaltes

Cuvée Centre du Monde 1998

Dégustation : Robe vieil or tirant sur le bronze. Nez intense fruits confits, épices et miel. En bouche, une grande puissance aromatique sur les mêmes arômes, avec beaucoup de gras et de la longueur.

Accord : Sur du sucré-salé.

Prix : 14,00 € (50cl)

SCEA Domaine de la Madeleine

25, chemin de Nèguebous 66000 PERPIGNAN. Tél : 04.68.50.02.17
www.domaine-de-la-madeleine.com - domainedelamadeleine@wanadoo.fr

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1998

Dégustation : Robe vieil or brillante et limpide. Nez intense qui offre une large palette de parfums : le coing, la bergamote, le chèvrefeuille, le melon d'Espagne, les raisins secs, pour terminer sur de la liqueur de verveine. En bouche, l'attaque est grasse, chaleureuse, tempérée par une bonne fraîcheur avec des arômes de fruits confits.

Accord : Roquefort, foie gras poêlé, omelette norvégienne, citron glacé.

Prix : 10,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com



Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1995

Dégustation : Robe dorée légèrement ambrée. Nez puissant, épicé, prunes à l'eau-de-vie, miel qui évolue vers des notes empyreumatiques, cacao et camomille. La bouche est grasse et moelleuse avec des arômes de vieux bois, d'orange, de fruits confits et d'abricot qui persistent longuement.

Accord : Foie gras, fromages affinés, morue sauce aux amandes pilées, à l'apéritif sur des noix de cajou, sur des desserts briochés, kouglof.

Prix : 23,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com



Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1989

Dégustation : Belle robe or foncé révélateur d'un long vieillissement, limpide et brillante. Nez intense et complexe, d'une grande finesse, où se mêlent la sève de pin, la bergamote, la confiture d'oranges, les épices et les pruneaux. La bouche est très équilibrée avec une bonne fraîcheur sur des arômes d'écorces de mandarines et de sucre caramélisé qui persistent longtemps.

Accord : Gâteaux aux amandes, tajine d'abricots, pruneaux, raisins secs.

Prix : 35,00 € (75cl)

Domaine Las Collas

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

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1980

Dégustation : Belle couleur ambrée foncé. Nez complexe : cacao, noix, cognac, poivre. La bouche est chaleureuse sur des arômes d'alcool de noix et de rancio.

Accord : À boire sur un plat de volaille ou de crustacés en sauce réalisée avec le vin lui-même, en dessert avec des petits fruits, framboises, fraises, en tarte ou en salade.

Prix : 40,00 € (50cl)

Château Lauriga

Traverse de Ponteilla, RD 37 66300 THUIR. Tél : 04.68.53.26.73
www.lauriga.com - info@lauriga.com



Muscat de Rivesaltes

Cuvée 2003

Dégustation : Belle robe bouton d'or aux nuances ambrées. Le nez est intense et fruité avec des notes grillées : abricot, pêche au sirop, fruits à l'eau-de-vie. La bouche est ronde, grasse, équilibrée, avec une dominante aromatique d'abricots et de pêches au sirop, une bonne longueur et une finale eau de vie.

Accord : Tapas, crème catalane, sorbets abricot pêche.

Prix : 10,00 € (50cl)

SCEA Château de Caladroy

Domaine Caladroy 66720 BELESTA. Tél : 04.68.57.10.25
www.caladroy.com - chateau.caladroy@wanadoo.fr

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 2000

Dégustation : Belle couleur jaune avec des reflets verts. Le nez bien présent avec des odeurs à dominante menthol et citron. La bouche est ronde et chaleureuse équilibrée par une bonne acidité avec des arôme de citrons.

Accord : Salade de fraise, poissons et volailles en sauce blanche préparée bien sûr avec le même vin, plus généralement les mets qui ont besoin d'un support acide.

Prix : 10,00 € (75cl)

Domaine Ey

Rte de Perpignan, Mas del Hort 66240 SAINT ESTEVE. Tél : 04.68.51.35.13
patrice.ey@wanadoo.fr

Muscat de Rivesaltes

Saint esprit 2000

Dégustation : Belle couleur jaune aux reflets verts. Le nez a une bonne intensité avec en attaque les fruits confits, la confiture et une pointe de caramel puis la mandarine. En bouche : du gras, de la rondeur avec un bon équilibre et des arômes de fruits confits et de muscat surmûri.

Accord : Crème catalane.

Prix : 17,90 € (75cl)

Domaine Lafage

Mas Miraflores, route de Canet 66000 PERPIGNAN. Tél : 04.68.80.35.82
www.domaine-lafage.com - contact@domaine-lafage.com

Muscat de Rivesaltes

Cuvée 2000

Dégustation : Belle robe ambré clair avec des reflets verts. Au nez, la dominante est les grains de muscats à l'eau-de-vie agrémentée par des notes d'épices. En bouche, du gras, de la rondeur des arômes de fruits mûrs et une finale chaleureuse.

Accord : Tarte aux pommes, glace à la vanille.

Prix : 11,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com

Muscat de Rivesaltes

Château les Pins 1994

Dégustation : Belle robe ambré soutenu avec des reflets cuivrés. Nez évolué qui s'ouvre rapidement sur les fruits secs, les notes grillées et le rancio. La bouche est ronde et grasse avec des arômes d'épices et de fruits secs et encore la touche de rancio qui a remplacé les arômes de muscat.

Accord : Croquants de St-Paul, mel i mato, manchego affiné.

Prix : 37,00 € (75cl)

Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com

Muscat de Rivesaltes

Château les Pins 1995

Dégustation : Belle couleur ambrée clair avec de superbes reflets verts en surface. Nez léger, un peu fermé au départ et qui après une légère aération révèle des odeurs de pêches confiturées et de miel. En bouche, le vin est rond, gras, équilibré avec une grande longueur en finale et des arômes originaux mentholés.

Accord : Chèvres secs, crème catalane, sorbets d'abricots et de pêches.

Prix : 35,00 € (75cl)



Vignobles Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre 66390 BAIXAS. Tél : 04.68.64.22.37
www.dom-brial.com - contact@dom-brial.com



Muscat de Rivesaltes

Cuvée 1987

Dégustation : Belle robe cuivrée avec des reflets bronze. Nez de bonne intensité, fruits cuits, confiture agrémenté de notes mentholées. Du gras et de la rondeur en bouche avec des arômes mentholés, fruits à l'eau-de-vie et une bonne persistance.

Accord : Pâtisseries aux fruits frais ou secs, croquants de St-Paul.

Prix : 35,00 € (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 côteaoux 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 Génis 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 Rivesaltais, 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

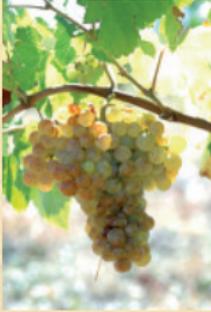
FRONTIÈRE EN GUERRE

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"

XX^e Siècle
EPOQUE

CONTEMPORAINE

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

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.



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.



NOTES



Renseignements et Réservation :
VIVEXPO / Institut Méditerranéen du Liège

Tél : +33(0)4 68 83 39 83

Email : contact@vivexpo.org



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 **9^{ème} Concours de Vieux Vins Doux Naturels**, sous le contrôle de l'huissier de justice, Maître Biellmann.

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 Renaud Piazzetta et Géraldine Chopin (Institut Méditerranéen 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.

