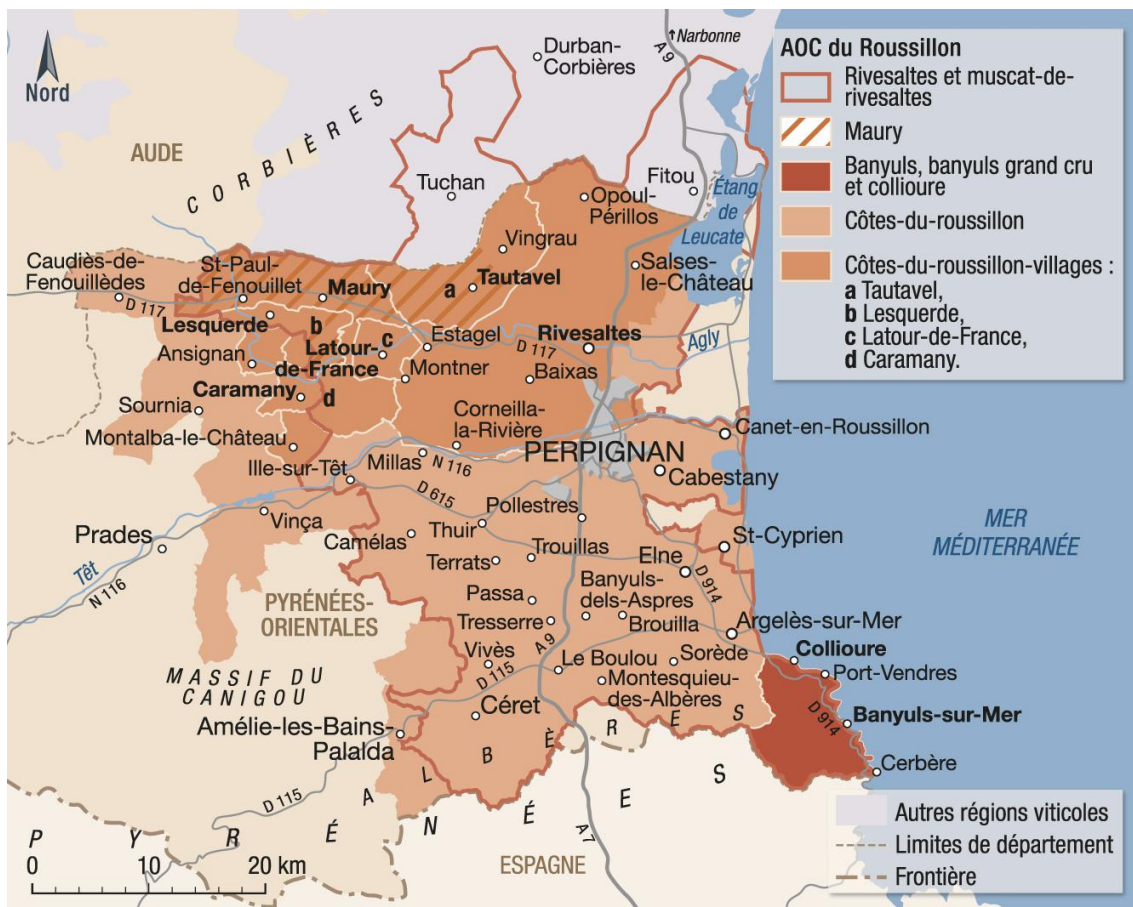




Collioure et Banyuls

Terres des Templiers



Dégustation du 03 Mai 2018

27 siècles d'histoire

Antiquité

VIIème siècle av. JC : Les **Phéniciens** accostent à Collioure guidés par le Canigou, montagne mythique pour les Catalans et suffisamment haute pour être visible de la mer. **Le Vignoble de Collioure et Banyuls est donc le 1er vignoble Historique Français**, avec celui de Provence.

Durant des siècles, leur savoir-faire originel, enrichi à chaque époque par les Grecs, les Celtes et les Romains, a perduré au rythme des vendanges et du long élevage des vins.

Les Templiers révolutionnent l'organisation du vignoble

Au retour des Croisades, entre le XIIème et le XIVème siècle, **les Templiers** s'établissent sur le territoire de Banyuls et Collioure et remettent en état les cépages nobles plantés par les Phéniciens.

L'**Ordre du Temple** est un ordre à la fois religieux et militaire qui fut **fondé en 1118** en Terre Sainte à Jérusalem, après la 1ère Croisade, et reconnu officiellement par l'Église Catholique le 14 janvier 1128.

Les apports des Templiers à Banyuls et Collioure

Leurs connaissances ont révolutionné la conduite du Vignoble et leurs techniques sont restées préservées depuis des siècles grâce aux générations de Vignerons et aux Maitres de Chais de **Terres de Templiers**.

Le drainage de l'eau :

A Banyuls et Collioure, il ne pleut pas souvent mais les averses sont terribles. Afin d'éviter le ruissellement de l'eau sur les parcelles, qui emporte tout sur son passage, les Templiers ont mis en place la culture en terrasses, nécessitant plus de 6000 km de murettes, et ont créé un réseau de canaux nommés « Agulles » et « Peu de Galls » en Catalan, afin de guider l'eau.

Le mutage :

Il a été découvert en 1258 par le médecin Catalan Arnaud de Villeneuve (Arnau de Vilanova), qui a rapporté le principe de la distillation des Croisades. Le mutage est l'opération qui consiste à stopper la fermentation alcoolique d'un vin par adjonction d'alcool vinique (vin ayant été distillé) afin de conserver une partie du sucre naturel du raisin et de préserver ses arômes. C'est ainsi que l'on obtient les Banyuls.

Moyen Age et Renaissance

Au cours des siècles, de nombreux royaumes se succèdent pour régner sur le Vignoble de Collioure et Banyuls : du XIIème au XIVème siècle, il est dirigé par le Royaume d'Aragon, puis Royaume de Majorque, avant d'appartenir au Royaume de Castille au XVème siècle.

Dès le XIII^{ème} siècle, les maîtres verriers de Venise installent ici des ateliers de fabrication de bouteilles (à Palau Del Vidre – « Palais du Verre » en Catalan). A cette époque, les éloges sur les vins doux naturels de Banyuls ne manquent pas et les actes de commerce attestent de leur expédition dans les cours des différents royaumes d'Europe, ainsi que sur les tables les plus prestigieuses. Ce sont les vins des rois, des comtes et des papes, en particulier ceux d'Avignon.

Il faut dire que ces vins de Banyuls étaient pratiquement les seuls vins méditerranéens à être exportés. Leur richesse en alcool leur permettait de mieux supporter les longs voyages que d'autres vins plus fragiles.

La Côte Vermeille, en même temps que l'ensemble du Roussillon, est rattachée au Royaume de France en 1659 lors du Traité des Pyrénées, signé par Louis XIV et Philippe IV d'Espagne. Ce traité acte la séparation de la Catalogne en deux parties.

XIX^{ème} siècle

A partir de 1830, la Côte de Vermeille se développe rapidement. Le commerce s'intensifie via le port de Port-Vendres et surtout grâce à l'arrivée du chemin de fer jusqu'à Collioure puis vers l'Espagne. Les vins de Banyuls et Collioure bénéficient de cet essor et améliorent leur renommée, notamment sous l'impulsion d'un ecclésiastique, l'abbé Rous.

La notoriété du Cru se développe également autour de vins secs présentant un titre alcoométrique élevé, stable et disposant d'une excellente aptitude à la conservation et dont la notoriété traverse l'océan Atlantique : le Rancio Sec.

En 1865 le vignoble atteint 2500 ha.

En 1885, la crise tardive du Phylloxera, qui ravage la France, détruit une partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les vignerons durant cette terrible période.

Aujourd'hui, les vignobles de Banyuls et Collioure représentent 1850 Hectares, dont 600 sont consacrés à l'élaboration des vins de Collioure.

L'A.O.C Collioure fut créée en 1971 pour les vins rouges, 1981 pour les rosés et 2003 pour les blancs

Climatologie et terroir

Le climat de la région de Collioure est de type méditerranéen. Les hivers y sont doux avec quatre jours de gelées par an, les étés sont souvent chauds et secs. La tramontane souffle fréquemment un jour sur quatre ; moins depuis quelques années et amène une certaine fraîcheur en période estivale. La température moyenne annuelle sur Perpignan est de 15,9 °C. La température des mois les plus chauds atteint plus de 30 °C. La plaine du Roussillon est en effet l'une des régions les plus chaudes de France. Avec plus de 300 jours d'ensoleillement par an, un vent fréquent, des pluies rares mais violentes qui permettent de ne réaliser que 3 à 4 traitements par an, les producteurs se sont engagés dans une viticulture respectueuse de son environnement.

Sur le plan géologique, le schiste règne ici en maître. Mais au-delà de cette formation métamorphique datant du cambrien (1^{er} période de l'ère primaire) et qui domine largement l'aire d'appellation, on peut distinguer plusieurs formations pédologiques. :

Les schistes formant les reliefs de la région sont de plusieurs types : chloriteux, sériciteux, graphiteux, plus ou moins riches en silicate et argile sableuse de décomposition. Leur dégradation est à l'origine de la formation de trois grands ensembles pédo-morphologiques :

- **Dans son ensemble**, le vignoble est principalement formé par une succession de coteaux constitués de colluvions de schistes noyés dans une matrice argileuse plus ou moins profonde (de 20 à 50 cm), issus de la dégradation des massifs environnants. On parle ici de rankosol. En plus d'être secs et pauvres, ces sols sont également fortement acides. Pour atteindre des zones profondes et humides, les racines de la vigne doivent infiltrer les anfractuosités de la roche. Sur un certain nombre de secteurs, on constate même que ce sont les terrasses qui ont « créé », par ravinement et dépôts successifs, les sols sur lesquels est plantée la vigne. On parle alors d'anthroposol.

- **Côté montagne**, on observe sur des coteaux à fortes pentes des sols encore plus maigre avec par endroit des affleurements de la roche schisteuse. Il s'agit ici de lothosol

- **Côté mer**, on rencontre plus souvent en bas de pente des cônes de déjections constitués de colluvions issus d'éboulis et de ravinement des coteaux colluviosol. Ces sols sont plus épais, plus riches en argiles sableuses, plus drainants (et donc encore plus secs en profondeur) et généralement moins bien exposés.

Avec les différentes natures de sols, il faut aussi compter avec les différentes expositions et morphologies des coteaux qui influent également sur la conduite, la maturité et les caractères organoleptiques des cépages. Une situation qui, contrairement aux apparences, conduit à une grande diversité de parcelles et micro-parcelles.

Madeloc Millésime 2016

« Minéralité et fraîcheur. Résolument Méditerranéen. »

Terroir : Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages

Grenache Gris : 40%

Grenache Blanc : 35%

Vermentino, Roussanne, Marsanne : 25%

Vinification / Elevage : Pressurage en grappes entières pour le grenache Gris après un stockage d'une nuit en chambre froide, égrappée/foulée pour les autres cépages. Fermentation à température régulée pour préserver toute la fraîcheur des baies. Fermentation et élevage sur lies pour 1/3 de la vendange en demi-muids de chêne (620 litres), pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.

Dégustation

Robe : Brillante jaune or pâle aux reflets argentés.

Nez : De fruits exotiques (mangue, fruits de la passion) et d'agrumes (kumquat). A l'agitation des fruits à chair intenses (pêche jaune) ainsi que le côté acidulé du feijoa.

Bouche : Racée avec une belle longueur et très aromatique, finale sur l'ananas mûr et le pomelos.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 8°C.

Accords : A déguster en apéritif avec des tapas. Sur les fruits de mer, les coquillages et les poissons grillés. Idéal avec les viandes blanches et les volailles. Fromages de chèvre, ou à pâte pressée (Cantal, Comté)



Cuvée de la Salette Millésime 2017

« Belle structure derrière un fruité à croquer. Un vrai vin de gastronomie. »

Terroir : Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages

Grenache Noir : 65%

Mourvèdre : 20%

Syrah : 10%

Carignan : 5%

Vinification / Elevage

50 % rosé de saignée, 50 % pressurage direct. Macération pelliculaire de quelques heures. Contrôle des températures de fermentation pour conserver la fraîcheur des arômes. Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière.

Dégustation

Robe : Lumineuse rose pivoine à la frange bleutée.

Nez : Intense, un cocktail de fruits rouges (fraise, framboise, groseille) nous plonge dans la gourmandise.

Bouche : D'un équilibre remarquable entre rondeur et fraîcheur, la framboise y est intense et des notes de grenade prolongent le plaisir.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 10°C.

Accords : A servir avec des salades, charcuterie, pizzas, des poissons de roche grillés ou en bouillabaisse. Idéal avec la paella et la cuisine exotique, asiatique et indienne.



Cuvée Saint-Michel Millésime 2015

« Aérien et minéral. Il rappelle la rencontre de la terre et de la mer. »

Terroir

Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages

Grenache Noir : 70%

Syrah : 15 %

Mourvèdre : 10%

Carignan : 5%

Vinification / Elevage

Vendange égrappée et foulée , macération d'une vingtaine de jours en moyenne. Une partie du Grenache noir vinifiée en macération carbonique pour 20% du volume total.

Dégustation

Robe : Rouge cerise intense aux reflets violine.

Nez : Rond de mûre et de fruits rouges charnus (fraise), notes poivrées et réglissées soulignant la minéralité de notre terroir de schiste.

Bouche : Harmonieuse et fruitée avec beaucoup de rondeur.

Comment l'apprécier

Service : Servir autour de 14°C.

Accords : Sur des viandes grillées ou en sauce. Remarquable sur des associations terre et mer comme des aiguillettes de canard aux gambas. S'accorde très bien sur de la morue accompagnée de légumes et sur un plateau de fromages.



Blanc de Schiste

« Toujours pétillant... Mais en Blanc ! »

Terroir : Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages

Grenache Blanc : 60%

Vermentino : 15%

Roussanne : 15%

Grenache Gris : 10%

Vinification / Elevage : Récolte précoce fin août pour des raisins avec une belle fraîcheur naturelle.

Macération pelliculaire de quelques heures pour le viognier et le vermentino. Température de fermentation basse pour préserver le peps aromatique.

Elevage sur lies en cuve de 2 mois environ. Le gaz carbonique résiduel naturel de fermentation alcoolique est ajouté lors de la mise en bouteilles pour obtenir un vin pétillant.

Dégustation

Robe : Lumineuse or pâle.

Nez : Premier nez de citron vert viennent ensuite le fruit de la passion, la chlorophylle et les fleurs blanches.

Bouche : L'acidité en bouche apporte vivacité et fraîcheur surtout en finale, le tout souligné par une fine amertume.

Comment l'apprécier :

Temps de garde conseillé : À déguster dans les 2 ans.

Service : A déguster bien frais entre 8 et 10°C voir frappé (5°C)

Accords : C'est à l'apéritif accompagné de sucré ou de salé qu'il trouvera son meilleur accord.

Toutefois, n'hésitez pas à le déguster avec une salade de fruits exotiques ou avec un sorbet (passion, citron...).



Rosée de Schiste

« Un vin festif et convivial. »

Terroir : Le Vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages

Grenache Noir : 80%

Mourvèdre : 15%

Syrah : 5%

Vinification / Elevage : Rosé de saignée. Macération pelliculaire de quelques heures.

Contrôle des températures de fermentation pour préserver la fraîcheur des arômes.

Conservation sur lies fines avec des remontages réguliers.

Le gaz carbonique résiduel naturel de la fermentation alcoolique est ajusté lors de la mise en bouteilles pour obtenir un vin pétillant.

Dégustation

Robe : Superbe et lumineuse d'un rouge grenadine avec une frange bleutée.

Nez : Délicat de fraise fraîche et de framboise avec des notes de pomelos.

Bouche : Gourmande c'est une invitation au plaisir, la fraise des bois prend la mesure au niveau aromatique. La finale est fraîche et désaltérante.

Comment l'apprécier : **Temps de garde conseillé :** À déguster dans les 2 ans.

Service : A déguster bien frais entre 8 et 10°C voir frappé 5°C

Accords : C'est à l'apéritif accompagné de sucré ou de salé qu'il trouvera son meilleur accord.

Toutefois, n'hésitez pas à le déguster avec des desserts aux fruits rouges et notamment avec les entremets glacés.



Impertinence Millésime 2017



« Un Banyuls dont la complexité aromatique s’inscrit dans la lignée des grands Banyuls de Terres des Templiers mais en y ajoutant toute sa fraîcheur et son originalité. Le tout drapé dans une sensuelle robe rose qui souligne sa féminité et sa gourmandise. »

Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Cépages **Grenache Noir** : 100 %

Vinification / Elevage Vendange foulée et égrappée. Rosé de saignée. Conservation en cuves ouillées jusqu' à la mise en bouteilles précoce.

Dégustation

Robe : Etincelante et éclatante rose grenadine.

Nez : Intense et envoutant de fruits exotiques (fruit de la passion, pitaya ...) de fraise acidulée et nectarine.

Bouche : Gourmande et fraîche, explosion de petits fruits rouges (cassis, framboises). Comment l'apprécier **Service** : Bien frais entre 8 et 10°C. **Accords** : Seul (frappé) ou sur un bavarois aux agrumes, sur une tare à la framboise ou au citron meringuée.

