

Séance du 13 octobre 2022

LE ROUSSILLON

I - HISTOIRE

Le vin présenté est issu du Roussillon. Celui-ci connaît depuis deux décennies une évolution qualitative très positive.

Dans un vignoble qui produit énormément de vins forts en alcool, un potentiel qualitatif a pu être décelé sous l'impulsion de certains producteurs, notamment de vins doux naturels.

Le Domaine ARGUTI se situe dans la région des Côtes du Roussillon et plus précisément dans les Fenouillèdes autour de Saint Paul de Fenouillet, village méditerranéen des Côtes Catalanes dans le département des Pyrénées Orientales.

Le nom Fenouillèdes viendrait du latin « Pagus Fenolietensis », à savoir pays des foins.

La culture de la vigne est implantée depuis longtemps mais elle était cantonnée dans les terroirs les plus chauds et les plus pentus.

II – GEOLOGIE ET CLIMAT

Orographie

Le vignoble couvre un large éventail de terroirs avec des collines de garrigue. La plupart des vignes se situent sur les pentes orientées à l'est. C'est sur ces coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d'épandage, que s'étend en quasi monoculture le vignoble catalan.

Géologie

Si les sols sont composés majoritairement de schistes et de marnes, toutes les ères géologiques sont représentées. Elles forment des sols variés qui sont issus de formations sur roche mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les sols favorables à la culture de la vigne ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques et toujours très caillouteux et bien drainés.

Climat

Ce terroir bénéficie d'un climat méditerranéen, chaud et sec avec de faibles précipitations. Il est toutefois ouvert aux influences marines. Les brises aident à rafraîchir les vignes pendant les journées estivales, et des vents descendus des cîmes enneigées des Pyrénées régulent les températures nocturnes, assurant aux raisins une bonne acidité gage du potentiel aromatique.

Mais le climat du Roussillon est aussi et surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la tramontane, vent de nord-ouest très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

III - CEPAGES ET CULTURE

Vignoble

Les vignes de ce vin de pays s'étendent de Barcarès à Cerbère sur le littoral du Roussillon, incluant les villages du nord de la côte du département. Pour avoir droit au label, les vins doivent être issus de vendanges récoltées sur le département des Pyrénées-Orientales, à l'exception des quatre communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère constituant la zone de production du vin de pays de la Côte Vermeille.



Encépagement

Les cépages classiques de la Méditerranée se mêlent aux variétés internationales comme merlot et cabernet-sauvignon. Leurs vignes sont plantées dans les zones de basse altitude. On trouve : grenache N, mourvèdre N, merlot N, cabernet sauvignon N, syrah N, cinsault N, chardonnay B, sauvignon B, viognier B, vermentino B. Des grenaches et merlots centenaires donnent à ce vin de pays un goût rond et souple.

Méthodes culturales et réglementaires

L'IGP produit des vins rouges et des rosés et la dénomination peut éventuellement être complétée par le nom d'un cépage, si les vins proviennent de superficies exclusivement plantées de ce cépage.

Ce vin peut donc être élaboré en monocépage, en bicépage ou par assemblage avec un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

L'indication géographique protégée peut être complétée par les mentions « primeur », « nouveau » ou « rancio ». Les deux premières mentions sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. La vinification en cuve ouverte (méthode oxydative) très répandue dans cette région géographique permet de conserver le fruité, ainsi qu'une structure tannique très agréable.

La production totale est d'environ 150 000 hectolitres déclinée en vins rouges (55%) . rosés (30%), blancs (15%).



Appellations :

a) Côtes du Roussillon

-AOC produits autour de Perpignan dans les Pyrénées Orientales et dans toutes les plaines du Roussillon (118 communes des Pyrénées Orientales)

C'est un vaste amphithéâtre limité à l'est par la Méditerranée, au Sud par le Massif des Albères, à l'ouest par les contreforts du Canigou et au Nord par les Corbières. Le terroir est traversé par 3 fleuves, l'Agly, la Têt et le Tech qui ont modelé un relief de terrasses étagées.

b) Côtes Catalanes

Les Vins IGP des Côtes Catalanes ont remplacé au 1er septembre 2003 les anciens vins de pays catalan, les vins de pays des coteaux de Fenouillèdes et les vins de pays des vals d'Agly.

Le Fenouillèdes est un territoire pyrénéen correspondant au bassin supérieur du fleuve côtier Agly et à la rive droite du haut bassin de l'Aude. C'est une région connue pour son vin doux.

Le Fenouillèdes peut être scindé en deux parties, aux caractéristiques légèrement différenciables :

- Le Haut Fenouillèdes, à l'ouest où l'altitude est comprise entre 300 et 1542 m
- Le Bas Fenouillèdes, à l'est où la vigne domine et dont l'altitude est comprise entre 60 et 800 m

Plus sablonneux que le Sud du littoral, le sol relève des cépages rappelant la guarrigue, les fruits et les épices.

Légers et largement fruités, les vins des Côtes Catalanes offrent des arômes doux et longs en bouche.



LE DOMAINE ARGUTI

L'histoire d'une famille italienne,,,

L'histoire débute en 1958. Angelo Arguti, sa femme Gina et ses enfants (Fiorina, Adelina et Ugo) quittent le petit village de Bagni di Lucca en Toscane pour venir s'installer dans la région de St Emilion. Angelo est engagé comme maître de chais au château Fombrauge qui à cette époque appartenait à la famille Bygodt. Enfant, Ugo manifeste déjà son intérêt pour le vin en accompagnant dès qu'il le peut son papa à l'heure des vinifications. Quelques années plus tard, il entreprend une formation en viticulture (vins et vignes). La disparition brutale d'Angelo conduit Ugo à lui succéder auprès de la famille Bygodt.

C'est à ce moment-là que débute l'histoire d'Ugo avec le vin de Fombrauge. De maître de chais, il gravit les échelons et devient au fil des années le directeur. Après 27 millésimes élaborés au Château Fombrauge, le désir d'élever son propre vin devient de plus en plus fort ;

C'est par hasard en 2004, lors d'un voyage en Roussillon avec son épouse Marie-Christine et sa fille Angélique, qu'il tombe sous le charme du village de Saint-Paul-de-Fenouillet et d'un petit écrin de vigne inondé de soleil sur le contrefort des Pyrénées Orientales. Le coup de foudre est instantané. Deux mois plus tard, ils achètent un domaine de 3,6 hectares à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Pour les trois premières vendanges (2004, 2005 et 2006) , Ugo est encore retenu sur la propriété saint-émilionnaise. C'est Marie-Christine, attachée d'administration hospitalière à la DRH du Centre Hospitalier de Libourne, qui concentre ses vacances à Saint-Paul de Fenouillet pour vinifier, en relation téléphonique permanente avec Ugo.

Résultat : Le Blanc 2005 sera médaillé d'or au salon des vigneronns indépendants du Roussillon et le rouge 2006 obtiendra le Bacchus qui est la plus grande distinction de l'appellation.

Depuis ce temps avec son épouse Marie-Christine, Ugo vit sa passion et n'a de cesse que de maintenir une grande qualité dans ses vins.

Ugo et Marie-Christine se feront une grande joie de vous les faire découvrir.

LE VIGNOBLE ARGUTI

Le vignoble repose sur des sols schisteux, exposé plein sud à 300 m d'altitude et s'étend sur 6,5 hectares. Il bénéficie d'un micro-climat exceptionnel.



La moyenne d'âge du vignoble est de 40 ans. L'encépagement est composé de Grenache noir, de Syrah, et de Carignan pour les rouges, de Grenache gris et Muscat pour les blancs.

Les vignes sont travaillées et entretenues de manière traditionnelle et raisonnée et font l'objet de soins des plus attentionnés.

Les vendanges sont faites exclusivement à la main. Les grappes sont déposées et transportées dans de petites cagettes afin de respecter l'intégrité des baies de raisins jusqu'aux chais. Ensuite un tri rigoureux grain à grain s'effectue manuellement sur une table de manière à éliminer toutes les parties végétales et à ne conserver que les baies parfaitement saines.



Les cuves de vinification en inox bénéficient toutes d'une thermorégulation fiable et précise permettant de vinifier chaque parcelle séparément. En fonction du terroir, de l'âge des vignes et du cépage.

La vinification s'effectue en grappes entières avec un pré-fermentaire à froid afin de concentrer tout le potentiel aromatique du fruit. Des pigeages manuels tout au long de la fermentation permettent une extraction tout en douceur des tanins.

L'élevage se fait en barriques de chêne français durant 16 à 18 mois selon les millésimes.

Tous les vins sont mis en bouteilles au Domaine Arguti.

PRESENTATION DES VINS

1 - Vin de France – Rosé « Madame Ugo »

2 - Vin de Pays des Côtes Catalanes, Ugo blanc

3 - Côtes du Roussillon Villages, Ugo Rouge

4 - Vin doux Naturel Muscat de Rivesaltes

5 - Vin doux Naturel Maury

6 - Vin doux Naturel Rivesaltes Ambré, Valentina

DOMAINE | RGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE : VIN DE FRANCE

2021



Cépages : Grenache noir

A la dégustation : A la demande de Madame, la couleur de ce rosé est volontairement soutenue. Son vigneron de mari a aussi répondu à ses exigences : il a fait de « son » rosé un vin puissant, élégant et généreux. Le nez est franc et intense, associant les fruits rouges à une pointe épicée. Les arômes de framboise, persistants en bouche, accompagnent un palais gras et d'une grande richesse.

Accord mets et vins : « Madame Ugo » accompagnera tous vos bons moments de l'été

Servir entre 12 et 14 °

Appellation du vin présenté	Vin de France
Couleur	Rosé
Type de vin	Vin tranquille
Nom de la cuvée	« Madame » UGO
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	0 ha 15 ar
Age moyen des vignes	40 ans
Cépages	100 % Grenache
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	9 septembre 2021
Vendanges	Manuelles en petites cagettes
Vinification	Pressurage direct, à l'abri de l'air. Débourage à froid. Fermentation à basse température.
Pourcentage alcool	12 %
Nombre de bouteilles	1 200

DOMAINE | RGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE : VIN DE PAYS DES COTES CATALANES

2021



Cépages : Grenache blanc et Grenache gris

A la dégustation : Un vin de grande classe, issu de grenache gris et blanc. Robe or pâle, nez très élégant aux senteurs du Sud (fenouil et garrigue). La bouche est tout aussi emballante, ronde, soyeuse, intense, complexe. Elle s'associe à une note boisée finement dosée. Aux arômes perçus à l'olfaction, se mêle une fine fraîcheur qui lui confère une grande harmonie et une belle longueur.

Accord mets et vins : Apéritif, bar au fenouil, gambas grillées et flambées, poulet fermier rôti, plateau de fromages

Servir entre 13 et 14°

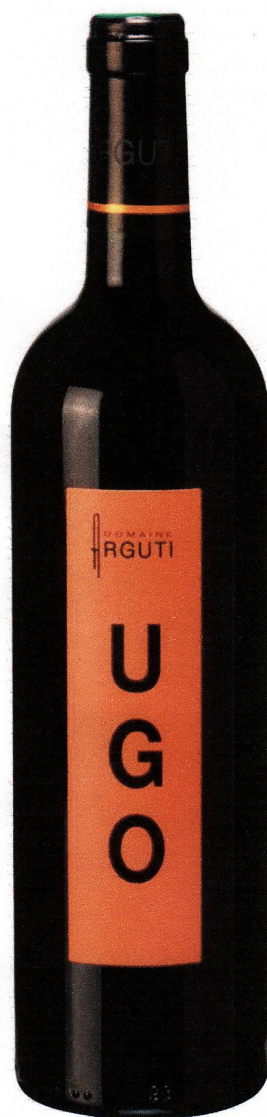
Couleur	Blanc
Type de vin	Vin tranquille
Nom de la cuvée	UGO
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	1 ha 50
Age moyen des vignes	40 ans
Cépages	100 % Grenache Gris
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	08/09/2021
Vendanges	Manuelles en petites cagettes
Vinification	Macération pelliculaire Pressurage, débouillage à froid Fermentation barriques neuves à basse température Elevage et batonnage sur lies durant 9 mois
Pourcentage alcool	13.5 %
Rendement	12 hl/ha
Nombre de bouteilles	3200

DOMAINE | RGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE :
COTES DU ROUSSILLON VILLAGES (CRV)

2019



Cépages : Grenache noir majoritaire, Syrah, Carignan.

A la dégustation : Robe concentrée.

Nez racé entre épices douces, et arômes de cerises écrasées agrémentés d'une note de réglisse. Bouche fine, ciselée, qui séduit par son volume, sa densité aromatique qui conjugue typicité et puissance.

Toute la richesse et la complexité aromatique du Roussillon. Harmonie et élégance sont au rendez-vous

Accord mets et vins : Civet de gigot d'agneau, gibier, viande en sauce, côte de bœuf à la braise.

Servir entre 15 et 16°

Couleur	Rouge
Type de vin	Vin tranquille
Nom de la cuvée	UGO, crv
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	3 ha 48
Age moyen des vignes	45 ans
Cépages	60 % Grenache Noir 30 % Syrah 10 % Carignan
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	28 septembre 2019
Vendanges	Manuelles en petites cagettes Tri à la vigne Tri au chai, sur table, grain à grain
Vinification	Sélection parcellaire par zone de terroir Fermentation en cuves de 25 hl, thermo régulées, avec phase pré fermentaire à froid Pigeages manuels en phase fermentaire
Pourcentage Alcool	14,5 %
Elevage	16 à 18 mois en barriques bordelaise de 1 vin
Rendement	17 hl/ha
Nombre de bouteilles	5200

DOMAINE ARGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE : MUSCAT DE RIVESALTES, VIN DOUX NATUREL

2019



Cépages : 100 % Muscat petits grains

A la dégustation : La robe est d'or jaune, brillante. Les arômes complexes et puissants évoquent les agrumes, les fleurs blanches, le menthol, la vanille, et l'amande douce..
La bouche est onctueuse, équilibrée et tonique.

Accord mets et vins : Crème catalane, tarte au citron meringuée, croquant de Saint-Paul de Fenouillet.

Servir entre 13 et 14°

Couleur	Blanc
Type de vin	Vin muté
Nom de la cuvée	UGO, muscat de rivesaltes
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	00 ha 26 ar
Age moyen des vignes	18 ans
Cépage	100 % Muscat Petits Grains
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	20 septembre 2019
Vendanges	Manuelles en petites cagettes
Vinification	Pressurage direct Débourbage à froid Fermentation à basse température dans cuves thermo régulées
Pourcentage d'alcool	15.5 %
Rendement	4 hl
Nombre de bouteilles	540

DOMAINE | RGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE : MAURY, VIN DOUX NATUREL (VDN)

2019

Cépages : 100% Grenache noir

A la dégustation : Une vinification très soignée et la volonté d'extraction se traduisent par un nez tendre au premier abord, qui se dévoile doucement à l'aération sur des senteurs intenses et croquantes de griotte et de mûre rehaussées de vanille et de nuances d'eucalyptus. Le fruit noir s'épanouit dans un palais ample et généreux, remarquable de fondu, marqué en finale par une originale touche de cacao.

Accord mets et vins : l'accord gourmand est tout trouvé : fondant au chocolat noir, ou plus exotique, foie gras poêlé déglacé au Maury, fromages persillés.

Servir entre 12 et 14°



Couleur	Rouge
Type de vin	Vin muté sur grains
Nom de la cuvée	UGO, vdn
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	1 ha
Age moyen des vignes	40 ans
Cépage	100 % Grenache Noir
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	10 octobre 2019
Vendanges	Manuelles en petites cagettes Tri à la vigne Tri au chai, sur table, grain à grain
Vinification	Sélection parcellaire par zone de terroir Fermentation en cuves de 25 hl, thermo régulées, avec phase pré fermentaire à froid Pigeages manuels en phase fermentaire Mutage sur grains.
Pourcentage d'alcool	16,5 %
Elevage	36 mois en barriques bordelaises
Rendement	18 hl 22 / hectare
Nombre de bouteilles	2 400

DOMAINE | RGUTI

Grands Vins du Roussillon

FICHE TECHNIQUE :

RIVESALTES AMBRÉ, VIN DOUX NATUREL

2016



Cépages : Grenache blanc, Grenache gris et Macabeu.

A la dégustation : Ce bel ambré laisse apparaître une robe soutenue aux reflets cuivrés. Un nez intense dès l'ouverture, fin et complexe, alliant les fruits secs (abricots, figues), le miel, le pain d'épices. La bouche est suave, douce et élégante. Le bouquet y est fondu : épices, orange amère et fruits confiturés finissant par une pointe de rancio.

Accord mets et vins : Ce vin est prêt pour le foie gras aux figues, le fromage bleu, les rousquilles ou, tout simplement pour le plaisir.

Appellation du vin présenté	RIVESALTES AMBRÉ Vin Doux Naturel (VDN)
Nom de la cuvée	VALENTINA
Terroir	Sol schisteux, exposition Sud 300 m d'altitude
Surface d'encépagement	00 ha 44 ar
Cépage	100 % Macabeu
Couleur	Blanc
Age moyen des vignes	40 ans
Terroir	Sol Schisteux, exposition sud, 300 m d'altitude
Densité de plantation	3 600 pieds / hectare
Type de viticulture	Raisonnée
Date début de vendange	19 septembre 2016
Vendanges	Manuelles en petites cagettes
Vinification	Pressurage direct Fermentation en barriques Elevage en oxydation durant trois ans
Rendement	3 hl 50
Prix TTC départ cavec	21 €