



BANYULS et BANYULS GRANDS CRUS

(Le Cellier des Templiers)



Dégustation du 7 décembre 2010

À l'extrémité orientale des Pyrénées, le massif des Albères plonge dans la Méditerranée, offrant un paysage singulier et unique, support d'un vin doux naturel réputé, le cru "Banyuls", appellation dont bénéficient les seules communes de Banyuls, Collioure, Port-Vendres et Cerbère.

UN VIGNOBLE ANTIQUE

Ce sont les Phéniciens et les Phocéens à la recherche de gisements de sel qui, au VI^{ème} siècle avant J.C., apportèrent la vigne sur cette côte, attirés qu'ils étaient par la haute silhouette du Mont Canigou qui culmine à 2 780 mètres, à seulement quarante kilomètres de la côte.

Faute de sel, c'est du fer qu'ils trouvèrent en quantité mais surtout, ils jugèrent le lieu propice à la culture du vignoble car répondant aux canons de la viticulture d'Asie mineure : des versants exposés à l'Orient, la proximité de la mer, la haute protection de la montagne (les Pyrénées) sur laquelle ils s'adossent. On sait peu de choses sur la localisation précise, la surface et la nature de ce vignoble antique.

Les premières mentions écrites sont beaucoup plus tardives, notamment un texte de 991 qui atteste de la présence de vignobles à quelque 5 kilomètres du village de Banyuls. En revanche, on sait que, si la production de Banyuls au XII^{ème} siècle était strictement familiale, celle de Collioure, 10 fois plus importante alors, était déjà autorisée à la vente. Le grand essor du vignoble de la côte Vermeille est dû aux Templiers qui, vraisemblablement, rapportèrent de leurs expéditions en Moyen Orient, la technique des terrasses soutenues par les murets de pierre sèche. Les historiens témoignent de l'existence de ces murets en Palestine dès le VIII^{ème} ou IX^{ème} siècle avant J.C. (alors que cette technique semble inconnue du monde grec et romain).

Quelques données jalonnent l'histoire de ce vignoble : de 693 ha en 1729, il atteindra 2 500 ha juste avant la crise du phylloxera qui touchera ce terroir en 1865. En 1885, le vignoble de Banyuls est anéanti.

Aujourd'hui, après avoir atteint 3 000 ha au milieu de XX^{ème} siècle, le vignoble de Banyuls et Collioure représente 1 700 hectares et bénéficie d'une croissance de 25 ha par an.

UN TERROIR DIFFICILE POUR UN PRODUIT REPUTE

Le vignoble de Banyuls s'est implanté sur les versants à la mer du Massif des Albères, massif schisteux (cambrien) aux feuillettes riches en silicate qui lui confèrent une forte acidité. Le sol est très mince (10 à 20

cm parfois !), peu fertile, soumis à une forte érosion du fait de la pente qui atteint jusqu'à 40 %.

Il s'étage depuis la mer jusqu'à 450 mètres d'altitude et bénéficie d'un fort ensoleillement (supérieur à 325 jours par an) et d'une pluviosité rare mais violente (500 à 750 mm d'eau concentrée sur quelques orages d'automne et de printemps). Les ceps (40 ans d'âge en

moyenne) sont plantés en foule, avec une densité de 6 000 pieds par hectare pour une productivité de 20 à 30 hl (1/2 litre par pied !). Le cépage principal du Banyuls est le Grenache (noir, gris ou blanc) qui produit le Vin Doux Naturel (VDN) qui en a fait la réputation.

Il est complété par la Syrah, le Mourvèdre ou le Carignan qui entrent dans la composition de l'AOC Collioure (vins rouge et rosé). Le vin est élevé en foudres, en barriques, demi-muids ou en bonbonnes de verre.

La qualité du cru "Banyuls" est reconnue de longue date : dès 1872, la loi Arago sur l'origine des vins doux naturels le protégeait. En 1903, la première "Appellation d'Origine Banyuls" est instituée.

L' AOC « Banyuls » est obtenue en 1936, « Banyuls Grand Cru » en 1962.

UN PAYSAGE TRES SINGULIER

Il n'existe en nul autre lieu au monde, à notre connaissance, une telle architecture du paysage, qui combine avec une telle force et lisibilité, les grandes obliques et verticales des réseaux de maîtrise des eaux pluviales, avec les horizontales de murettes de soutènement à pierre sèche.

Ce système combine des exutoires obliques par rapport aux courbes de niveau (les "agouilles" secondaires présentes sur les pentes supérieures à 15 %) avec d'autres (les agouilles primaires) qui sont perpendiculaires aux courbes de niveau. L'ensemble dessine une figure singulière qui évoque le trident d'un pied d'oiseau d'où lui vient son nom local "peu de gal" (pied de coq). Ces exutoires sont des ouvrages maçonnés, dont les parois latérales sont bâties à pierre sèche et le fond pavé, ce qui lui permet en même temps, de résister à l'érosion tout en permettant, il y a quelques années encore, aux mulets harnachés de se déplacer dans ce réseau continu à l'occasion des vendanges.

Le réseau de murs de soutènement à pierre sèche, soutenant les "feixas" de vigne, représente un linéaire de 6 000 km. Il contribue aussi bien à limiter l'érosion des sols, qu'à faciliter, en réduisant la pente des feixas, le travail manuel du vigneron, qu'à participer enfin au stockage de

l'épierrement d'un sol si mince. Ces murs, en accumulant l'énergie solaire diurne, contribuent également au microclimat favorable à la production.

Les versants sont ponctués de petites architectures de pierre sèche, les "orris" vraisemblablement contemporains des terrasses, et de cabanons de vignes plus récents : les cabanons bleus.

LES ENJEUX DE L'EVOLUTION DE CE PAYSAGE : MENACES ET PROTECTION

Ces terrasses très pentues inaccessibles à la mécanisation classique ont longtemps été travaillées à la main (deux bêchages et un désherbage manuels par an). À partir des années 1950, le travail au mulet puis, dans les années 1960, au motoculteur léger (Agriette) se sont développés et parallèlement, les terrasses les plus étroites et irrégulières ont été supprimées afin de faciliter ces nouvelles techniques. À la fin des années 1960, l'introduction du désherbage chimique modifie une nouvelle fois les pratiques culturales, notamment en limitant l'érosion. En effet, le sol n'étant plus travaillé, une sorte de "mulch" de pierre s'installe, protégeant le sol de l'impact de la pluie et du ruissellement de surface. Cette technique est remise en cause aujourd'hui pour des raisons environnementales (pollution de la nappe), ce qui place le viticulteur devant un nouveau défi qui pourra avoir des conséquences importantes sur le paysage.

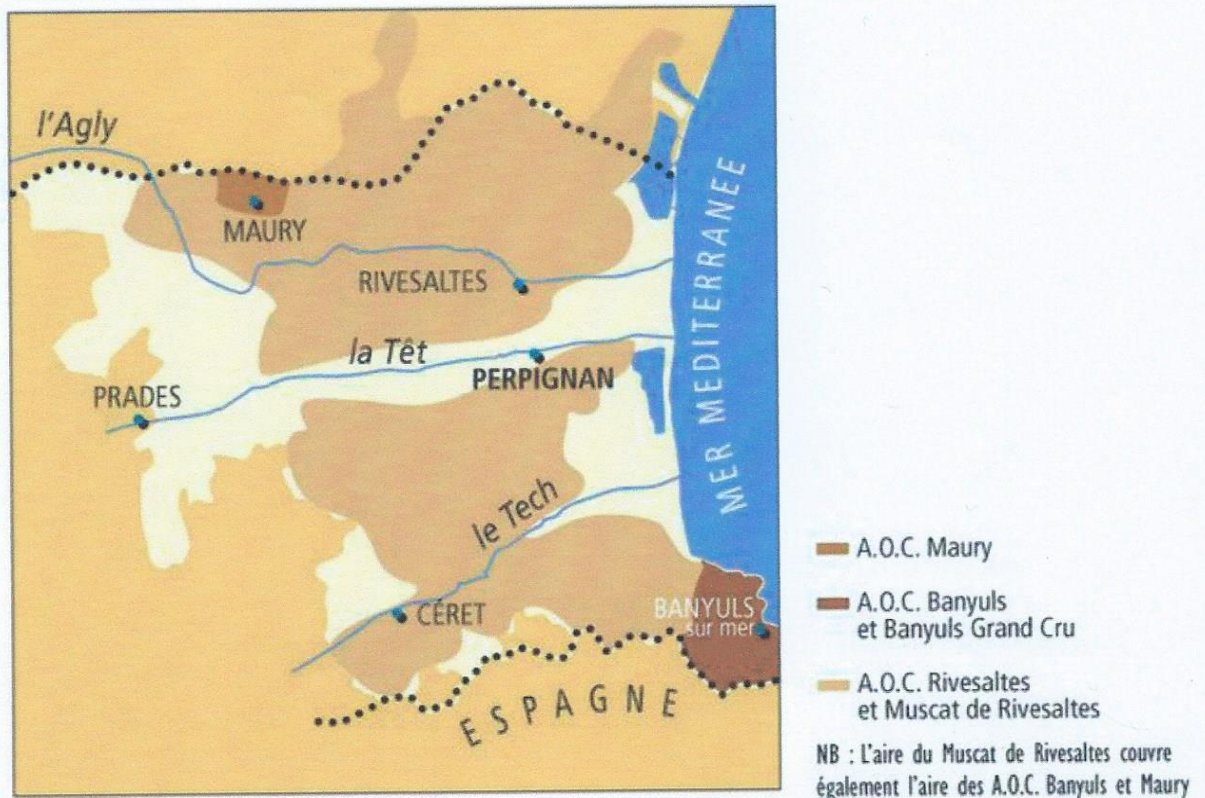
Un autre type d'évolution des techniques est à considérer au regard de l'évolution de ce paysage : autrefois réalisé pied par pied, le renouvellement du vignoble se fait aujourd'hui par l'arrachage de la totalité des pieds d'une parcelle, ce qui a permis, parfois au détriment du patrimoine de pierre sèche, un remodelage complet de l'architecture du versant réalisé au bulldozer. Soucieux de ces évolutions qui risquaient de nuire à l'identité forte et positive de leur patrimoine paysager, les viticulteurs développent aujourd'hui leurs travaux avec un matériel plus adapté à la pente comme à la présence des agouilles et des murets, la "pelle-araignée" introduite il y a une dizaine d'années, qui répond aux besoins de rénovation ou d'extension du vignoble tout en préservant la qualité de son patrimoine historique. Parallèlement au développement de cette forme de mécanisation douce, se sont mis en place des programmes de formation de "muraillers", techniciens spécialisés de la maçonnerie à pierre sèche qui assurent, dans le cadre de mesures agri-environnementales, les travaux de restauration nécessaire à la pérennisation de ce patrimoine fragile.

Un autre danger menace ce patrimoine : la pression foncière liée à l'urbanisation et au tourisme. La beauté de ces sites et paysages, la qualité du climat, le littoral, forment une grande attraction touristique.

Des mesures très fermes ont été adoptées dans les règlements d'urbanisme des quatre communes et plus récemment, l'État a mis en place une protection forte "d'inscription en site classé" des 3 400 hectares du site de Bailloury, qui s'ajoutent à des protections plus anciennes sur le littoral et à l'application des lois nationales dites "loi Littoral" et "loi Montagne".

GEOGRAPHIE DU VIGNOBLE

Les Vins Doux Naturels



Les AOC « Banyuls » et « Banyuls Grand Cru » s'étendent sur quatre communes des Pyrénées Orientales : Banyuls sur Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

TERROIR

Les Pyrénées s'interrompent brusquement sur la mer par une côte particulièrement découpée et un arrière pays au relief tourmenté. Le vignoble est établi sur les schistes, micaschistes et gneiss à chlorite. Sur ces schistes cambriens, le sol est très érodé et, en surface, il ne subsiste bien souvent qu'un amas de débris noyés dans une argile

sableuse de décomposition, d'à peine 20 à 50 cm d'épaisseur, qui repose sur la roche mère.

Pour survivre, les pieds doivent atteindre les zones profondes afin de résister à la sécheresse, souvent terrible. La lutte contre l'érosion est permanente et les terrasses soutenues par de petits murets en pierre sèche sont artistiquement entrecoupées de "peus de gal", fossés qui canalisent le ruissellement.

Au pied des versants, le sol est un peu plus épais et s'appuie sur de petits cônes de déjection.

LE CLIMAT

Un climat fait pour la vigne

Le climat roussillonnais se caractérise par une saison sèche estivale et une période pluvieuse en automne et en début de printemps. Dans ce climat méditerranéen, la moyenne des précipitations est de 500 à 600 mm/an, surtout en automne. L'eau des nombreux orages se perd par ruissellement. Par contre, les petites pluies permettent de reconstituer les réserves hydriques des sols où la vigne, enracinée en profondeur, y puisera tout l'été.

Grâce à des hivers doux, des étés chauds, des moyennes annuelles d'insolation (2531 heures) et de température (15°C) les plus fortes de France, le vignoble est à son aise en Roussillon. Ce vignoble est balayé par la Tramontane qui accélère l'évaporation au niveau des sols et de la plante. De plus, la végétation et les baies sont protégées naturellement de maladies phytosanitaires.

Enfin, la période estivale très sèche favorise la maturité du raisin.

AOC Banyuls et Banyuls Grand Cru

Quatre communes des Pyrénées-Orientales à l'extrémité de la chaîne des Pyrénées : Banyuls Sur Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

Superficie Banyuls : 617 hectares

Superficie Banyuls Grand Cru : 261 hectares

Couleur : Blancs et Rouges oxydés ou non

Cépages :

- Cépages blancs: Grenache Blanc et Grenache Gris.
- Cépages rouges: Grenache Noir et Grenache Gris.

- Cépages complémentaires : Carignan, Cinsault, Syrah, Maccabeu, Muscat.
- AOC Banyuls : Grenache Noir $\geq 50\%$
- AOC Banyuls Grand Cru : Grenache Noir $\geq 75\%$
Rendement maximum autorisé : 30 hl/ha
Production Banyuls : 9 435 hectolitres
Production Banyuls Grand Cru : 3 497 hectolitres
Particularités :
 - Banyuls «Rimage » : Elevage de douze mois minimum. Mise en bouteille précoce sans passage sous bois. Vins complexes et élégants sur des notes de fruits confits, de figue et de pruneau.
 - Banyuls:élevage de 3 à 4 ans (10 mois minimum sous bois). Arômes de fruits noirs, prune à l'eau de vie, orange amère.
 - Banyuls Grand Cru : Elevage de trente mois sous bois au minimum. Vins issus des meilleures cuvées, d'une concentration importante. Le vieillissement sous bois va affiner leur complexité et leur structure. Ils développent des arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac et des notes de torréfaction.
 - Banyuls Blancs ou Rosés : Vins aux notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs.

Chiffres 2009

VINIFICATION DES VINS DOUX NATURELS

Depuis la plus haute Antiquité, ces vins généreux représentent une production importante et originale du Bassin Méditerranéen. Jusqu'au XIII^e siècle, ils étaient essentiellement obtenus par passerillage et surmaturation des raisins sur la souche.

En 1285, Arnau de Vilanova, régent de l'Université de Montpellier et médecin à la Cour des Rois de Majorque, à Perpignan, découvre le «mutage». Depuis, ce procédé a évolué pour donner le jour aux Vins Doux Naturels.

Les mystères du mutage:

Les différents cépages destinés aux Vins Doux Naturels sont vinifiés:

- en blanc, par la fermentation des moûts en phase liquide, après pressurage.

- en rouge, par la macération du moût au contact de la peau, pour le Grenache noir.

Pendant la fermentation, le vigneron ajoute au jus de raisin de l'alcool vinique à 96°, dans une proportion de 5 à 10 % du volume du moût. Cette opération, appelée MUTAGE, arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que les Vins Doux Naturels conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.

Pour obtenir des vins doux naturels concentrés type Rivesaltes, Maury ou Banyuls rouges, on effectue une macération sous alcool appelée "Mutage sur grains". Dans ce cas là, le mutage intervient sur le chapeau de marc, ce qui permet d'utiliser le pouvoir extractif de l'alcool pendant 15 jours à 3 semaines. L'objectif étant d'extraire un maximum de couleur et d'arômes.

L'élevage des Vins Doux Naturels :

A l'exception des Banyuls Rimage destinés à être bus jeunes, les Vins Doux Naturels sont élevés sous bois, en cuves ou en bouteilles, entre 1 et 20 ans, et parfois davantage, selon le type de vin désiré. C'est avec le temps qu'ils acquièrent tout leur bouquet.

L'élevage sous bois se fait dans des foudres, demi-muids ou barriques.

Quelquefois, les vins sont mis dans des bonbonnes de verre ou des demi-muids stockés à l'air libre et sont ainsi exposés aux variations de température et aux rayons du soleil qui vont accélérer les effets du «vieillissement». Ils y séjournent 9 à 12 mois avant d'être mis en bouteilles ou assemblés à des vins conservés en cuves ou sous bois, au contact desquels ils poursuivront une lente maturation, qui, parfois, durera plusieurs dizaines d'années.



LA DEGUSTATION

- Sant Vicent (sec)	14,50€
-Vieille réserve (médium)	11,85 €
-Terre Rocheuse (doux)	17 €
-Roumani Doré(sur le fruit)	14,20 €
-Rimatge(sur le fruit)	16,70 €