

**Réunion du 8 novembre 2011**

A.O.C. Collioure



Ce vignoble est constitué de petites terrasses retenues par près de 6000 km de murettes en pierres sèches. La vigne s'étend sur des coteaux parfois assez abrupts avec des pentes jusqu'à 40%. En majorité, on rencontre beaucoup de petites exploitations de quelques hectares souvent très morcelées .

Au V<sup>ème</sup> siècle avant J.C. grecs et phéniciens avaient envahi la région pour ses richesses minières. Vite, ils prirent conscience des qualités de cet endroit pour la culture de la vigne. On a donc ici un des plus anciens vignobles au monde.

Aujourd'hui donc, le vignoble est délimité par les communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerdère. Sur les quelques 1800 ha de l'aire d'appellation qui se confond avec celle des Banyuls, seulement 570 environ sont consacrés à l'élaboration des vins de Collioure.

## Terroir

Dans son ensemble, le vignoble est principalement formé par une succession de coteaux constitués d'éboulis de schiste noyés sous une couche argileuse de 20 à 50 cm d'épaisseur, issus de la dégradation des massifs environnants. En plus d'être secs et pauvres, ces sols sont fortement acides. Pour atteindre les zones humides la vigne doit s'enfoncer profondément dans le sol.

Côté mer, on rencontre plus souvent en bas des pentes des cônes de déjections résultant d'éboulis et de ravinements des coteaux. Ces sols sont plus épais, plus riches en argile sableuse, plus drainants ( donc encore plus secs en profondeur ), et généralement moins bien exposés.

# Climat

Climat de type méditerranéen.

Les hivers y sont doux avec seulement quelques jours de gelée par an.

Les étés sont souvent chauds et secs.

La tramontane souffle fréquemment et amène une certaine fraîcheur en période estivale.

La température annuelle moyenne sur Perpignan est de 15,9°. La température des mois les plus chauds atteint plus de 30°. Avec plus de 300 jours d'ensoleillement par an, un vent fréquent, des pluies rares mais violentes le raisin peut s'épanouir pleinement dans un bon état sanitaire.

# Encépagement

rouges et rosés :

**grenache noir, mourvèdre et syrah** qui doivent représenter au moins 60% de l'encépagement.

en cépages complémentaires : carignan noir, cinsault et grenache gris ( pour les rosés ).

blancs :

**grenache gris et blanc** qui doivent représenter 70% de l'encépagement.

en cépages complémentaires : macabeu, marsanne, roussanne, tourbat et vermentino.

Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.

densité : maximum 4000 pieds à l'hectare

taille : - gobelet ou éventail

- taille longue sur syrah

rendement : limité à 40 hl/ha

( les raisins doivent être récoltés lorsqu'ils présentent un titre alcoométrique naturel d'au moins 12°, 11,5 pour les rosés )

production : en 2010 par exemple, 15584 hl

# Vinification

pour les rouges : raisins entiers, égrappés puis foulés.

vinification traditionnelle avec macération de 5 jours minimum ( à 12° minimum )

élevage d'au minimum 9 mois en foudres ou barriques

les collioure rouges ne peuvent être commercialisés avant le 1er juillet qui suit la vendange

pour les rosés : qu'ils soient élaborés par saignées ou par pressurage direct, la majorité des rosés sont fermentés à basse température

## quelques vues du vignoble



roche-mère affleurante, faible densité, vieilles vignes  
murets de pierres sèches...



patchwork de schistes



vignes en terrasses côté mer



un secteur en forme d'amphithéâtre côté montagne