

LES VINS DOUX NATURELS ET RANCIOS DU ROUSSILLON

Vins Grenats : 100 % Grenache noir.

Vins Tuilés : Grenache noir (≥ 50%), Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Carignan noir, Syrah, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

Vins Ambrés : Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie.

Rivesaltes Grenat : *Vins gourmands, riches aux arômes de cerise et de mûre.*

Rivesaltes Tuilé : *Vins intenses aux notes grillées, cacaotées, café, tabac et fruits confits (pruneau, figue...).*

Rivesaltes Ambré : *Vins complexes sur des notes d'orange confite, pain d'épices, fruits secs, caramel et épices douces.*

Rivesaltes Rosé : *vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine.*

Banyuls "Rimage" ou Rimage Mise Tardive : *Vins complexes et élégants, notes de petits fruits noirs, gourmands et fins.*

Banyuls Ambré, Tuilé : *vins aux notes de fruits confits, de figue et de pruneau.*

Banyuls blanc : *vins aux notes florales mêlées d'agrumes et de fruits blancs.*

Banyuls rosé : *vins jeunes et frais, aux notes de groseille, myrtille et grenadine.*

Banyuls Grand Cru (rouge, grenache noir ≥ 75%, élevage 30 mois) : *arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac.*

Maury Grenat : *vins puissants, complexes sur des notes de fruits noirs et de garrigue.*

Maury Tuilé : *élevage de 30 mois minimum en milieu oxydatif. Vins sur les fruits secs, le cacao et le café.*

Maury blancs : *vins sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes qui évoluent avec le temps sur des arômes de fruits confiturés et miellés.*

Maury Ambré : *vins complexes aux notes de fruits blancs et jaunes confits, pain d'épices, caramel...*

Les vins doux naturels (VDN) résultent du « mutage ».

(Arnaud de Villeneuve, en 1285, médecin à la cour des rois de Majorque à Perpignan, capitale du royaume).

Qu'est-ce qu'un vin muté ? C'est un vin qui reçoit de l'alcool vinique neutre pendant la phase de fermentation alcoolique. Le procédé **bloque l'action des levures avant la transformation totale du sucre en alcool.**

Les VDN gardent ainsi une partie de la douceur naturelle du raisin [> 45 g].

(Même procédé pour les vins de liqueur VDL, ou mistelles, mutés avec une eau-de-vie avant fermentation [Pineau des Charentes, Floc, Macvin]).

Le Roussillon produit 80% des VDN en France.

VDN non oxydés (milieu réducteur) : Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes Grenat, Maury Grenat et Banyuls Rimage (fraîcheur et arômes de fruits frais).

VDN oxydatifs : élevage par voie oxydative (cuves, foudres ou demi-muids, barriques ou dames jeannes exposées aux rayons du soleil et aux contrastes climatiques).

Les Rancios secs (IGP Côtes Catalanes Rancio sec et IGP Côte Vermeille Rancio sec) [≤ 4 g]

Vins blancs ou rouges, non mutés et élevés en milieu oxydatif pendant au moins 5 ans, en plein air et dans des tonneaux non remplis. Habituellement issus des cépages **Grenache ou Maccabeu**

Avec le temps, leur couleur devient ambre foncé, parfois brou de noix, avec des reflets mordorés.

Goût de rancio = torréfaction, fenugrec, résine de pin et de noix.

