

VOYAGE DANS LE ROUSSILLON

Pour finir l'année en beauté, la mention complémentaire sommellerie du lycée Georges FRÉCHE de Montpellier est allée à la découverte du vignoble du Roussillon durant 3 belles journées.

C'est dans une ambiance décontractée et conviviale, que nous avons été très bien reçus dans différentes maisons de renom : La Maison Byrrh, le Domaine Mas Amiel (Olivier Decelle), Domaine Cazes, la vinaigrerie La Guinelle et pour finir Le Domaine Dom Brial. Ils ont tous pris le temps et ont su exprimer la passion de leur métier face aux jeunes.

Toute la classe de sommellerie ainsi que Monsieur Garrigues se joignent à moi pour remercier tous les domaines qui nous ont accueillis et particulièrement **Monsieur Xavier Hardy et le Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon**, sans qui ce voyage n'aurait pu être possible.

Voici quelques lignes réalisées par les élèves à la suite des visites...

Julie Guiraud-Botijo
Enseignante en sommellerie



La Maison BYRRH

Thuir le 07/06/2017 (le matin)

Ce sont les frères Violet qui sont à l'origine de la marque de quinquina Byrrh. Ils s'installent à Thuir pour fonder les caves de Byrrh en 1866 afin d'y développer le commerce de ce breuvage. Au début utilisé comme médicament, ce n'est qu'au début du 20^{ème} siècle que Byrrh devient un apéritif incontournable.

Avec le temps, l'entreprise s'agrandit et s'attèle à faire de sa marque un produit connu de tous. L'enseigne Byrrh est placardée sur toutes les caves coopératives leur fournissant du vin, ils organisent un concours d'affiches et construisent des innovations techniques comme par exemple le foudre de 1 000 200 litres.



Kenza





Le Mas Amiel, c'est 200 ans d'histoire !



Maury le 07/06/2017 (L'après-midi)

Tout débute en 1816 lorsque l'évêque de Perpignan perd le vignoble (90 ha) en jouant aux cartes contre Raymond Etienne Amiel.

À cette époque là, les vignes sont ravagées par le phylloxéra (1865) et l'association du fils Amiel à Camille Couzy (négociant vigneron à Porto) va déterminer la reconstitution des vignes. Charles Dupuy et son fils maintiendront le domaine jusqu'en 1997, lorsqu'Olivier Decelle intègre le domaine.

De gros investissements seront réalisés sur la connaissance du terroir et la manière de faire du bon vin sec.

Ainsi, depuis 1999, le domaine composé de 150 ha de vignes produira 50% en VDN et 50% en vins secs.

Lors de notre visite à Maury, au Mas Amiel, le mercredi 7 juin, nous avons eu la chance de déguster :

* **deux vins blancs secs**

Vertigo 2016 (grenache blanc, maccabeu, roussanne, marsanne)

Altair 2014 (grenache gris, blanc, maccabeu élevé en cuve ovoïde.

* Quatre vins rouges

Initial 2014 (grenache noir, Carignan, Syrah)

Vol de nuit 2014 (Carignan)

Altitude 433 2015 (grenache noir, lladoner pelut)

Voyage en météore 2015 (grenache noir, Carignan)



* **Cinq VDN**

Vintage blanc 2014 (grenache gris)

Vintage réserve 2012 (grenache noir)

Vintage Charles Dupuy 2009

Cuvée 20 ans d'âge

Cuvée 80' millésime 1969

Après dégustation, nous avons conclu que le trait d'union de toutes les cuvées, c'est la grande fraîcheur, en grande partie d'ûe au sol de schiste.

Léa



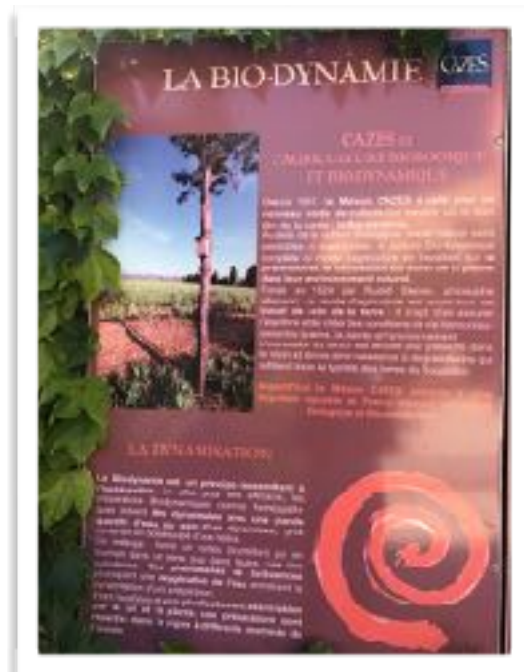
Domaine Cazes

Rivesaltes le 08/06/2017 (le matin)

Durant notre séjour dans le Roussillon nous avons eu l'occasion de nous rendre au Domaine Cazes.

Le Domaine possède environ 220 hectares, et a acquis en 2007 Les Clos de Paulilles. C'est l'un des pionniers de la Biodynamie dans le Roussillon.

Emmanuel Cazes nous a fait visiter le domaine, en passant par la cave, la salle d'embouteillage, la salle de clubs, le restaurant ainsi que la boutique où nous avons fini par faire la dégustation de plusieurs vins, tels qu'un IGP Côtes Catalanes « Le canon du Maréchal » 2016, AOP Muscat de Rivesaltes 2013, AOP Rivesaltes « Aimé Cazes » 1978.



Lucie



Vinaigrerie La Guinelle à Banyuls

Les Vinaigres de Nathalie Lefort

Port-Vendres le 08/06/2017 (après-midi)



Nathalie nous a accueillis à bras ouverts dans sa petite Vinaigrerie artisanale de Port-Vendres où elle y produit des vinaigres de vieux et jeunes Banyuls mais aussi de cépage Riesling.

Chaque année Nathalie produit près de 70 000 bouteilles de vinaigres, qu'elle vend un peu partout en France et à l'étranger notamment dans des restaurants de renom.

Sa production compte environ une soixantaine de barriques déjà utilisées pour la production de vin qu'elle utilise pour confectionner son vinaigre par la méthode Orléanaise.

qu'elle utilise



Elle utilise donc des Banyuls de qualité achetés directement aux vignerons qu'elle va ensuite laisser à l'air libre dans des barriques pendant environ 1 mois et demi pour des jeunes Banyuls et près de trois à quatre mois pour les vieux Banyuls.

Afin d'élargir sa gamme, Nathalie confectionne également des vinaigres aromatisés ...



Cannelle, Clou de Girofle.. Elle laisse le breuvage dans des dame-jeanne afin de laisser la nature faire son travail..

Hugo



DOM BRIAL à BAIXAS

Baixas le 09/06/2017 (matin)

Lors de notre troisième et dernier jour de voyage nous avons eu l'occasion de visiter une cave coopérative à Baixas, la cave Dom Brial. Depuis sa création en 1923, la S.C.V. Vignobles Dom Brial n'a cessé de se développer.



Aujourd'hui, elle regroupe 380 coopérateurs qui exploitent 2 500 hectares, pour une production annuelle moyenne de 85 000 hectolitres.

Nous avons pu également déguster leurs vins en compagnie de monsieur Xavier Ponset.



Côtes du Roussillon blanc « Les Petits Pins » 2016
Côtes du Roussillon rosé « Les Petits Pins » 2016
Côtes du Roussillon Village rouge « Les Petits Pins » 2015
Côtes du Roussillon Village rouge « Château des Pins » 2005
Côtes du Roussillon Village rouge « Château des Pins » 2012
Muscat de Rivesaltes « Dom Brial » 2016
Muscat de Rivesaltes « Château des Pins » 1998
Rivesaltes Ambré « Dom Brial » 2009
Rivesaltes « Dom Brial » 1989

Jade

