



C A R T E G U I D E D E S V I G

A

- ARGÈLES - D 9**
 - SARL Château Valmy 04 68 81 25 70
 - Cave Coopérative Les Vignerons d'Argelès sur Mer 04 68 81 01 04
- BAGES - C 8**
 - Maison Galy 04 68 21 80 49
 - Domaine Parcé 04 68 21 80 45
 - SCAV Les Producteurs de la Barnède 04 68 21 60 30
- BAIXAS - B 8**
 - Vignobles Dom Brial 04 68 64 22 37
- BANYÜLS DELS ASPRES - D8**
 - Château Montana 04 68 37 54 84
- BANYÜLS SUR MER - D10**
 - Domaine de la Rectorie 04 68 81 02 94
 - Domaine de la Ville d'Amont 06 62 04 77 83
 - Domaine du Mas Blanc 04 68 88 32 12
 - Domaine Saint-Sébastien 04 68 88 30 14
 - Banyuls l'Etoile 04 68 88 00 10
 - Cave Tambour 04 68 88 03 29
 - Domaine du Traginer 04 68 88 15 11
 - Clos Chatart 04 68 88 12 58
 - Domaine Madeloc 04 68 88 38 29
 - Coume del Mas 04 68 88 37 03
 - Domaine de la Casa Blanca 04 68 88 12 85
 - Domaine de Vila Rose - Jules Campadiu 04 68 88 33 44
 - Domaine Vial Magnères 04 68 88 31 04
 - Domaine Berta-Maillo 04 68 88 00 54
 - Cellier des Templiers 04 68 98 36 92
- BELESTA - B 7**
 - SCEA Château de Caladroy 04 68 57 10 25
 - Domaine du Clot de l'Oum 04 68 57 82 32
- CABESTANY - C 9**
 - Château de Lacroix 04 68 50 48 39
 - Cave Beille 04 68 50 39 75
 - SCV de Cabestany et Alénia 04 68 50 48 59
- CALCE - B 8**
 - Château Lafforgue 06 30 35 25 89
 - Domaine Olivier Pithon 04 68 38 50 21
 - SCV Château de Calce 04 68 64 18 92
 - Domaine Gauby 04 68 64 35 19
- CAMELAS - C 7**
 - Domaine Singla 04 68 28 30 68 / 06 11 77 07 11
- CANET EN ROUSSILLON - B 9**
 - Mas Baux 04 68 80 25 04
 - SCV Les Vignobles du Soleil 04 68 22 43 81
 - Château de Rey, Cathy & Philippe Sisquieille 04 68 73 86 27
 - Château de l'Esparrou 04 68 73 30 93
 - Domaine des Hospices 04 68 80 34 14
 - Château Sisquieille 04 68 80 31 45
- CARAMANY - B 6**
 - Société Coopérative Viticole 04 68 84 51 80
- CASES DE PENE - B 8**
 - Les Vignerons de Cases de Pene 04 68 38 93 30
 - Château de Jau 04 68 38 91 38
 - Les Marnes Noires 04 68 38 91 09
- CASSAGNES - B 7**
 - Vignerons de Cassagnes-Belesta 04 68 84 51 93
- CASTELNOU - C 7**
 - SA Château de Castelnu 04 68 53 22 91
- CAUDIÈS DE FENOUILLEDES - A 5**
 - Les Vignerons des Côtes d'Agly 04 68 59 90 41
 - Domaine de Majas 04 68 59 94 41
 - Domaine Alary Grain d'Orient 04 68 59 90 61
- CERBERE - E10**
 - Le Clos d'Embarcelo 04 68 88 41 16
- CERET - D 7**
 - Domaine Saqué 04 68 87 26 41 / 06 11 57 50 97
 - Vignerons du Vallespir 04 68 83 16 94
- CLAIRA - B 9**
 - Père - Puig 04 68 28 08 65 / 06 08 82 80 82
 - Domaine la Vigne Barbé 04 68 61 38 71
- COLLIOURE - D10**
 - SCV Le Dominicain 04 68 82 05 63
 - Banyuls Domaine Reno 04 68 81 12 65
 - Domaine La Tour Vieille 04 68 82 44 82
 - Domaine Piétri-Géraud 04 68 82 07 42 / 04 68 82 34 81
 - Domaine Many-Puig 04 68 98 02 59
 - SAS Roque 04 68 82 22 30
 - Cellier des Templiers 04 68 82 09 63
- CORNEILLA DEL VERCOL - C 9**
 - Château de Corneilla Jonquères d'Oriola 04 68 22 73 22
- CORNEILLA LA RIVIERE - B 7**
 - Château Lafforgue 06 30 35 25 89
 - Domaine Boucabeille 06 09 06 37 88
 - SCV Corneilla La Rivière Cellier Cassell Real 04 68 57 38 93
- ELNE - C 9**
 - Domaine Sol-Payre 04 68 22 17 97
 - SCV Elne 04 68 22 06 51
- ESPIRA DE L'AGLY - B 8**
 - Domaine Le Vieux Chêne 04 68 38 92 01
 - Domaine Piquemal 04 68 64 09 14
 - Mas Castello Domaine Cachau-Dubournaïs 04 68 64 33 38
 - Domaine Gardies 04 68 64 61 16
 - Domaine Danjou - Banessy 04 68 64 18 04
 - Domaine Mas Crémat 04 68 38 92 06
 - A et Ph Mercier Domaine Joliette 04 68 64 50 60
 - Domaine Rozes 04 68 38 52 11
 - Domaine Fourty 04 68 38 54 77
 - Domaine de l'Évêché 04 68 64 25 25 / 06 07 78 27 86
- ESTAGEL - B 7**
 - Les Vignerons des Côtes d'Agly 04 68 29 00 45
 - Domaine des Schistes 04 68 29 11 25
 - Château Aymerich 04 68 29 45 45

- ESTAGEL - B 7**
 - Domaine les Tourdelles 04 68 29 08 87
 - Domaine Bousquet 04 68 29 19 89
 - Château Dona Baissas 04 68 29 00 02
- FEILLUNS - B 6**
 - Les Vignerons de Feilluns (SCAV) 04 68 97 75 44
- FOURQUES - C 8**
 - SCV Les Vignobles de Constance 04 68 38 80 51
 - Domaine La Rourède 04 68 38 84 44
- ILLE-SUR-TET - C 7**
 - Les Vignerons Coteaux Têt Fenouillèdes 04 68 84 70 59
- JOCH - C 6**
 - Mas Jourda 04 68 05 98 30 / 06 09 89 04 69
- LATOUR DE FRANCE - B 7**
 - Domaine Fabresse 04 68 29 09 56
 - Domaine de Rancy 04 68 29 03 47
 - Jean-Louis Tribouley 04 68 29 03 86 / 06 83 50 89 62
 - SCV Les Vignerons 04 68 29 11 12
- LE BOULOU - D 8**
 - Domaine du Mas Roué 04 68 83 14 27
- LE SOLER - C 8**
 - Château Nadal-Hainaut 04 68 92 57 46 / 06 10 74 53 29
- LESQUERDE - B 6**
 - SCV Lesquerde 04 68 59 02 62
 - Domaine Rousselin 04 68 59 17 12 / 06 12 51 64 58
- MAURY - A 6**
 - LE JAN Gérard domaine FINCA NARRAZA 04 34 55 96 10 / 06 60 69 04 34
 - Domaine Poudroux 04 68 56 22 02
 - Clos de l'Origine 06 75 03 71 71
 - Clos des Vins d'Amour 06 14 35 18 89
 - Domaine du Vieux Cép'Age 04 68 59 07 83 / 06 84 39 31 00
 - Domaine du Dernier Bastion 04 68 59 12 66
 - Mas de Lavail 04 68 59 15 22
 - Domaine de la Coume du Roy 04 68 59 67 58
 - Clos du Romarin 04 68 59 17 98
 - Mas Amiel 04 68 29 01 02
 - SCV Les Vignerons de Maury 04 68 59 00 95
 - Domaine Semper 04 68 59 14 40
- MILLAS - B 7**
 - SCV Les Vignerons de Força Real 04 68 57 35 02
 - Domaine Carle Courty 04 68 57 21 79
 - Domaine Força Réal 04 68 85 06 07
- MONTALBA LE CHATEAU - B 6**
 - Les Vignerons Coteaux Têt Fenouillèdes 04 68 84 76 53
- MONTESCOT - C 9**
 - Château de l'Ou - Agriculture Biologique 04 68 54 68 67 / 06 82 19 82 87
- MONTESQUIEU DES ALBERES - D 8**
 - Moulin de Breuil 04 68 89 67 68
 - Domaine du Mas Rous EARL 04 68 89 64 91
 - Domaine des Foulards Rouges 06 88 11 83 02
- MONTNER - B 7**
 - Les Vignerons des Côtes d'Agly 04 68 29 11 91
 - Domaine de Riel 04 68 52 47 17
 - Le Roc des Anges 04 68 29 16 62
 - Vignoble Casenove 04 68 29 05 89
- NYLS-PONTEILLA - C 8**
 - Domaine du Mas Becha 04 68 56 23 64
- OPOUL-PERILLOS - A 8**
 - Domaine de la Croquette 04 68 64 91 85
 - Domaine du Vieux Genevrier 04 68 64 52 41
- PALAU DEL VIDRE - C 9**
 - Jonguères d'Oriola Ch. de Villeclare 04 68 22 14 92
- PASSA - C 8**
 - SARL Monastir Del Camp 04 68 38 80 71
 - Domaine Rognignol 04 68 38 83 17
 - SCV des Vignerons de Passa Puig-Parahy 04 68 38 80 74 / 06 14 55 71 71
- PERPIGNAN - B 8**
 - Domaine Riere Cadène 04 68 63 87 29
 - Domaine de la Madeleine 04 68 61 23 49
 - Domaine Sarda-Malet 04 68 56 72 38
 - Vignerons Catalans en Roussillon 04 68 85 04 51
 - Domaine Laporte 04 68 50 06 53
 - Domaine Lafage 04 68 80 35 82
 - Château Pradal 06 11 13 61 57
 - Domaine Sainte Barbe 04 68 54 62 74
 - Clos Orline 04 68 54 12 87
- PEZILLA LA RIVIERE - B 8**
 - Domaine Rouaud (vins AB) 04 68 92 46 59
 - Domaine de Blanes 04 68 92 00 51 / 06 16 56 50 95
 - Château Pézilla 04 68 92 00 09
- PIA - B 9**
 - Les Maîtres Vignerons de Pia 04 68 63 28 13
- POLLESTRES - C 8**
 - Château La Commanderie 04 68 54 50 43
 - SCV Les Vignerons de Pollestres 04 68 54 22 86
 - GFA Allies Jérôme 06 70 59 72 42
 - Domaine René Sahonet 04 68 55 15 98
- PONTEILLA - C 8**
 - Château Puig-Bonas 04 68 21 78 78
 - Domaine Nivet-Galinier 04 68 56 51 20
 - SCV Les Vignerons de Ponteilla 04 68 53 47 64
- PORT-VENDRES - D 10**
 - Clos de Paulilles 04 68 98 07 58
- RASIGUERES - B 7**
 - Domaine Joutet et fils 04 68 29 13 07
 - Les Vignerons de Planèzes Rasiguères 04 68 29 11 82
- RIVESALTES - B 8**
 - Albera - Nayandei 04 68 64 14 33
 - Domaine Le Vieux Chêne 04 68 64 09 93
 - Domaine Boudau 04 68 64 45 37
 - Cazes 04 68 64 08 26
 - SCEA Domaine de Rombeau 04 68 64 35 35
 - Domaine Lhéritier 04 68 38 56 53
 - Cave Arnaud de Villeneuve 04 68 64 79 34
 - Domaine Singla 04 68 28 30 68 / 06 11 77 07 11

- SAINT-ANDRE - D 9**
 - Les Vignerons de Saint-André 04 68 89 03 03
- SAINT-ARNAC - B 6**
 - La Préceptorie de Centernach 04 68 81 02 94
- SAINTE-COLOMBE DE LA COMMANDERIE - C 7**
 - Domaine des 3 Colombes 04 68 53 00 13
 - Château Mossé 04 68 53 08 89
- SAINTE-MARIE LA MER - B 9**
 - Château Barrera 06 20 65 70 12
- SAINTE-ESTÈVE - B 8**
 - Aux Saveurs Paysannes Patrice Ey 04 68 51 35 13
 - Domaine Bobé - Robert Vila 04 68 92 66 38
 - Domaine Sainte Jacqueline 04 68 92 35 10
- SAINTE-GENIS DES FONTAINES - C 9**
 - Cellier des Albères 04 68 89 60 18 / 04 68 89 81 12
 - Domaine Pagès Huré 04 68 89 82 62
 - Domaine Sanac 04 68 89 80 61
- SAINTE-HIPPOLYTE - B 9**
 - EARL Mas Almes 04 68 59 61 46 / 06 86 85 45 95
 - SCV Les Vignerons de Saint-Hippolyte 04 68 28 31 85
- SAINTE-JEAN LASSEILLE - C 8**
 - Château Planères - Vignobles Jaubert & Noury 04 68 21 72 06
 - Château Villargel 04 68 21 74 50
- SAINTE-JEAN PLA DE CORTS - D 8**
 - Domaine Alquier 04 68 83 20 62
 - Domaine Alquier 04 68 83 20 66
- SAINTE-LAURENT DE LA SALANQUE - B 9**
 - Cave Arnaud de Villeneuve 04 68 28 30 08
 - Domaine de Besombes 06 12 10 97 68
 - Domaine Singla 04 68 28 30 68 / 06 11 77 07 11
- SAINTE-MARTIN DE FENOUILLET - D 8**
 - Domaine Laquerre 04 68 59 26 92
- SAINTE-PAUL DE FENOUILLET - A 6**
 - Les Vignerons des Côtes d'Agly 04 68 59 02 39
 - Domaine de Vénus 04 68 59 18 81
 - Mas Peyre 04 68 59 29 45 / 04 68 35 22 81
 - Domaine d'Espéret 04 68 59 18 85
 - Domaine Grier 04 68 73 34 39
 - Domaine de la Fou 04 68 59 11 62
 - Mas Karolina 06 20 78 05 77
 - Domaine Arduiti 05 57 74 69 82 / 06 76 12 89 98
 - Mas Mudigizla 06 79 82 03 46
 - Domaine Salvat 04 68 59 29 00
 - Domaine des Vents 06 10 32 14 84
 - EARL Montagne 04 68 59 14 59
- SALEILLES - C 9**
 - SCV Les Vignobles du Soleil 04 68 22 43 81
 - Mas Alart 04 68 50 51 89
- SALLES LE CHATEAU - A 9**
 - Mas des Clots 04 68 64 20 13 / 06 61 20 99 40
 - Château Vespeille les Pins 04 68 64 03 37 / 06 23 82 92 39
 - Domaine Doriane Vidal 04 68 50 89 35
 - Cave Arnaud de Villeneuve 04 68 38 62 08
 - Cave Arnaud de Villeneuve Caveau du Château 04 68 38 62 07
 - Domaine La Marche 06 72 70 96 14
- TARERACH - B 6**
 - Domaine des Trois Orris 06 75 02 51 00
- TAUTAVEL - A 7**
 - Mas de la Devèze 04 68 29 42 47
 - Les Maîtres Vignerons de Tautavel 04 68 29 12 03
 - Domaine Mounié 04 68 29 12 31 / 06 77 85 26 03
 - Domaine des Soulanes 04 68 29 12 84 / 06 12 33 63 14
 - Domaine Bonzoms 06 89 30 42 89
 - Arcadie 04 68 51 27 33 / 06 76 54 22 49
 - Domaine des Moret 04 68 29 44 32
 - Domaine Fontanel 04 68 29 04 71
 - Les Vignerons de la Tautavelloise 04 68 29 04 75
 - Domaine Cellier d'Al Mouli 04 68 29 02 21
- TERRATS - C 8**
 - Domaine Ferrer-Ribière 04 68 53 24 45
 - Terrassous - Les Vignerons de Terrats 04 68 53 02 50
- THUIR - C 8**
 - SCV Les Vignobles de Constance 04 68 53 40 28
 - Lauriga 04 68 53 26 73
 - Domaine Valfon 04 68 53 61 66 / 06 14 02 81 54
 - Château de Sau 04 68 53 21 74
- TOULOUGES - C 8**
 - GAC Domaine de Vézian 04 68 85 31 33
- TRESSERRE - D 8**
 - Domaine de Nidolères 04 68 83 15 14
 - Domaine Baillie 04 68 38 80 64
 - Domaine des Demoiselles 04 68 38 87 10 / 06 83 04 34 62
 - Domaine Vaquer 04 68 38 89 53
 - Domaine Els Barbats 04 68 83 28 51
 - Domaine du Coll de Rousse 04 68 38 83 29
- TROUILLAS - C 8**
 - Domaine de la Perdrix 04 68 53 12 74 / 06 22 20 14 26
 - Clos Saint-Georges 04 68 21 61 46
 - Château du Mas Déu 04 68 53 11 66
 - Château la Casenove 04 68 21 66 33
 - Cellier de Trouillas 04 68 53 47 08
 - Clos Massotte 06 23 36 43 01
- VILLEMOLAQUE - C 8**
 - Domaine de Sessou 04 68 21 74 17
- VILLENEUVE DE LA RAHO - C 9**
 - Château Cap de Fousté 04 68 55 91 04
 - Mas Sauvy 04 68 55 82 76
- VINCA - C 6**
 - Union des Vignerons des Terres Romanes 04 68 05 85 86
 - Domaine Marcevol 06 22 01 54 14
- VINGRAU - A 8**
 - Les Vignerons de Vingrau 04 68 29 40 41
 - Domaine du Clos des Fées 04 68 29 40 00
 - Domaine de l'Edre 04 68 66 17 51
 - Domaine des Chênes 04 68 29 40 21



⤴ Caves adhérentes à Tourisme de Terroir®



Les A.O.C. Vins Doux Naturels

— A.O.C. Maury
— A.O.C. Banyuls et Banyuls Grand Cru
— A.O.C. Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes

N.B. : L'aire du Muscat de Rivesaltes couvre également l'aire des A.O.C. Banyuls et Maury

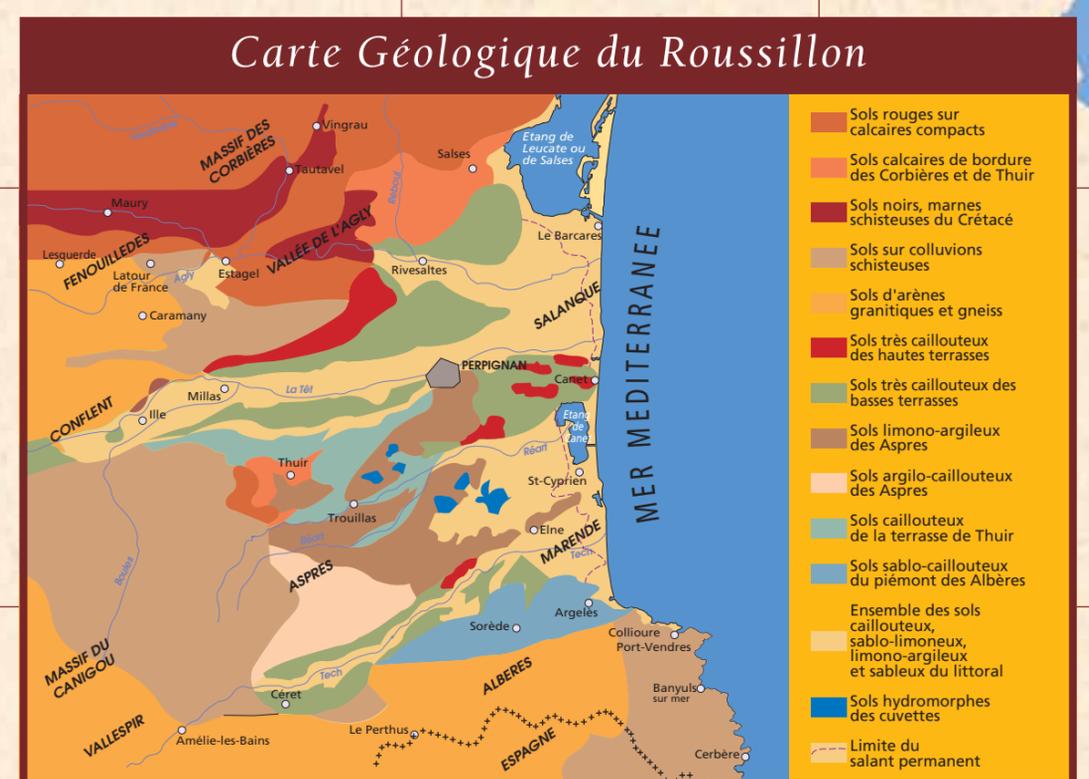
Les A.O.C. rouges, rosés, blancs

— A.O.C. Collioure
— A.O.C. Côtes du Roussillon
— A.O.C. Côtes du Roussillon Villages et Côtes du Roussillon
— A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Latour de France
— A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
— A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Caramany
— A.O.C. Côtes du Roussillon Villages Tautavel

NB : A.O.C. Côtes du Roussillon Les Aspres : délimitation parcellaire.

F

G



Au cœur de terroirs d'exception naissent des vins uniques.

Des origines à aujourd'hui

Tout commence dès l'Antiquité, avec la rencontre de la Côte Vermeille et de l'art de la vigne des marins corinthiens. C'est le début d'une histoire passionnée, celle de la tradition vinicole, transmise au fil des siècles par les vigneron. Aujourd'hui, nos A.O.C. rouges, rosés ou blancs et Vins Doux Naturels sont composés avec la même ferveur, améliorant leur qualité d'année en année.

Un climat privilégié

Méditerranéen par excellence, le climat du Roussillon apporte à ses vignobles toute son originalité. Les pluies d'automne, généralement fortes, permettent ainsi aux ceps de puiser dans d'abondantes réserves d'eau tout au long d'un été chaud. Plus de 2500 heures d'ensoleillement par an, des variations de température idéales...

Une terre bénie des Dieux pour la vigne.

Des sols et des cépages

Encerclé de reliefs, le Roussillon forme un immense amphithéâtre marqué par de nombreux bouleversements géologiques. On retrouve aujourd'hui la trace de ces tourments dans la diversité des sols et des sous-sols, avec une multitude de terroirs aux caractères bien distincts. C'est cette richesse naturelle qui a permis d'accueillir 15 cépages blancs et noirs, à l'origine d'une déclinaison unique de vins racés.

Les A.O.C. rouges, rosés ou blancs.

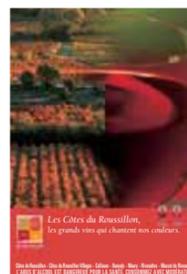
Issus de vinifications variées, adaptées aux terroirs ainsi qu'aux cépages, les vins du Roussillon offrent une remarquable palette de couleurs et de saveurs. A la fois fruités et corsés, ces vins harmonieux chantent avec brio la mélodie bigarrée du terroir où ils sont nés. Une virtuosité bien sûr couronnée par leurs A.O.C.

Accord des mets et des vins secs

	Côtes du Roussillon blancs ou Collioure blancs	Côtes du Roussillon rosés ou Collioure rosés	Côtes du Roussillon rouges	Côtes du Roussillon Villages rouges ou Collioure rouges
Soupe de poissons	///	///		
Salades mélangées	///	///	///	
Charcuteries		///	///	///
Coquillages	///	///		
Crustacés	Vins boisés*	///		
Poissons en sauce	///	///	Sauces au vin*	Sauces au vin*
Viandes blanches	Vins boisés*	///	///	///
Viandes rouges			///	///
Gibiers rôtis			Vins boisés*	///
Gibiers en sauce			Millésimes récents*	///
Fromage de chèvre frais	///	///		
Fromage de chèvre secs	Vins boisés*			
Fromage de vache, brebis			///	///

/// = Accord parfait * en particulier

Côtes du Roussillon



D'une région aux terres flamboyantes et aux racines millénaires, les Côtes du Roussillon puisent leur richesse en jouant sur tous les tons, en rouge, rosé ou blanc. Identification dans l'AOC Côtes du Roussillon, l'appellation Côtes du Roussillon Les Aspres créée en 2003 porte sur des vins rouges uniquement et nécessite 12 mois minimum d'élevage.

Les cépages Aux traditionnels Grenaches noirs et blancs, Carignan noir, Cinsault, Lladoner Pelut, Macabeu ou Malvoisie se joignent désormais les Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Marsanne et Vermentino.

Le vignoble L'appellation s'étire des coteaux pentus du nord du Roussillon aux contreforts des Pyrénées. Elle réunit 118 communes des Pyrénées-Orientales sur 5830 ha.

Les vins Jeunes, les rouges, gouleyants et légers, se dégustent avec des volailles. Les plus concentrés s'épanouissent avec l'âge et relèvent parfaitement les saveurs corsées des gibiers. A servir entre 14 et 16°C. Conjuguant finesse, fraîcheur et complexité aromatique, les blancs et rosés, servis entre 8 et 10°C, accompagnent poissons ou crustacés.

Les A.O.C. Vins Doux Naturels



Dès le XIII^e siècle, les Vins Doux Naturels sont élaborés par un procédé rigoureux consistant à ajouter de l'alcool vinique au jus de raisin en cours de fermentation. Voilà comment ces vins généreux, issus de cépages "nobles", conservent une partie de la douceur naturelle du fruit. Pour la plupart Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1936, ils sont pratiquement tous produits dans le Roussillon, dont ils arborent fièrement les couleurs.

Accord des mets et des Vins Doux Naturels

	Vins Doux Naturels rouges type jeune (Grenat, Rimage, Vendange...)	Rivesaltes Tuilés	Rivesaltes Ambrés	Maury Banyuls Banyuls Grand Cru	Muscat de Rivesaltes
Amandes, noisettes, noix de cajou		///	///	///	///
Fruits secs en mélange	///	///	///	///	///
Pruneaux ou dattes au lard	///	///		///	
Tapas	///	///	///	///	///
Melon	///	///	///	///	///
Foie gras	///	Hors d'Age*	///	///	///
Viandes blanches			Epicés*	Epicés*	
Gibiers rôtis	///	///	///	///	
Gibiers en sauce	///				
Plats sucrés/salés	///	///	///	///	///
Cuisine thaïlandaise/indienne		///	///	///	///
Fromages chèvre secs			///	///	
Roquefort, autres bleus	///	///	///	///	///
Fruits frais, tartes aux fruits	Fruits rouges*	Tarte aux pruneaux*	Tarte aux fruits secs*	Tarte aux pruneaux*	Fruits blancs et jaunes*
Gâteaux	///	///	///	///	Mousses fruits*
Crème catalane, crème brûlée			///		
Glaces, sorbets	Fruits rouges*	///	///	///	Fruits blancs et jaunes*
Chocolat	///	///	///	///	

/// = Accord parfait * en particulier

Rivesaltes



À l'image du Mont Canigou dévoilant ses cimes, les Rivesaltes savent parfaitement concilier chaleur et fraîcheur. Qu'ils soient grenat, ambrés, tuilés ou hors d'âge, ces vins exaltent naturellement leur force de caractère.

Les cépages Le Grenache noir, gris ou blanc et le Macabeu dominant. La Malvoisie peut aussi entrer dans l'encépagement. On retrouve parfois, en faible proportion, des cépages de Muscat dans les Rivesaltes ambrés.

Le vignoble Avec ses 5400 ha, couvrant 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 de l'Aude, ce vignoble représente en volume la 1^{re} appellation des Vins Doux Naturels.

Les vins Robe doré soutenu et senteurs de fruits secs pour les ambrés... Teinte rubis et arômes de fruits rouges pour les grenat... Nuances d'acajou et parfum de cacao pour les tuilés. Servis entre 12 et 15°C, ces vins se savourent aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de foie gras, de fromages de brebis ou de desserts.

Muscat de Rivesaltes



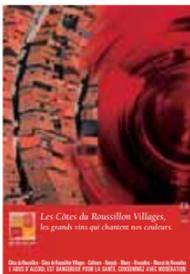
L'or du Roussillon a trouvé ses lettres de noblesse avec le Muscat de Rivesaltes. Gorgé de lumière, ce nectar d'exception renferme des trésors de saveurs et d'onctuosité. La cuvée Muscat de Noël en exprime la prime jeunesse.

Les cépages Ce vin est exclusivement élaboré à partir de deux cépages, le Muscat d'Alexandrie et le Muscat à petits grains, qui lui apportent des parfums de fleurs, de fruits mûrs, d'agrumes et de fruits exotiques.

Le vignoble Ce vignoble de 5200 ha couvre 90 communes des Pyrénées-Orientales et 9 de l'Aude.

Les vins Afin de conserver ses arômes de jeunesse, ce vin est très tôt mis en bouteilles. Servi bien frais (8 à 10°C), ce vin qui s'appréciera à l'apéritif, adoucira aussi le goût puissant du Roquefort ou mettra idéalement en valeur les desserts à base de fruits.

Côtes du Roussillon Villages



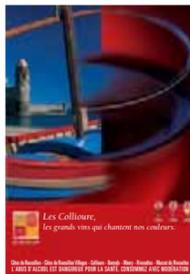
La ronde de ces vins rouges au caractère bien trempé ouvre sur un véritable tourbillon de saveurs. 4 appellations "communales" mettent leur savoir-faire en mouvement pour lui donner un tour original.

Les cépages L'appellation se compose uniquement de cépages rouges : Grenache noir, Carignan, Lladoner Pelut, Syrah et Mourvèdre. Un rendement limité à 45 hl/ha et des contraintes de qualité supplémentaires définissent la haute expression de ces vins.

Le vignoble Accrochés aux coteaux pentus du nord du Roussillon, formant les gradins supérieurs de cet amphithéâtre et serpentant le long de l'Agly, les 2 130 ha de l'appellation couvrent 32 communes dont Latour de France, Caramany, Lesquerde et Tautavel.

Les vins A découvrir sur le fruit dans leur jeunesse, les Côtes de Roussillon Villages expriment pleinement toute leur complexité dans le temps avec des notes épicées qui s'associent à merveille aux viandes et gibiers. A servir entre 14 et 17°C.

Collioure



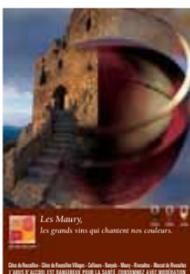
A Collioure, la culture se fait peinture et l'A.O.C. décline sa palette de rouges, rosés et blancs à la perfection. Un art entièrement maîtrisé, réputé bien au-delà des rives de la Côte Vermeille...

Les cépages Le Grenache noir, la Syrah, et le Mourvèdre sont complétés parfois par le Carignan et le Cinsault pour les Collioure rouges. Le Grenache gris les rejoint pour les rosés. Pour les Collioure blancs, les vieux Grenaches gris et blancs sont majoritaires (au moins 70%); se joignent parfois les Malvoisie, Macabeu, Vermentino, Marsanne et Roussanne.

Le vignoble Enraciné entre la Méditerranée et la chaîne des Pyrénées, ce petit vignoble d'environ 560 hectares réunit les communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Les vins Les Collioure rouges se conservent plusieurs années : charnus, concentrés, ils s'allient aux viandes grillées ou en sauce et se servent à 15°C. Savoureux dans l'année après récolte et servis très frais, les rosés s'accordent subtilement aux entrées de l'été ainsi qu'aux poissons de la Méditerranée. Les Collioure blancs se marient à merveille avec les viandes blanches, les poissons grillés, les fruits de mer et les fromages.

Maury



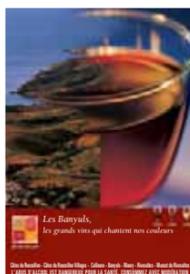
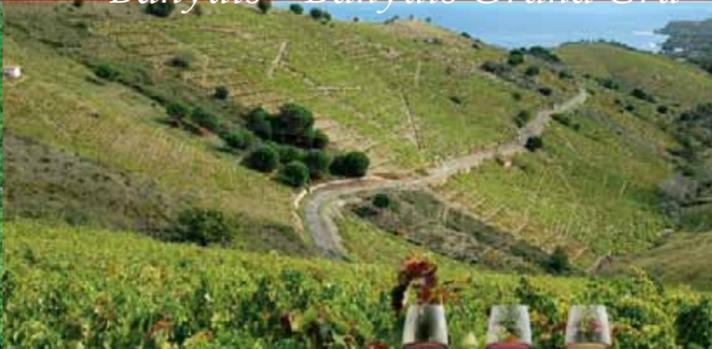
Tirant leur authenticité des collines escarpées au pied du Pays Cathare et d'une nature encore sauvage, les Maury font preuve d'une puissance aromatique des plus insolites.

Les cépages Le Grenache noir entre dans l'encépagement à 75 % minimum. Le Grenache blanc ou gris, le Macabeu et parfois le Carignan peuvent aussi intervenir dans l'élaboration.

Le vignoble S'étendant sur la commune de Maury et quelques parcelles limitrophes, le vignoble dessine un couloir naturel de 420 ha. C'est le plus nordique des vignobles du Roussillon.

Les vins D'un rouge profond, les Maury ont des arômes de fruits noirs macérés, de cacao et de torréfaction. Servis entre 13 et 15°C, ce sont de parfaits compagnons pour les amateurs de chocolat. Ces vins existent également en blanc. Du fait de leur constitution, les Maury supportent un vieillissement de 20 ans et plus.

Banyuls - Banyuls Grand Cru



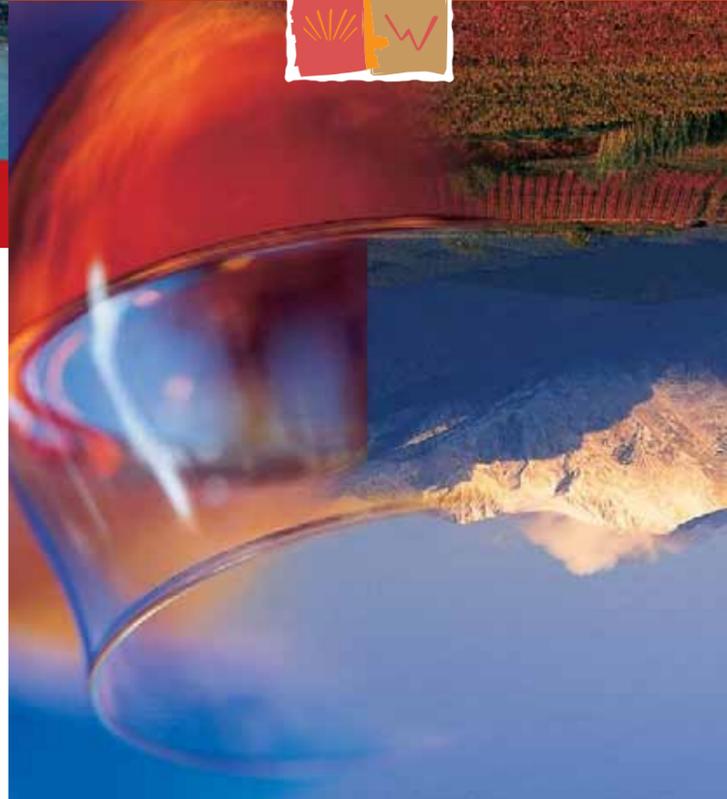
Quand les flots viennent rencontrer les rivages rocheux, une vague d'onctuosité jaillit alors... Fruits de cette alchimie mystérieuse, les Banyuls et Banyuls Grand Cru marient puissance et subtilité pour le plus grand plaisir du palais.

Les cépages Les Banyuls requièrent un minimum de 50 % de Grenache noir, 75 % pour le Banyuls Grand Cru. D'autres cépages, comme le Grenache gris ou blanc et parfois le Carignan, viennent compléter l'assemblage.

Le vignoble Accroché aux terrasses abruptes des Pyrénées, ce vignoble typique de 1 120 ha couvre les communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Les vins Élevés en foudres ou demi-muids, les Banyuls évoluent au fil des ans pour se décliner en arômes et couleurs très variés. Certains possèdent même le fameux goût de "rancio" dû à un long vieillissement en milieu oxydatif. A déguster entre 13 et 15°C, avec un foie gras, un plat sucré-salé ou des desserts chocolatés. Les Banyuls Grand Cru nécessitent une durée d'élevage de 30 mois minimum sous bois.

LES ROUSSILLON



Tourisme de Terroir®

Tourisme de Terroir® en Pyrénées-Orientales

le guide



Demandez le guide ! Disponible dans les Offices de Tourisme des Pyrénées-Orientales ou sur demande à la Fédération Tourisme de Terroir®

Qu'est-ce que le Tourisme de Terroir® ?

Amateurs de vins, de produits fermiers et d'espaces naturels, gastronomes avertis ou en herbe, intéressés par la culture et l'histoire de notre département, envie de calme et d'authenticité... Le Tourisme de Terroir® est fait pour vous !

Un réseau de professionnels

Ils constituent un réseau de bonnes adresses et vous proposent de les retrouver sur leurs exploitations, dans leurs ateliers, restaurants et autres gîtes, hôtels ou sites culturels. Profitez aussi des Apéritifs de Terroir®, où vous accueillerez, d'avril à octobre, vignerons, producteurs fermiers, artisans sur le site de l'office de tourisme de votre commune d'accueil.

Un engagement

Au cœur des terroirs des Pyrénées-Orientales, les prestataires de la démarche Tourisme de Terroir vous accueillent dans la convivialité et la simplicité. Ils s'engagent à vous accompagner et vous guider dans la découverte des saveurs, des arômes et de la typicité de nos productions. Ils sont les ambassadeurs du réseau et proposent un cadre, une information, un accueil et un service de qualité.

Une marque

Tourisme de Terroir® est une marque déposée qui identifie les professionnels qui valorisent l'ensemble des atouts naturels, des productions agricoles, des artisans qui excellent dans le respect du « tour de main » traditionnel, et des restaurateurs, gardiens des savoir-faire culinaires catalans et nouveaux créateurs.

N'hésitez pas !

Participez aux nombreuses animations proposées par ces prestataires : balades en estive, hébergements et marchés à la ferme, dégustations, visites de caves ou d'exploitations, assiettes gourmandes ou menus terroir...



www.tourismedeterroir.fr
tourismedeterroir@wanadoo.fr

