



Dégustation Prestige Roussillon

22 mars 2014

N°1 organisée par Vincent et Manu



Mise en bouche



Type IGP Blanc
Région Languedoc Roussillon
Sous-Région Roussillon
Appellation IGP Côtes Catalanes
Cépages 90% Grenache Blanc,
10% Grenache Gris
Nom Dom. du Clos des Fées
Millésime Vignes 2012
Lieu d'achat 1jour1vin
Prix 18,00€

commentaire

VIN NUMÉRO 1



Type IGP Blanc
Région Languedoc Roussillon
Sous-Région Roussillon
Appellation IGP Côtes Catalanes
Cépages Grenaches gris et blanc -
bio
Nom Dom. Olivier Pithon -
Cuvée Laïs
Millésime 2012
Lieu d'achat Caveau de Bacchus
Prix 18,50€

Commentaire

VIN NUMÉRO 2



Type vdp Blanc
Région Languedoc Roussillon
Sous-Région Roussillon
Appellation VDP des Côtes Catalanes
Cépages Grenaches particuliers
Nom Dom. Olivier Pithon - La
D18
Millésime 2011
Lieu d'achat Caveau de Bacchus
Prix 36,00€

commentaire

VIN NUMÉRO 3



Type AOC Rouge
Région Languedoc Roussillon
Sous-Région Roussillon
Appellation Côtes du Roussillon
Villages
Cépages Grenache 25% Carignan
35% Mourvèdre 10%
Syrah 30% BIO
Nom Dom. Gauby - Vieilles
Vignes
Millésime 2011
Lieu d'achat Cave des vins Gds.
Prix 32,10€

Commentaire

VIN NUMÉRO 4

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon Villages**
 Cépages **Grenache 40%, Carignan 20%, Mourvèdre 5%, Syrah 35%**
 Nom **Dom. Gardies - Les Millères**
 Millésime **2006**
 Lieu d'achat **Cave Stang Bihan**
 Prix **14,40€**

commentaire

VIN NUMÉRO 5

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon**
 Cépages **Syrah 80%, Grenache 10%, Carignan 10%**
 Nom **Dom. Mossé - Temporis**
 Millésime **2005**
 Lieu d'achat **BCBG**
 Prix **0,00€**

Vignes de 25 ans – 35 ans – 100 ans. Macération 25 jours, élevé en barriques 12 mois. Vin de garde, en devenir.

VIN NUMÉRO 6

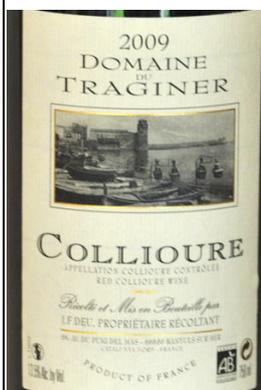
Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon Villages**
 Cépages **Grenache 38%, Carignan 32%, Syrah 30%**
 Nom **Dom. Mas Amiel - Notre Terre**
 Millésime **2009**
 Lieu d'achat **Cave Stang Bihan**
 Prix **12,95€**

commentaire

VIN NUMÉRO 7

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon**
 Cépages **Carignan 40% Grenache 40% Syrah 10% Mourvèdre 10% BIO**
 Nom **Dom. Olivier Pithon - Cuvée Laïs**
 Millésime **2009**
 Lieu d'achat **Bacchuseum**
 Prix **16,20€**

Commentaire

VIN NUMÉRO 8

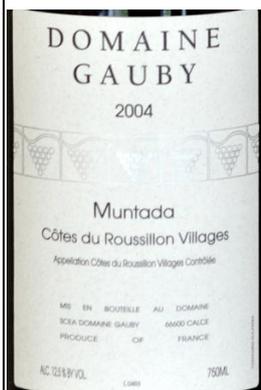
Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Collioure**
 Cépages **Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah en parts égales**
 Nom **Dom. Du Traginer - 2009**
 Millésime **2009**
 Lieu d'achat **Coop Kerbio**
 Prix **21,02€**

commentaire

VIN NUMÉRO 9

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon Villages**
 Cépages **25% Grenache, 25% Syrah, 25% Carignan, 25% Mourvèdre**
 Nom **Dom. du Clos des Fées - Le Clos des Fées**
 Millésime **2009**
 Lieu d'achat **1jour1vin**
 Prix **50,00€**

Commentaire

VIN NUMÉRO 10

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Côtes du Roussillon Villages**
 Cépages **Grenache 45% Carignan 45% Mourvèdre 5% Syrah 5%**
 Nom **Dom. Gauby - Muntada**
 Millésime **2004**
 Lieu d'achat **Bacchuseum**
 Prix **71,10€**

commentaire

VIN NUMÉRO 11

Type **AOC Rouge**
 Région **Languedoc Roussillon**
 Sous-Région **Roussillon**
 Appellation **Maury**
 Cépages **Grenaches noirs**
 Nom **Dom. Poudroux - Hors d'âge 15 ans**
 Millésime **2004**
 Lieu d'achat **Cave des vins Gds.**
 Prix **27,10€**

Commentaire

Une belle dégustation : Prestige du Roussillon



La sous-région produit les vins tranquilles AOP suivants :

AOP Collioure (rouge, blanc et rosé),

AOP Côtes du Roussillon (rouge, blanc et rosé)

AOP Côtes du Roussillon les Aspres (rouge)

AOP Côtes du Roussillon Villages (rouge)

AOP Côtes du Roussillon Villages à nom de communes (CRV Cramany, CRV Latour de France, CRV Lesquerde, CRV Tautavel) - en rouge uniquement

AOP Maury sec (roouge)

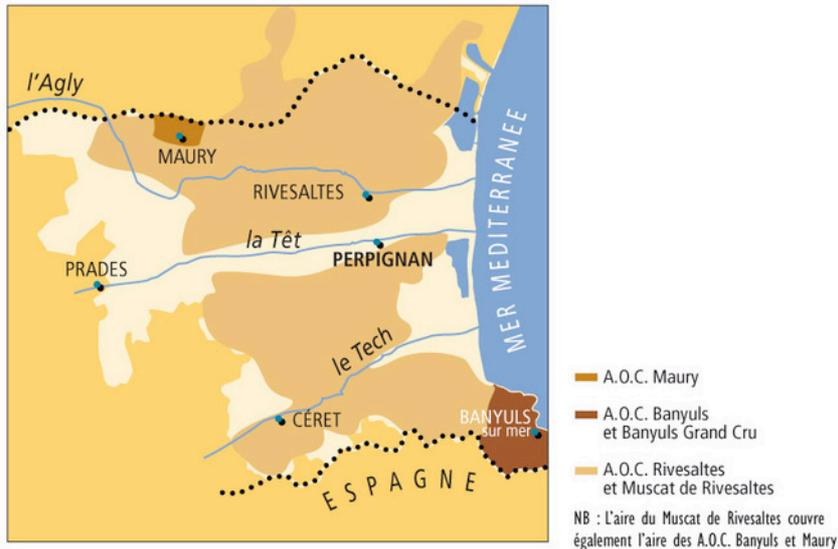
- AOP Collioure
 - AOP Côtes du Roussillon
 - AOP Côtes du Roussillon /
Côtes du Roussillon Villages
 - AOP Côtes du Roussillon Villages
Latour de France
 - AOP Côtes du Roussillon Villages
Lesquerde
 - AOP Côtes du Roussillon Villages
Caramany
 - AOP Côtes du Roussillon Villages
Tautavel
 - AOP Maury Sec
- NB : AOP Côtes du Roussillon Les Aspres
identification parcellaire



La sous-région produit les vins doux naturels suivants :

Rivesaltes (Ambré, Grenat, Tuilé, Rosé, Hors d'Age, Rancio)
Maury (Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)
Banyuls (Blanc, Rosé, ambré, tuilé, Hors d'Age, Rancio)
Banyuls Grand Cru (tuilé)
Muscat de Rivesaltes (*blanc*)

Les Vins Doux Naturels



La sous-région produit les vins suivants en IGP :

IGP des Côtes Catalanes (blanc, rosé, rouge)
IGP de la Côte Vermeille (blanc, rosé, rouge)
Sans oublier les IGP d'Oc (blanc, rosé, rouge)

Climat du Roussillon

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 sept vents (Tramontane, Canigounenc, Vent d'Espagne, Levant, Narbonnais et Vent du Nord) qui accélèrent 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 à la maturité du raisin.

Crédits

Le site du CIVR, Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon :

<http://www.vinsduroussillon.com/index.php>