

ŒNOTOURISME EN ROUSSILLON

CARNET DE VOYAGE



vignobles &
découvertes



Muscat on ice.

© CIVR



BIENVENUE EN ROUSSILLON !

Curieux, épicuriens, amateurs de vins, de produits fermiers et d'espaces naturels préservés, gastronomes avertis ou en herbe, voyageurs épris de calme et d'authenticité... ce carnet de voyage est fait pour vous ! Véritable terre frontière chargée d'histoire, l'amphithéâtre roussillonnais offre un environnement abrité et accueillant, reflet d'une certaine douceur de vivre au rythme méditerranéen. L'émerveillement est absolu devant



© CIVR

Terroir du Roussillon.

la multitude de terroirs traversés par les trois fleuves côtiers, Agly, Têt et Tech, qui dessinent une mosaïque de paysages viticoles façonnés au fil des siècles par la main de femmes et d'hommes audacieux, vaillants et généreux. Ici, vous êtes résolument au sud, le soleil règne en maître toute l'année. Il suffit de poser un pied devant l'autre, d'ouvrir grand les yeux, nez en l'air, pour partager des instants précieux de convivialité et de gourmandise. Les productions méditerranéennes de fruits et légumes côtoient les productions fermières des Pyrénées et flirtent ensemble dans de délicates et « paysannes » recettes de la gastronomie catalane, sublimées par la large palette des grands vins du Roussillon. Véritables ambassadeurs, les professionnels sélectionnés dans ce carnet de voyage vous livrent le fruit de leur labeur et offrent à tous vos sens une expérience unique. Artistes créateurs inspirés, ils sont fiers de perpétuer la tradition méditerranéenne tout en adaptant leurs modes de culture et leurs modèles de développement aux enjeux résolument actuels. Évadez-vous au cœur du vignoble, dans les fermes et les ateliers, et partez à la découverte du patrimoine et des savoir-faire locaux.

TOURISME de Terroir®
PYRÉNÉES-ORIENTALES



Tourisme de Terroir® est une marque déposée identifiant les professionnels qui valorisent l'ensemble des productions agricoles et artisanales, véritables gardiens des traditions locales. La Destination Roussillon s'inscrit dans la démarche nationale Vignobles & Découvertes pour mettre en lumière le métier de vigneron et vous proposer une sélection de professionnels et de prestations sensibles aux valeurs d'authenticité, de partage, de transmission, et d'esprit d'ouverture qui vous accueilleront en toute simplicité...

SOMMAIRE

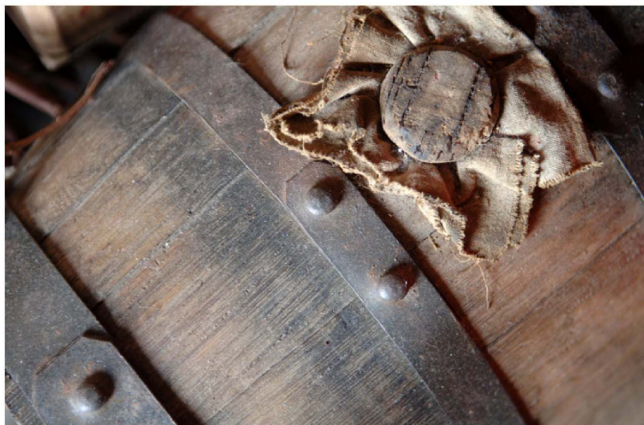
■ DÉCOUVERTE ■

Nature.....	8
Histoire.....	19
Patrimoine et traditions.....	26
Fêtes et manifestations.....	32

■ LA ROUTE DES VINS ET DES TERROIRS ■

Vallée de l'Agly.....	36
La Salanque.....	36
Bompas.....	36
Pia.....	38
Salses-le-Château.....	38
Saint-Hippolyte.....	39
Saint-Laurent de la Salanque.....	39
Crest & Calcaires.....	40
Rivesaltes.....	40
Peyrestortes.....	43
Baixas.....	44
Calce.....	44
Tautavel.....	44
Vingrau.....	48
Espira-de-l'Agly.....	48
Cases-de-Pène.....	49
L'Agly.....	49
Estagel.....	49
Montner.....	52
Bélesta.....	54
Cassagnes.....	56
Caramany.....	58
Rasiguères.....	58
Latour-de-France.....	59
Le Fenouillèdes.....	61

Maury.....	61
Trilla.....	64
Saint-Martin-de-Fenouillet.....	65
Saint-Paul-de-Fenouillet.....	65
Vallée de la Têt.....	68
Plaine & Riberal.....	70
Perpignan.....	70
Canet-en-Roussillon.....	73
Saint-Cyprien.....	74
Saleilles.....	74
Villeneuve-de-la-Raho.....	75
Le Soler.....	77
Corneilla-la-Rivière.....	77
Pézilla-la-Rivière.....	78
Le Conflent.....	79
Vinça.....	79
Espira-de-Conflent.....	81
Marquixanes.....	82
Prades.....	82
Vernet-les-Bains.....	83
Mosset.....	85
Cerdagne & Capcir.....	86
Saillagouse.....	86
Err.....	88
Bourg-Madame.....	89
Font-Romeu.....	89
Vallée du Tech.....	90
Les Aspres.....	90
Ponteilla.....	90
Trouillas.....	93
Bages.....	95
Saint-Jean-Lasseille.....	96
Banyuls-del-Aspres.....	96
Tresserre.....	98
Passa.....	99
Fourques.....	101



<i>Terrats</i>	102
<i>Thuir</i>	103
Les Albères & Le Vallespir	104
<i>Montescot</i>	105
<i>Corneilla-del-Vercol</i>	105
<i>Elné</i>	106
<i>Palau-del-Vidre</i>	107
<i>Argelès-sur-Mer</i>	108
<i>Saint-André</i>	113
<i>Saint-Génis-des-Fontaines</i>	113
<i>Le Boulou</i>	114
<i>Céret</i>	115
<i>Prats-de-Mollo</i>	115
La Côte Vermeille	116










<i>Collioure</i>	118
<i>Port-Vendres</i>	120
<i>Banyuls-sur-mer</i>	121
<i>Cerbère</i>	127

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Organiser son séjour	130
Se rendre dans le Roussillon.....	130
Circuler dans le Roussillon.....	130
Hébergement.....	131
S'informer sur le Roussillon	133
Index	139

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

-  Autoroute
-  Nationale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous-préfecture
-  Commune
-  Sortie d'autoroute
-  Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes
-  Zone viticole



Ariège



ESPAGNE

Vers Barcelone

Pyrénées-Orientales

Aude

Pyrénées-Orientales





Elevage de Vins Doux Naturels en foudres de chêne.

© CIVR

DÉCOUVERTE



Géographie

Une géographie théâtrale

Le département des Pyrénées-Orientales est un vaste amphithéâtre tourné vers la Méditerranée, c'est à dire le Midi et l'Orient. Les gradins qui le bordent et l'ourlent sont au nord la barrière calcaire des Corbières et les monts du Fenouillèdes, à l'ouest la silhouette altière du massif du Canigó et au sud le Vallespir puis les Albères, crête frontalière avec l'Espagne et ultime soupir des Pyrénées avant de se jeter dans la Méditerranée. Trois fleuves, l'Agly, la Têt et le Tech, à l'instar de sillons fendant les gradins de schiste, calcaire ou granit, ont creusé de profondes vallées et coulent d'ouest en est vers la plaine du Roussillon. La beauté paysagère des Pyrénées Orientales est encore plus frappante depuis la mer, depuis la scène de cet amphithéâtre qui offre le spectacle des cultures maraîchères occupant la plaine et le littoral, des vergers s'épanouissant dans les vallées et enfin de la vigne courant sur les marches et s'accrochant aux gradins de ce cirque majestueux offert à la lumière. Cette mosaïque ou marqueterie de paysages et de cultures est un véritable musée à ciel ouvert qui se laisse interpréter à l'aune d'une géologie tourmentée.

Une géologie mouvementée

600 millions d'années séparent les granits des Albères des dépôts quaternaires du littoral. De manière globale et simplifiée, la répartition géologique des roches est regroupée en trois grands secteurs naturels :

- Au sud et à l'ouest du département, la haute chaîne des Pyrénées qui comprend le massif du Canigó, les Albères et le Capcir. Elle est constituée de massifs anciens (ère paléozoïque) de granit ou de schistes qui sont séparés par des couloirs de failles (vallées de la Têt et du Tech).

- Au nord, le Fenouillèdes et les Corbières constituent une zone de piémont de reliefs estompés où l'on retrouve entre autres des schistes et des calcaires du Jurassique et du Crétacé fortement plissés (ère mésozoïque).

- A l'est, la plaine du Roussillon et le littoral sont un bassin de remplissage et de colmatage d'âge pliocène (ère cénozoïque) et du quaternaire composé de sédiments marins et d'alluvions continentaux (lessivage des reliefs accentués par les rivières coulant d'ouest en est). La géologie du département est fortement liée à l'histoire de la chaîne pyrénéenne, à l'enchaînement de deux histoires superposées des « vieilles » et des « jeunes » Pyrénées. Trois étapes géologiques distinctes marquent sa formation :

► **P'histoire hercynienne** : une ancienne chaîne de montagnes s'étend sur une large partie de l'Europe (de -600 MA à -300 MA) et constitue la base des roches de l'ère Primaire.

► **P'histoire alpine** des Pyrénées (de -240 MA à -65 MA) correspond à la surrection de nouvelles montagnes comme les Alpes et la création d'une vaste chaîne de montagnes qui s'étend de la Galice à la Provence et englobe le golfe du Lion.

Vignes en terrasses.

© CIVR





Vignoble du Roussillon à l'automne.

© P.GOMEZ

Qu'est ce que le terroir ?

L'INAO définit le terroir comme « un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains ». Pour résumer, le terroir est une alliance entre les hommes et la terre. Derrière ce mot tiré de « terre », se cache un concept unique en son genre et très français. Terroir n'a aucune équivalence en anglais, espagnol, italien ou allemand. Certains mots s'en rapprochent mais aucun n'englobe réellement la notion d'interaction entre les hommes et la terre. On dit tout simplement « terroir » chez nos voisins européens ! En France, on perçoit bien ce qu'est le terroir, mais quant à l'expliquer, c'est une autre affaire. Le choix des meilleurs terrains, des pratiques culturelles et des cépages adaptés aux lieux de production a demandé des siècles d'observation, de tâtonnements et de recherche. Il y a un peu de mystère et de magie dans cette relation passionnelle entre les hommes, le paysage, le travail, le folklore et la culture. Les facteurs naturels : sol, sous-sol, vigne, cépages, climat, exposition, pente, lieu géographique et les facteurs humains caractérisent la typicité d'un vin. Un vin élaboré à partir de raisins récoltés sur une parcelle déterminée acquiert des propriétés organoleptiques, un caractère unique, une typicité que l'on ne retrouvera dans aucun autre vin, même élaboré avec des raisins issus de cépages identiques sur un terrain mitoyen. On comprend ainsi que la notion de terroir est le fondement des AOC.

► **l'histoire méditerranéenne** (de -30 MA à -1,65 MA) voit l'ouverture du bassin méditerranéen et la naissance du golfe du Lion. L'érosion va peu à peu arracher des quantités considérables de matériaux aux massifs et combler le golfe du Roussillon. Enfin, l'alternance de périodes glaciaires et chaudes va modeler l'hydrographie de la région par des phases de creusement de rivières et d'accumulation de graviers.

Climat

Climat béni des dieux pour les hommes et la vigne avec plus de 300 jours de soleil par an, des hivers doux et des précipitations faibles à l'exception des influences continentales des plateaux de Cerdagne et du Capcir et des autres zones d'altitude. Climat de contraste avec

des caractéristiques très tranchées et des aspects excessifs : l'une des régions les plus chaudes de France et aussi l'une des plus ventées, sans parler de l'irrégularité et la violence des précipitations à l'automne et au printemps. Le Roussillon est plus familier des averses fortes et soudaines que de la pluie fine et continue, ce qui a des conséquences importantes sur les pertes en eau par ruissellement et accentue le ravinement des sols. La sécheresse du climat est renforcée par les vents, notamment la célèbre tramontane qui souffle depuis le nord-ouest. Ce vent sec et parfois violent (le vent qui rend fou mais aussi qui chasse les nuages) vient accentuer la sécheresse des terroirs et réduit les risques de propagations des maladies sur les grappes donnant au raisin les conditions idéales pour une parfaite maturation.

Le vent marin ou « marinade » est un vent de l'est et du sud-est en provenance de la mer. Souvent accompagné de précipitations, il apporte à la vigne l'humidité dont elle a besoin.

Vignoble

L'amphithéâtre du Roussillon est occupé sur les alluvions fertiles de la plaine du Roussillon par les cultures maraîchères et dans les basses vallées de la Têt et du Tech par les vergers. Quant à la vigne, elle s'épanouit sur les collines et coteaux des Aspres et du Fenouillèdes, sur les piémonts des massifs montagneux des Albères, des Corbières et du Canigó, et enfin elle s'accroche au dernier élan des Pyrénées vers la mer sur la Côte Vermeille.

La vigne est une plante « tout-terrain » qui s'épanouit sur des sols maigres et arides du fait de son enracinement très pénétrant et profond. La pauvreté des sols en Roussillon peut devenir la gloire du vigneron car la vigne, dans sa « souffrance », offre du fait de la faiblesse de ses rendements (nettement

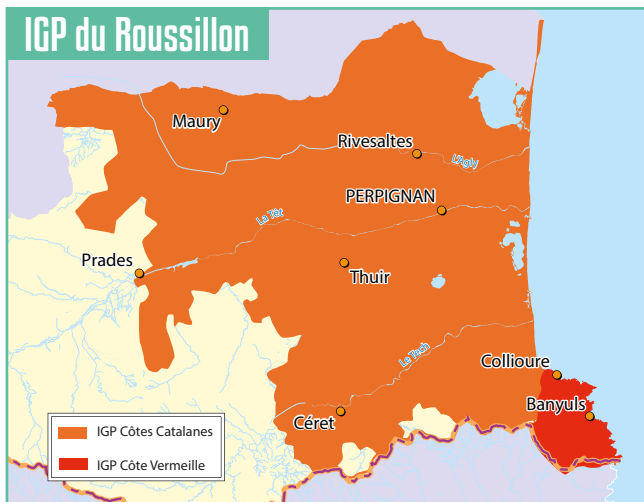
inférieurs à la moyenne nationale) une grande maturité et une richesse en sucre. On peut ajouter qu'aucun vignoble de France ne se trouve autant favorisé par une si longue période de chaleur et de luminosité.

On voit bien que le vignoble du Roussillon se caractérise par l'extrême variété de son relief, de ses sols, de son climat et de la diversité de son encépagement en une aire géographique restreinte qui crée une marqueterie paysagère unique en France et dans le monde. Ce minuscule territoire à l'échelle mondiale offre aux vignerons une palette de terroirs issus des trois grandes ères géologiques ! Nous ne pourrions oublier toutefois que la couche des sols est très mince et régulièrement rajeunie par l'érosion hydrique et éolienne, ce qui est un danger à terme et peut entraîner sa disparition. Des travaux de protection des sols (reboisement, banquettes, murets...) sont entrepris afin d'éviter une disparition des sols dans certaines régions.

D'un point de vue pédologique, on retrouve en Roussillon dans l'aire d'im-

Les Rancios Secs : une particularité catalane

Les IGP Côtes Catalanes ou Côte Vermeille blancs, rosés et rouges ayant la mention Rancio doivent être obtenus uniquement avec les cépages suivants : carignan blanc et noir, cinsault noir, grenaches blanc, gris et noir, macabeu, tourbat, mourvèdre, muscat d'Alexandrie, muscat à petits grains. Ces vins sont secs parce que tous leurs sucres ont été transformés en alcool, et rancios parce qu'ils ont été élevés en milieu oxydatif pendant plusieurs années (au moins 5 ans) et ont acquis un goût de noix : le rancio. Qu'ils soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambre foncé, parfois brou de noix, avec des reflets mordorés caractéristiques. Ils sont utilisés en cuisine catalane et surtout très valorisés par les vignerons. Tout comme les Vins Doux Naturels, ils sont une part de la culture originelle catalane et concourent à sa fierté. Enfin, comme par magie, leur conservation défie le temps.



plantation de la vigne (en piémont et dans les bassins) des sols argilo-calcaires, des argilo-limoneux, des sols caillouteux, des schistes noirs, des schistes bruns, des arènes granitiques et du gneiss. C'est cette richesse naturelle qui a permis d'accueillir 25 cépages blancs et noirs donnant des vins uniques et typés.

La production

Le département compte 2 500 exploitations, 29 caves coopératives et 360 caves particulières (qui assurent 25% de la production). Dans le Roussillon, les vignes qui couvraient encore quelques 70 000 ha dans les années 60, représentent aujourd'hui 21 000 ha, dont 85 % sont classés en IGP et AOC.

La production départementale s'élevait à 770 000 hl en 2018. Les Pyrénées Orientales se positionnent aujourd'hui

au 9^e rang des départements viticoles français, avec 2 % de la production nationale en volume, dont 80 % des Vins Doux Naturels de France. En 2018, plus de 75 millions de cols (équivalents bouteille 75cl) ont été vendus dont 70% en vins secs et 30% en Vins Doux Naturels. Les vins du Roussillon s'exportent bien, notamment en Chine, Belgique, Allemagne et États Unis qui en sont les premiers importateurs. Au total, plus de 7 millions de cols ont été exportés dans le monde en 2018.

Avec 14 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et 3 IGP (Indication Géographique Protégée), les vins du Roussillon sont d'une grande richesse, à la fois fruités et corsés, chacun exprimant un caractère particulier, inspiré par la terre, le climat et le vigneron.

TERRITOIRES PARTENAIRES

Les intercommunalités associées
à la démarche Vignobles & Découvertes Destination Roussillon





CENOTOURISME EN ROUSSILLON

Amphithéâtre adossé aux Pyrénées et baigné par la Méditerranée, le Roussillon est ce petit coin de France où il fait bon vivre, au rythme des vagues, du soleil dominant, des rafales de Tramontane et des grillades aux sarments de vigne... sous l'œil bienveillant du Canigou, montagne sacrée des Catalans. Au point le plus méridional de l'Hexagone, vous trouverez une région fascinante tant pour

les yeux que pour les papilles. Depuis les falaises calcaires des Corbières au nord aux coteaux de schistes de la Côte Vermeille au Sud, des collines rougeoyantes des Aspres aux terrasses caillouteuses de la plaine, le vignoble du Roussillon surprend par sa pluralité et son caractère affirmé. Ce terroir singulier accordé au savoir-faire des vignerons vous livrent des vins épatants tant par leur saveur que par leur diversité. Vins Doux Naturels ou Vins secs en IGP et AOC, chaque palais dénicher le nectar qui le fera frémir d'émotion. Rien de tel pour sublimer les délicieux produits du terroir, légumes et fruits gorgés de soleil, viandes, charcuteries et fromages de production fermière, anchois, escargots, miel et autres douceurs... Au détour de vos explorations, observez les nombreux témoins de l'héritage architectural paysan : les murettes en pierres sèches à flanc de collines, les « casots », petits édifices au toit de tuiles construits au milieu des vignes, ou encore les multiples bâtisses, isolées ou au cœur des villages, qui arborent des façades en gros galets et « cayrou », cette brique typique en argile rougeâtre. En partant à la rencontre de professionnels conseillés dans ce guide de bonnes adresses, vous vivrez l'expérience Roussillon à travers ses paysages uniques, ses produits authentiques et ses femmes et ses hommes empreints de générosité et de soif de partage.



TOURISME de Terroir
PYRÉNÉES-ORIENTALES



4,95 € Prix France

