

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com

INTERNET
20 SITES POUR
REEMPLIR SA CAVI

JURA
Ses rouges
sont bluffant

FONCEZ!
100 bordeaux
d'exception à moins
de 40 euros

**AUVERGNE, FOREZ
SAINT-POURÇAIN.**
L'autre visage
de la Loire

CEVICHE, HUITRES,
ROUGETS, VOLAILLE,
RIS DE VEAU...
**16 accords inattendus
pour les fêtes**

CURIOSITÉS
À qu
ressembl
le vignobl
en 1816



**SPÉCIAL
CHAMPAGNE**

**Millésimés et bruts,
maisons et vigneron**

Notre top des bulles

Tautavel À l'ombre des falaises calcaires

Tautavel révèle l'un des cinq visages des Côtes-du-Roussillon-Villages distingués par une Dénomination géographique complémentaire.

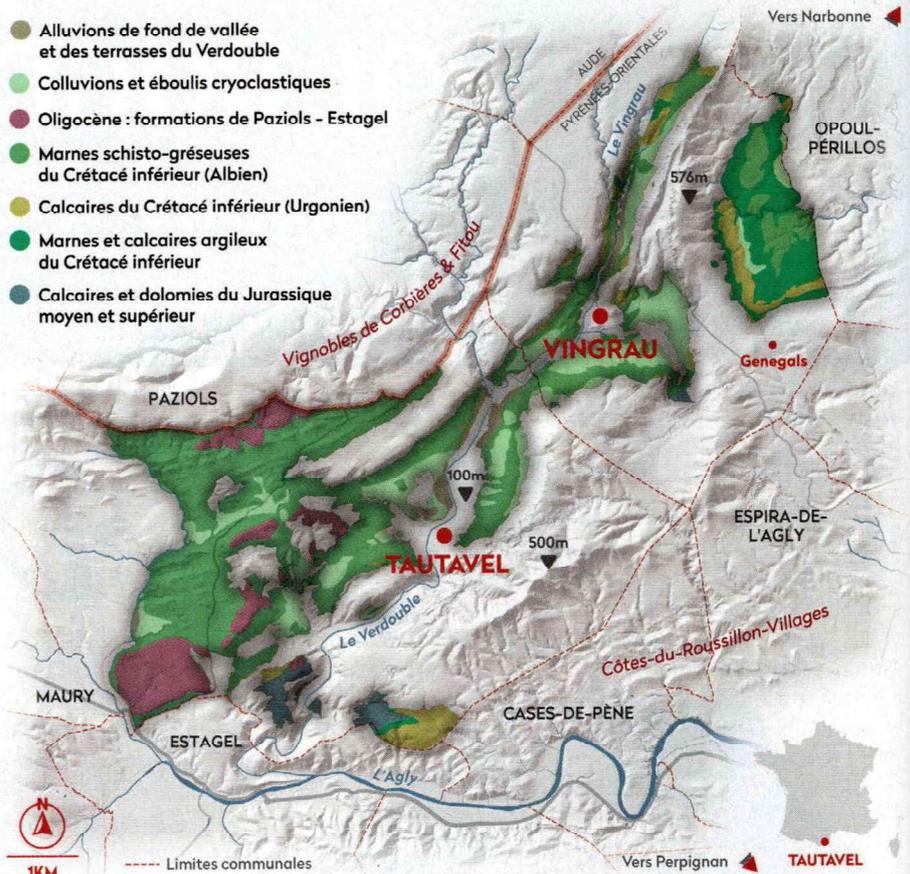
Par Sophie de Salettes

Perché sur les falaises calcaires qui dominent le cirque de Vingrau ou perdu dans les coteaux marno-schisteux côté Maury, on ne peut être que conquis par la beauté du vignoble de Tautavel.

Les vignes qui font naître les vins de Tautavel sont dispersées entre 120 et 300 mètres d'altitude sur un territoire classé de plus de 2 800 hectares qui s'étend sur les communes de Tautavel et de Vingrau, au nord de l'aire d'appellation Côtes-du-Roussillon-Villages.

Avec 316 hectares de vignes à l'origine de 8 220 hectolitres de vin revendiqués en 2021, Tautavel est la plus importante des cinq Dénominations géographiques complémentaires de l'AOP Côtes-du-Roussillon-Villages⁽¹⁾.

Le territoire de Tautavel se trouve dans une dépression creusée dans des schistes et des marnes, entourée de hautes falaises calcaires. Ces calcaires sont à l'origine des éboulis qui parsèment de nombreuses parcelles, un mélange de cailloux anguleux, d'argiles rouges issues de l'altération des calcaires et d'argiles noires provenant de la décomposition des schistes sous-jacents. Les sols sont parfois marqués par la présence de conglomérats (formations à galets) et de dépôts de cônes de déjection.



Carte géologique de l'AOP Côtes-du-Roussillon-Villages Tautavel

Au sud-est de Vingrau, les marnes de l'Albien, érodées puis colluvionnées par les éléments caillouteux décrochés des falaises calcaires environnantes (relief karstique), forment le majestueux cirque de Vingrau.

CÔTÉ VINGRAU, C'EST LE CIRQUE

« Les sols du cirque sont très caillouteux sur le fond comme sur les pentes car très riches en éboulis de gélifraction tombés de la falaise,

explique le scientifique⁽²⁾, vigneron et enfant du pays Alain Razungles (domaine des Chênes). Le fond du cirque, plus plan et riche, convient bien à la syrah et à la roussanne qui ont besoin de sols équilibrés et qui n'aiment pas le manque d'eau. Sur les pentes, l'eau ruisselle et constitue donc moins de réserves hydriques. C'est pourquoi plus les années passent, plus les terres planes me semblent intéressantes. En outre, il y a plus d'ombre portée sur les terres planes



Les Dénominations géographiques complémentaires ayant vocation à devenir des AOP, Tautavel a officiellement déposé une demande de reconnaissance en AOP.

par rapport aux pentes qui, ici, conviennent mieux aux zones moins ensoleillées. Et l'on sait aujourd'hui que l'optimum aromatique n'est pas lié au plein soleil... » Ainsi, la position par rapport aux falaises marque fortement le caractère des parcelles. La zone de Mascarou donne, par exemple, des vins plus frais que les autres. Essentiellement parce que les vignes sont à l'ombre jusque tard le matin.

MOURVÈDRE AU SOLEIL

Pour Jean Gardiès, l'ombre des falaises et le nuancier de parcelles qu'elle crée sont essentiels et permettent de trouver une place à chaque cépage. D'autant plus que les 18 hectares de la famille Gardiès à Vingrau sont morcelés en petites parcelles de 30 à 80 ares. « Selon leur emplacement par rapport au relief, les vignes restent plus ou moins longtemps au soleil. Les zones les plus ensoleillées conviennent bien au mourvèdre. Comme Les Millères, très précoces, une pente tournée vers le sud, à l'abri du vent. Les parcelles plus ombragées plaisent notamment aux cépages blancs », détaille le vigneron.

Marie Vergès, responsable vignes et vins de la coopérative Terres Plurielles⁽³⁾, souligne pour sa part combien la fraîcheur et l'équilibre des sélections de rai-

sins venus des pentes, sous la montagne du Roc Amour, sont intéressants compte tenu de l'ombre qui les protège le matin.

Dans ce contexte méditerranéen très chaud l'été, les vallées encaissées peuvent être des environnements précieux. « Au nord de Vingrau, nous travaillons une vigne encaissée dans la Vallée de Cassenove. Elle reste longtemps à l'ombre ce qui donne des résultats très intéressants. La syrah y trouve bien sa place mais nous y avons

aussi du grenache noir et du grenache blanc », décrit Jean Gardiès.

Plus à l'est et plus en hauteur, les vignes du secteur de Genegals s'étagent entre 250 et 300 mètres d'altitude. Les sols sont

issus de calcaires argileux ainsi que de marnes gréseuses. « Les vins de Genegals sont plus frais et réguliers que ceux du cirque, plus généreux. Il y a beaucoup de vieilles vignes anciennement dédiées aux vins doux naturels (VDN) et beaucoup de blancs dans ce secteur. Les deux tiers de nos blancs viennent de Genegals avec du grenache gris, du grenache blanc, de la roussanne », précise Marie Vergès.

Huit des 28 hectares du domaine des Chênes se situent dans ce secteur sur des sols marqués par les grès. « Ce sont des sols filtrants qui portent essentiellement du grenache car la syrah y souffre du manque d'eau,

L'ombre des falaises crée un nuancier de parcelles pour chaque cépage

Les profils

AOC Côtes-du-Roussillon-Villages : 1977.

AOC Côtes-du-Roussillon-Villages DGC Tautavel : 1997.

AOC Tautavel : démarche en cours.

Les étiquettes Côtes-du-Roussillon-Villages DGC Tautavel concernent pour un tiers les vins de négoce du vigneron et négociant Gérard Bertrand, pour un tiers ceux des caves coopératives et pour un tiers ceux des vignerons indépendants.

Surface : 316 ha de vignes pour 8 220 hl revendiqués en 2021 (1 619 ha pour 41 214 hl en Côtes-du-Roussillon-Villages) sur 2 856 ha classés en DGC Tautavel.

Rendement maximum autorisé : 42 hl/ha.

Vins rouges (les blancs et rosés sont classés en Côtes du Roussillon).

Le climat

Il est marqué par des étés chauds et une pluviométrie annuelle moyenne de 586 mm très variable selon les années compte tenu du caractère orageux des pluies. La Tramontane est omniprésente. Ce vent de nord-ouest souvent violent peut aggraver la sécheresse estivale, mais assainit les vignes.

La géologie

Le vignoble de Tautavel est planté sur des sols issus de marnes schisteuses de l'Albien (fin du Crétacé inférieur) intercalées avec des bancs gréseux, de colluvions et éboulis cryoclastiques et gravitaires, de marnes et calcaires du Crétacé inférieur, d'une formation sédimentaire détritique à galets de l'Oligocène (formation de Paziols-Estapel) ou de calcaires et dolomies du Jurassique moyen et supérieur.

Les cépages

Les principaux cépages sont le grenache, la syrah, le carignan et le mourvèdre, complétés par le lledoner pelut.





Les réserves d'eau constituées au printemps dans les sous-sols de Tautavel sont essentielles pour atteindre une maturation aboutie des raisins.

Marnes, schistes, calcaires... les vigneronns se saisissent des particularités de chaque lieu

souligne Alain Razungles. *Mais le grenache et le carignan y donnent un joli fruit, compte tenu de l'altitude notamment.* »

Dans les parcelles du secteur de Genegals de la famille Gardiès, au-delà de l'altitude qui apporte finesse et fraîcheur (les raisins y sont mûrs dix jours après ceux du cirque), les vignes profitent de sols issus de calcaires argileux. Des terres rouges dépierrées et enserrées dans de petits clos. « Là, les maturités phénolique et alcoolique du grenache sont moins décalées qu'ailleurs. On parvient donc à récolter des grenaches mûrs avec moins d'alcool, explique Jean Gardiès. Nous allons prochainement y planter du lledoner pelut et des grenaches blanc, gris et noir. »

Les parcelles du bas et du haut du secteur de Vingrau se complètent pour construire des assemblages équilibrés. Le Clos des Vignes du domaine Gardiès vient en majorité de vignes d'altitude : du grenache et du carignan pour 70 %, assemblés avec la syrah du fond du cirque qui apporte son fruit et sa texture et le mourvèdre de son flanc qui exprime ses notes épicées.

De même, Alain Razungles profite de cette palette d'origines. Comme dans

Le Mascarou, élaboré avec des carignans et des syrahs du fond du cirque assemblés avec du grenache de Genegals.

CÔTÉ TAUTAVEL, L'EMPREINTE DES MARNES

Plus au sud-ouest, la partie Tautavel de l'aire classée en Dénomination géographique complémentaire présente un sous-sol davantage marqué par les marnes. « Nous travaillons un îlot de 10 hectares à Caune d'en Joffre à 220 mètres d'altitude, décrit Mickaël Sire (domaine des Schistes, à Estagel). La cuvée du même nom

vient de deux hectares de terres rouges en haut du secteur, là où les baies sont les plus juteuses. Car la présence d'argile donne des vins pulpeux avec des tanins mûrs. » Là, le carignan est privilégié, mais il est complété par du grenache noir et de la syrah.

Élodie et Matthieu Collet ont repris le domaine Fontanel en 2017. Leur terroir de cœur : le Mola, au sud-ouest de Tautavel, six hectares de terres conglomératiques avec une bonne réserve hydrique (formation de Paziols-Estagel à l'origine de vins denses. « On y travaille du grenache, du carignan et de la syrah. Le carignan se comporte très bien sur ce terroir. La syrah aussi, si elle ne reçoit pas trop de vent chaud. En effet, le Mola est orienté à l'ouest et au nord-ouest, mais il est heureusement protégé du soleil le plus chaud par l'ombre des arbres environnants », indique le couple.

Les parcelles de Fouradade du domaine des Schistes montrent encore comment les vigneronns se saisissent des particularités de chaque lieu-dit. « À Fouradade, au nord-ouest de Tautavel, mon grand-père a défriché 14 hectares de terres issues de marnes schisteuses, raconte Mickaël Sire. Il y a très peu de terre en haut de coteau et nous sommes exposés au sud-est. C'est un terroir très chaud et sec. On a d'ailleurs arraché ici trois hectares de syrah qui étaient en souffrance... On est attentif à vendanger tôt car les raisins ont tendance à flétrir. Mais les vins ont des pH bas et une belle vivacité.



Avec ses parents Nadine et Jacques, Mickaël Sire (domaine des Schistes) élabore neuf vins différents (six appellations).

De vigne en cave

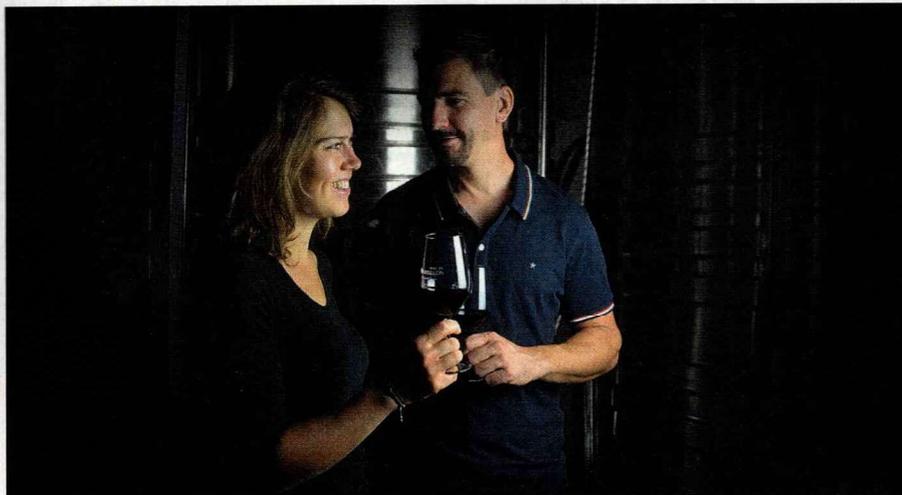
Tautavel

notamment le carignan. Un carignan qui doit macérer peu de temps pour exprimer toute sa fraîcheur. » Le lledoner pelut et le grenache y sont faits dans le même esprit.

DU BLANC SUR LES SCHISTES

Ces schistes sont rudes pour la production de vin rouge car les tanins sont parfois durs à faire mûrir et les vins peuvent être tranchants. C'est pourquoi le caractère de ce terroir incite la famille Sire à planter plus de cépages blancs afin de valoriser davantage la vivacité que confère le sol aux vins – le domaine compte produire à terme 50 % de vins blancs, contre 30 % aujourd'hui. Du grenache gris, des carignans blanc et gris ; peut-être du tourbat (ou malvoisie du Roussillon), également adapté aux environnements très secs.

Mais ces blancs ne pourront pas être en Tautavel ni même en Côtes-du-Roussillon-Villages, AOP uniquement dédiées aux vins rouges depuis leur création en 1977. C'est en effet dans les années 1970 que le succès des VDN, alors rois des vins, a commencé à s'éroder (4). Les vins secs prenant de plus en plus de place, les AOC Côtes-du-Roussillon (vins rouges, rosés et blancs) et Côtes-du-Roussillon-Villages (vins rouges) voient le jour. Plusieurs terroirs sont ensuite distingués à partir de 1995 : les Dénominations géographiques complémentaires (DGC) (5). Une dénomination géographique est synonyme de vin de lieu, dont la personnalité affirmée est mise en avant.



À partir de leurs 20 hectares de vignes, Élodie et Matthieu Collet (domaine Fontanel) proposent onze vins.

Mais les vigneron ne déclarent qu'une partie limitée de leurs vins issus du terroir de Tautavel en DGC. Et certains vins parmi les plus recherchés de la zone ne sont même jamais revendiqués en DGC Tautavel, comme ceux du vigneron Hervé Bizeul (Le Clos des Fées). Parfois, parce que le cahier des charges bride la créativité quand on veut par exemple travailler des cépages hors liste. D'autres fois, parce que les vigneron choisissent de faire des côtes-du-roussillon pour être plus en phase avec leurs marchés. Aussi parce que la dynamique collective n'est pas encore assez forte pour imposer un positionnement cohérent et consensuel de tous les vins...

Pour autant, nombre de beaux vins arborant leur origine Tautavel font connaître la valeur de ce terroir.

Espérons qu'ils soient de plus en plus nombreux dans le futur. ●

(1) LAOP Côtes-du-Roussillon Villages comprend aussi les DGC Caramany (253 ha), Les Aspres (163 ha), Latour-de-France (127 ha) et Lesquerde (86 ha).

(2) Agronome, œnologue, professeur émérite à l'Institut des hautes études de la vigne et du vin.

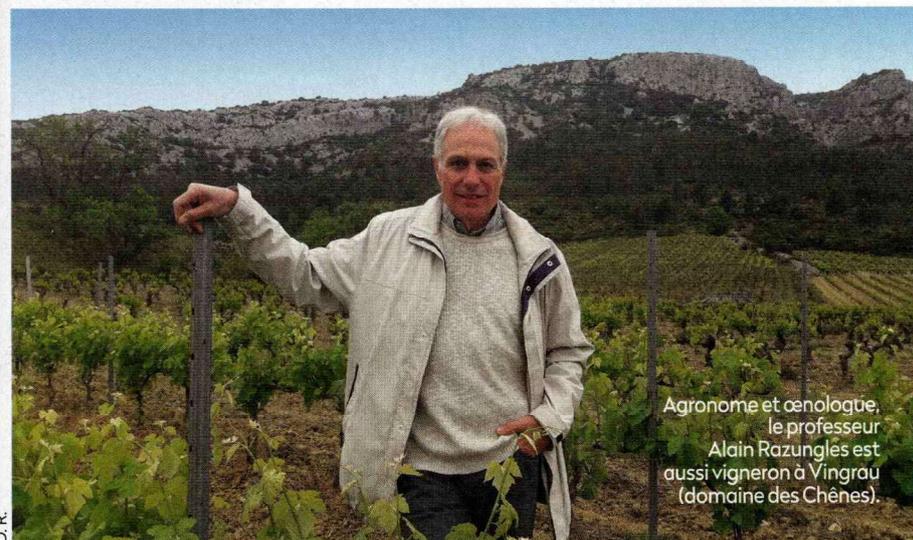
(3) Terres Plurielles est le regroupement de trois caves coopératives.

(4) Mais nombre de vigneron produisent encore des vins doux naturels de toute beauté.

(5) Seuls 33 % des vins issus de vignes plantées dans l'aire géographique de la DGC Tautavel sont revendiqués comme tels par les producteurs.

À déguster en priorité

- **Domaine Gardiès :**
Clos des Vignes 2019,
Les Falaises 2018
- **Domaine des Chênes :**
Le Mascarou 2017,
La Carissa 2015
- **Terres Plurielles :**
Domaine
des 3 Vallées 2019,
Silex 2017,
Vingt Marches 2016
- **Domaine
des Schistes :** Caune
d'en Joffre 2019
- **Domaine Fontanel :**
Cistes 2019,
Prieuré 2017



Agronome et œnologue, le professeur Alain Razungles est aussi vigneron à Vingrau (domaine des Chênes).