

# DEGUSTAZIONI

Da **tremila anni** in questa regione francese alle pendici dei **Pirenei** si produce vino.  
E questi ne sono gli eredi

## Info

Raccontare tutte le caratteristiche del Roussillon, dai terreni, ai vitigni utilizzati, alle tecniche di appassimento e fermentazione, richiederebbe un numero di Euposia nella sua interezza.

Rimandiamo gli appassionati interessati al **Conseil**

**Interprofessionnel des Vins du Roussillon**

19, avenue de Grande Bretagne  
BP 649 - 66006 Perpignan cedex

Tél. +33 (0)4 68 51 21 22

Fax. +33 (0)4 68 34 88 88

Info:

export1@vins-du-roussillon.com

Web:

www.vinsduroussillon.com

«Non sono molte le realtà vinicole che possono vantare 28 secoli di consolidata, e certificata, tradizione. Vuol dire aver iniziato quando Sparta e Atene erano il centro del mondo. Il Roussillon è una di queste. Ai confini fra la Francia meridionale e la Catalogna, questa regione - francese da appena tre secoli - rappresenta il 2% della produzione vinicola complessiva d'Oltralpe, ma comprende l'80% dei vini dolci naturali; la superficie vitata è di poco più di 30mila ettari per una produzione complessiva di poco meno di 1,2 milioni di ettolitri. Il clima risente del Mediterraneo e dei suoi due grandi venti: il Mistral, che scende dai ghiacciai delle vette alpine, e il Marin, caldo e umido. La regione è famosa per le interminabili pianure di vigneti, ma le produzioni migliori sono - ovviamente - sui pendii collinari esposti a sudest.

Una realtà molto parcellizzata. Nel Roussillon operano 4mila 500 viticoltori, mille800 dei quali proprietari di aziende vinicole a tempo pieno. Si tratta di aziende familiari, con una superficie media vitata di 9 ettari. A controllare tre quarti della produzione sono però una sessantina di cantine sociali.

Da secoli al Roussillon tocca il compito di garantire al mercato francese vini dolci e vini liquorosi. Una produzione disciplinata dai monaci delle abbazie sin dall'ottavo secolo e con la definizione della tecnica del "mutage" - il blocco della fermentazione attraverso l'aggiunta di alcol a 96 gradi, in

una percentuale compresa fra il 5 e il 10% del moso - codificata nel 1200 dal medico Arnaud de Villanueva.

Il Roussillon è una terra generosa, che ha sempre dato volumi importanti. Ma da diversi anni a questa parte i produttori hanno deciso di privilegiare la qualità e l'innovazione in cantina: ad esempio, la resa media per ettaro è di appena 40 quintali, contro i 60 della media francese. Le denominazioni - inizialmente fissate dai monaci - sono state poi definitivamente codificate col riconoscimento delle DOC Rivesaltes, Banyuls e Maury nel 1936, Muscat de Rivesaltes nel 1956, Banyuls Grand Cru nel 1962, Collioure nel 1971, Côtes du Roussillon e Côtes du Roussillon Villages nel 1977. Una strada verso la qualità che oggi fa ritenere ai produttori della Costa radiosa che ora sia venuto il momento di proporre anche all'estero il fascino dei propri vini: il Moscato di Rivesaltes, in primis, ma anche i rossi potenti e profumati della Cote, e i potenti Banyuls in grado di competere coi migliori Porto. In collaborazione con Sopena - uno degli enti di stato francesi che si occupa della promozione dell'agroalimentare nel mondo - Euposia ha potuto degustare una trentina di campioni dei vini del Roussillon delle diverse tipologie. Una degustazione estremamente interessante, a tratti entusiasmante, cui hanno partecipato Andrea Andreoli, Bernardo Pasquali e Giulio Bendfeldt»

# ROUSSILLON, IL FIGLIO DEL MISTRAL

Produit de France  
Vin Doux Naturel

1982

*Arnaud de Villeneuve*

RIVESALTES AMBRE  
HORS D'AGE



Salses le Château

*Euposia Febbraio-Marzo 2008*

## DEGUSTAZIONI

## ROUSSILLON



79

VINIMED  
DOMAINE DE MAJAS,  
CRU LUCIE 2006

85

VIGNOBLES DOM BRIAL  
LE POT MUSCAT SEC 2006  
VIN DE PAYS

77

VINIMED  
LE BLANC QUI DETEND  
MUSCAT SEC 2006 VdP

Si tratta di una bellissima proprietà, situata a Caudiès de Fenouillèdes. Le vigne sono coltivate su terreni argillo-calcarei e scistosi. Un rosato che palesa maggior carattere di quanto non abbiano i suoi "cugini" italiani. Di buon impatto. Il colore è vivace, brillante, un bel rosato carico. Di grande impatto l'ampiezza dei profumi all'olfatto: si avvertono la fragola, il lampone. Dove cade questo vino è nel palato. Marcata la sapidità, ma risulta eccessivamente corto, lasciando una certa insoddisfazione.

Generalmente l'indicazione "vin de pays" lascia aperta la porta a interpretazioni riduttive dei vini così denominati: di minori ambizioni rispetto alle Aoc o in fase di crescita per arrivare a posizionarsi stabilmente in una categoria maggiore. Questo moscato secco non ha nulla da farsi perdonare per i suoi lignaggi: il colore è un bellissimo giallo paglierino, ma è l'impatto al naso che ha del clamoroso con gelsomino, fiori bianchi, rosmarino, macchia mediterranea. Al palato emerge una nota iodata, e sul finale ammandorlato la nota più amarognola tende a prendere un po' il sopravvento. Bello il contrasto fra la dolcezza e l'eleganza dei profumi e la sapidità al palato.

Poco fine, pur presentando un buon impatto olfattivo in bocca denuncia tutte le sue mancanze: contratto, amaro, talvolta sin sgraziato. Tanto da coprire la pur positiva nota lasciata all'olfatto.



**80** CAVE ARNAUD DE VILLENEUVE  
AOC COTES DU ROUSSILLON  
VIELLE VIGNE ROUGE 2003

Questa "appellation" comprende soltanto i vini rossi provenienti da 25 villaggi situati lungo il fiume Agly, nella zona ritenuta migliore della Cote du Roussillon. L'assemblaggio avviene al massimo con tre uvaggi, due delle quali non possono superare il 90% del blend totale: Carignan, percentuale massima ammessa 60%, Grenache, Mourvèdre e Syrah più altri vitigni minori. Questo vino in particolare, si presenta di un rosso cupo, i profumi sono però compromessi dalla nota eterea. Appare sin chiuso; al palato - superata il primo impatto alcolico - presenta qualche nota poco fine. Peccato.

**84** DOMAINE DE NIDOLÈRES  
AOC COTE DU ROUSSILLON  
LA RAPHAELLE 2006

Vendemmia manuale e grappoli scelti sulla pianta per questo rosso dal gran carattere che vede la presenza nel blend del Mourvèdre all'80% seguito poi da Carignan e Grenache. Un vino molto virile. Rosso cupo nel bicchiere, all'olfatto emergono note erbacee evidenti c'è la salvia, la macchia mediterranea. Al palato si distinguono la marasca, il cuoio, il tabacco. Ampio ed evoluto.

**82** VINIMED ARÈNES DE GRANIT '05  
AOC COTE DU ROUSSILLON  
VILLAGES LESQUERDE

Come indica la denominazione, una delle più recenti della zona essendo stata avviata nel 1996, i vigneti sono ubicati a terrazza sulle alture - di natura granitica - che dominano la valle de l'Agly. Il blend è formato da Syrah, al 70%, seguito da Carignan - questi due vini vengono vinificati a parte in macerazione carbonica - e Grenache. Si tratta di un vino dalla grande longevità media: il campione appare infatti ancora un po' chiuso, sembra avere forza ma non carattere. Al naso note minerali e speziate; al palato emerge la nota fruttata. Da riprovare fra un paio d'anni.

## DEGUSTAZIONI

## ROUSSILLON



84

ARCADIE  
AOC COTE DU ROUSSILLON  
VILLAGES AGNES GRAUGNARD  
2005

88

DOMAINE DE MAJAS  
CABERNET SAUVIGNON  
CUVÉE GAETAN 2005

85

DOMAINE RIERE CADÈNE  
AOC COTES DU ROUSSILLON  
ROUGE

Agnes e Raphael Graugnard sono una coppia di giovani enologi che provengono dalla valle del Rodano. Il loro "paradiso in terra" è nel villaggio di Tautavel, divenuto una denominazione a sè stante nel 1997, dove commercializzano i vini prodotti dai vigneroni locali. L'azienda è giovane, ma già ha incassato diversi riconoscimenti. Il blend vede Grenache al 40%, Syrah in pari percentuale e, a chiudere, Mouvédre e Lladoner pelut. Un vino di enormi potenzialità, di cui è attesa una gran longevità. All'olfatto note di bacche nere, spezie. Al palato pepe verde, note di torrefazione e di caffè.

La proprietà ha una superficie di 25 ettari attorno al paese di Caudiès de Fenouillèdes, alle forte delle Gole de la Pierre lys. I vini traggono beneficio dal microclima e dalla rudezza dei terreni. A questo si aggiungono estrema attenzione ai vigneti ed al lavoro sul campo ed in cantina. Dal 1994 sono numerosi i riconoscimenti ottenuti. Anche per questo cabernet sauvignon c'è già un riconoscimento: medaglia d'argento alla rassegna internazionale di Parigi. Grandi profumi all'olfatto, pienamente confermati al palato. Un vino nobile, suadente, di forza e carattere.

Il blend vede Syrah, Carignan e Grenache, dei tre uvaggi il primo è al 60%. Syrah e Grenache hanno avuto una vinificazione tradizionale; il Carignan è stato vinificato in macerazione carbonica. Al naso emerge la frutta rossa, la prugna. Al palato è minerale, rotondo e lungo, con una bella nota di vaniglia e cacao. Tannini forse ancora troppo marcati che necessitano di un ulteriore affinamento in bottiglia per perdere l'attuale rudezza.



85

CHATEAU MARAC  
AOC COTES DU ROUSSILLON  
VILLAGE 2004  
MAS KAROLINA

87

SOMACS VINS  
LES VIGNERONS DE LANROUS  
AOC COTES DU ROUSSILLON  
CHATEAU DE CALCE 2004

86

CHATEAU SAINT ROCH  
KERBUCCIO 2003

Questo vino rispetta fedelmente la denominazione: Grenache noir coltivato nella zona di Maury, mentre Syrah e Carignan vengono allevati nel comune di Lesquerde. Si tratta di un vino proveniente da vigne che hanno dai 30 ai cinquant'anni. Syrah e Carignan vengono affinate in barrique di quercia francese; il Carignan fa solo acciaio. Forte l'impatto olfattivo: un naso intenso di spezie, frutta rossa, vaniglia e sentori di grigliato. In bocca è fresco, sostenuto da una buona spalla acida. Note fumé e di vaniglia sul finale. Buon equilibrio.

Tradizionale il blend fra Syra, Grenache, Carignan e Mourvedre. Questo vino si presenta molto elegante e equilibrato. All'olfatto note di frutta rossa, confermate al palato dove emerge con forza una bellissima mora del gelso. Buona la mineralità e la freschezza complessiva di questo vino.

Quarantaquattro gli ettari coltivati nella valle dell'Agly, nel comune di Maury, a 25 chilometri da Perpignan, fra il Mediterraneo e i Pirenei, ai piedi di un castello cataro. Un ecosistema definito "primordiale" ancora intatto, tanto che nel 2001 quando sono stati avviati i lavori per i nuovi vigneti si è scelto di non utilizzare nulla che non fosse biologico. Il blend vede Syrah, Grenache noir e Mourvedre. Affinamento in legno misto fra nuovo e di secondo passaggio. I profumi sono intensi, ed anche al palato si apprezza la rotondità e l'eleganza dopo un primissimo impatto etereo.



## DEGUSTAZIONI

## ROUSSILLON



84

VINIMED  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
CUVÉE DE NOEL  
TERRASOUS 2007

Questi Moscati, apprezzati come aperitivi, si presentano come vini ricchi e maturi, di qualità costanti, al sapore di uva passa. Di grande bevibilità, questo Moscato mantiene una bella acidità. Olfatto non invadente, al palato migliora con note d'agrumi.

85

CAVE ARNAUD DE  
VILLENEUVE  
AOC MUSCAT DE  
RIVESALTES

Arnaud de Villeneuve, medico aragonese del 1200, sta ai vini dolci naturali come Dom Perignon sta allo champagne. Fu lui a definire le tecniche della distillazione del vino in alcol. Questo Moscato presenta un maggior impatto al palato, mentre al naso le note floreali appaiono facilmente evanescenti. Buona la spalla acida e la persistenza, il finale è forse un po' troppo abboccato.

81

DOMAINE DE BRESSON  
MOSCAT DE RIVESALTES

Ecco un prodotto caratteristico di Rivesaltes. Profumi floreali leggeri, al palato note di fiori bianchi, acacia e miele. Di non lunga persistenza



83

**NOUVELLE SOCIÉTÉ DE  
LA CÔTE RADIEUSE**  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
MAJORQUINE

86

**DOMAINE RIERE CADÈNE**  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
2006

81

**DOMAINE LAFAGE**  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
2006

Di grande bevibilità e freschezza, questo Moscato presenta note floreali intense; al palato pesca a pasta gialla, un sentore di vaniglia. Persistente ma non stucchevole. Invita ad una seconda beva

Premiato con una medaglia di bronzo al Concorso internazionale di Parigi, questo Moscato è al 100% della qualità a piccoli acini. Il mutage - ovvero l'aggiunta di alcol di origine vinicola - blocca la fermentazione a 15,5 gradi alcolici. Grandi sensazioni olfattive: rosa bianche, gelsomino. Al palato emerge con forza la pera. L'ingresso in bocca è morbido, poi via via le sensazioni diventano più ampie e rotonde. Di classe.

Dalla fine del 1800 la famiglia Lafage gestisce la proprietà, 200 ettari compresi fra Perpignan e il mare, 138 dei quali dedicati alla coltivazione della vite. Questo Moscato presenta note olfattive non particolarmente intense. Pecca un po' anche in bevibilità, senza presentare note di rilievo. Tendenzialmente un po' anonimo.

## DEGUSTAZIONI

## ROUSSILLON



**76** ARNAUD DE VILLENEUVE  
MUSCAT DE RIVESALTES  
2006

Vola basso questo Moscato che pure esce da una cantina che, anche in questa degustazione, con altri prodotti ha dimostrato una qualità sopra la media. All'olfatto promette, con delle note di pesca e albicocca. Poi al palato si chiude e non ce n'è più per nessuno.

**84** ARNAUD DE VILLENEUVE  
MUSCAT DE RIVESALTES  
RIVEYRAC 2006

Questo cru presenta delle belle note di miele, che si fondono con nuance più d'agrumi. Maggior freschezza e vitalità, una spalla acida che contribuisce ad una facilità di beva non comune, e una lunga persistenza.

**89** CHATEAU MARAC  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
2005  
MAS KAROLINA

Prodotto sui terreni granditici di Lesquerde, questo Moscato è un blend fra quello ad acini piccoli e quello di Alessandria. Le vigne hanno un'età media di quindici anni. Viene vinificato a basse temperature in acciaio. Il mutage avviene con alcol vinicolo di 96 gradi: il risultato finale porta ad una gradazione di circa 16 gradi. Fortuna che viaggia come aperitivo e c'è tempo e modo per addomesticarlo... Di colore giallo paglierino mostra riflessi arancioni legati all'età; il naso è fresco elegante, di grande personalità. Note di fiori bianchi e d'agrumi. In bocca è tondo, vellutato, persistente. Di forza, vigore. Non stanca e invita a una beva successiva.



**89** DOMAINE DE NIDOLERES  
AOC MUSCAT DE RIVESALTES  
AMBRÉE 1997

**87** ARNAUD DE VILLENEUVE  
AOC RIVESALTES HORS  
D'AGE 1982

**78** VIAL MAGNERES  
AOC BANYULS RIMAGE 2005

Dieci anni e non sentirli. Denominato ambrato denota la presenza di vitigni grigi, come il Grenache, della malvasia del Rossiglione e del Macabeu a fianco dei due tradizionali moscati. Al naso è un'ondata di profumi, intensi, avvolgenti, pieni. Nocciola, mandorla, mallo di noce, agrumi canditi e torrefazione. Il palato è sontuoso, vellutato, pieno, di grande persistenza.

Venticinque anni ben portati. A dimostrazione delle grandi potenzialità d'invecchiamento di questo vino grazie al mutage. Le note ossidate si fondono assai gradevolmente con note di uva passa, miele, resina, scorze di agrumi candite. Premiata in degustazione l'assoluta fedeltà al terroir ed alle tecniche produttive tradizionali; l'ampiezza dei sapori al palato più importanti rispetto alle note olfattive. Un vino da cioccolato, evidentemente non da tutti i giorni, ma da "sfruttare" nei momenti migliori.

Qui ci spostiamo ulteriormente a sud; siamo oramai ai Pirenei al confine con la Catalogna. I vigneti sorgono su versanti scistosi a precipizio, con una piccolissima frazione di terreno utile, dove uomini e muli faticano a tenere l'equilibrio. Meccanizzazione impossibile. Dei vini, in larga parte "eroici" che mantengono viva una tradizione centenaria. Vini dolci naturali dove entrano in gioco molti dei vitigni del Roussillon: dal Grenache ai Moscati, al Macabeu, al Carignan, al Syrah. Vini dalla lunghissima capacità d'invecchiamento. In questo caso, probabilmente, la gioventù ha giocato negativamente nella degustazione. Una buona presenza olfattiva non ha trovato rispondenza al palato; il vino risulta corto, squilibrato, di difficile e poca attrattiva beva. Da riprovare con un po' più anni sulle spalle.



## DEGUSTAZIONI

## ROUSSILLON



**82** DOMAINE DES SOULANES  
AOC MAURY ROUGE 2005

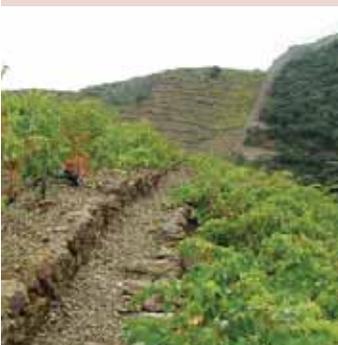
Si tratta di una bellissima proprietà, situata a Caudiès de Fenouillèdes. Le vigne sono coltivate su terreni argillo-calcarei e scistosi. Un rosato che palesa maggior carattere di quanto non abbiano i suoi "cugini" italiani. Di buon impatto. Il colore è vivace, brillante, un bel rosato carico. Di grande impatto l'ampiezza dei profumi all'olfatto: si avvertono la fragola, il lampone. Dove cade questo vino è nel palato. Marcata la sapidità, ma risulta eccessivamente corto, lasciando una certa insoddisfazione.

**85** VINIMED  
AOC MUSCAT DE  
RIVESALTES  
CUVÉE DE NOEL

Vino fortificato, realizzato in gran parte con uve Grenache. Anche in questo caso la gioventù del vino non fa esplodere tutte le potenzialità. L'azienda è stata avviata nel 2001 e sfrutta vecchie vigne di Grenache. Il naso ha bisogno d'aria per potersi esprimere al meglio: oltre alla prima nota d'alcol, emergono frutti neri, pan di spezie e cioccolato. Al palato migliora: un vino ricco di materia, sufficientemente persistente.

**90** ABBE ROUS  
AOC BANYULS HELYOS

Quanto di più simile in Francia al Porto portoghese. Questo vino arriva da una rigidissima selezione in vigna, dove soltanto le parcelle migliori di uva vengono utilizzate. Grenache noir in pienezza con una resa per ettaro di 21 ettolitri. La vendemmia non può che essere manuale, la vinificazione segue l'appassimento "sur grain" ovvero sulle rocce delle uve. Vino destinato all'invecchiamento che non ama stare troppo a lungo in botte. Vent'anni sono una giusta aspettativa per questo vino. Il millesimo degustato, pur nella sua giovinezza, presenta caratteri di grande finezza. Una complessità di aromi all'olfatto ed al palato che lo rendono assai intrigante: note di prugna, spezie, nocciola. Di grande persistenza.



84

LES CRUS DE  
MEDITERRANEE  
LE DOMINICAIN  
AOC BANYULS 6 ANS D'AGE

88

NOUVELLE SOCIETE DE LA COTE  
RADIEUSE  
AOC RIVESALTES 1976  
DOMAINE AMOROUX

Al palato questo vino sviluppa sentori più appassionanti della primissima impressione al naso. Di non facilissima beva, rispetta però fedelmente le caratteristiche della denominazione. Vino denso, corposo, caldo. Note speziate, di caramello.

Mantiene un'incredibile vivacità, dal colore, all'olfatto, al palato. Oltre all'impatto etereo emerge l'uva passa, la nocciola. Note speziate sullo sfondo. Complesso e pieno in bocca, di grande persistenza. Un esempio dei vantaggi della tecnica del mutage, anche se ovviamente rimane un vino per grandi occasioni.

