

PÉPITES EN AOC DU ROUSSILLON

Le Roussillon a une **réputation** à défendre : un vénérable vignoble, dardé de **soleil**, ouvert aux **quatre vents**, sur lequel les vignes en bio sont légion. C'est vrai, y faire son marché **bio** donne une vaste palette de choix. Notre sélection



DOMAINE AGLY AGLY BIO VIEILLES VIGNES 2018 (AB) - CDR VILLAGES

Premier groupement de producteurs du Roussillon, les Vignerons catalans, nés en 1964, axent leur travail sur une valorisation des vins à l'export et un fort soutien sur le passage en bio. Dotés d'un outil de production certifié, ils ciblent une augmentation du pourcentage des vignes en bio et la certification Haute Valeur environnementale. Stratégie dynamique, la gamme s'étoffe de flacons AB, comme cette cuvée vendangée manuellement où la syrah, complétée par du grenache noir, est élevée en cuves. Étincelant dans sa robe violine, bouquet de fleurs et fruits frais de la garigue, ouvert sur la fraîcheur, il est prêt à boire.



Agneau rôti au romarin.

11 €

66000 Perpignan – 04 68 85 04 51
www.vigneronscatalans.com

LES HABITUDES DE CONSOMMATION ÉVOLUENT RAPIDEMENT

VIGNERONS CATALANS

À raison de 15 000 bouteilles par heure, les deux chaînes d'em-bouteillage fonctionnent à plein régime. « On vient de signer un contrat avec la Russie, précise Selma Regincos, la responsable du marketing. On en a conditionné 68 000 ! » Au siège des Vignerons catalans, à Perpignan, poids lourd de la production de vins du Roussillon (18 millions de flacons à l'année), c'est l'effervescence. Avec ses huit caves coopératives (Côtes d'Agly, Dom Brial, Les Vignerons de Trémoine, Les Vignobles de Rivesaltes, Les Vignobles de Constance et du Terrassous, Terres romanes, Vignobles Sud Roussillon et la Cave de l'Étoile), le groupement est incontournable dans le paysage viticole catalan. Née en 1964 de la motivation d'une poignée de vignerons indépendants, l'institution a toujours été à l'écoute des marchés et des besoins des consommateurs. « On réalise 70 % de notre CA en France et 30 % à l'export, mais le marché est saturé et les habitudes de consommation évoluent rapidement. » Depuis deux ans, le bio est devenu la priorité du groupe. « On essaie d'orienter nos caves sur ce type de développement car tout le monde le réclame, mais les

volumes sont plutôt faibles pour rivaliser lors des appels d'ajoute-t-elle. Du coup, on a lancé le projet SICA Bio en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Coop de France. » Le but est de accompagner la conversion de ceux qui le souhaitent sur la technique, juridique et économique. En échange, les Vignerons catalans s'engagent à mieux valoriser la production. Après un départ frileux, les engagements se multiplient avec un pot de 15 000 hectolitres en bio d'ici à trois ans. À partir de fin 2020, quatre caves adhérentes seront en phase de passage en bio, et 1 800 hectares sont déjà labellisés HVE. « On a développé un vin sans sulfites ajoutés et on a commencé à travailler sur le zéro pesticide », termine Selma Regincos. La cuvée Roussillon du Domaine Agly Bio (10 €, AOP Côtes-du-Roussillon-Viticulture) confirme la trajectoire vertueuse prise avec cet assemblage de grenache qui surprend par son volume et sa fraîcheur avec un plateau de fromages de caractère.

VIGNERONS CATALANS – 66000 PERPIGNAN
04 68 85 04 51 – www.vigneronscatalans.com

