

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Collioure (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des AOC Banyuls et de l'AOC Collioure
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Mas Reig - BP75 66650 Banyuls Sur Mer France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 468214573
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0) 468214645
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	cru.banyuls@wanadoo.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC AOC Collioure.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1826 du 7 décembre 2011 relatif à l'AOC Collioure publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011
--------------------------	--

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Collioure (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
Les vins de l'appellation "Collioure" sont des vins secs tranquilles blanc, rosé et rouge.	
Les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :	
COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	12 %
Vins rosés	11,5 %.
Vins rouges	12 %.
La teneur en acide malique des lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.	
Les lots de vins, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :	

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE en sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.

*Caractéristiques organoleptiques*

Les vins rouges sont des vins colorés, aux arômes intenses rappelant souvent les fruits mûrs et les épices. Ils sont généreux, riches en bouche avec une belle présence tannique qui autorise leur bonne conservation.

Les vins rosés, qui présentent fréquemment des arômes de fruits frais, sont élégants, frais, avec une belle générosité.

Les vins blancs sont appréciés pour leur volume de bouche et leur note légèrement tannique. Ils sont gras, généreux avec des arômes le plus souvent floraux, parfois miellés.

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

#### b. Point b)

Clos
Château

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
------------------------------	--------------------------------

*Description de la pratique:*

Toute opération d'enrichissement est interdite.  
Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

*Type de pratique œnologique:*

Pratique culturale

*Description de la pratique:*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.  
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.  
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.  
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.  
L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.  
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.  
Les vignes sont conduites en gobelet, éventail, sur échelas ou en cordon de Royat.  
Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied.  
Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.  
La taille doit être effectuée au plus tard le 31 mars.  
Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.  
Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied.  
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.  
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

**b. Rendements maximaux:***Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 40 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 48 hectolitres par hectare.

**5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

**a. Zone NUTS**

FR815	Pyrénées-Orientales
FR81	Languedoc-Roussillon
FR8	MÉDITERRANÉE
FR	FRANCE

**b. Cartes de la zone délimitée**

*Nombre de cartes jointes* 0

**6. RAISINS DE CUVE****a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

**b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:**

Vermentino B
Counoise N
Mourvedre N

Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Grenache N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Cinsaut N
Roussanne B
Tourbat B
Syrah N
Marsanne B
Carignan Blanc B
Macabeu B
Carignan N

### c. Autres variétés

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

#### Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble le plus méridional de France est implanté entre « *mar i mont* » (« *mer et montagne* » en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre, en bord de mer.

La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « *Côte Vermeille* » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres. Autour de ces ports, elle est limitée :

- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;
- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées,

sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant. Bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;

- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

#### Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par Jacques 1<sup>er</sup> de Majorque en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

A cette époque, le vin est surtout sec, souvent « *fortifié* » par adjonction d'alcool

ou naturellement doux. Grâce à son titre alcoométrique volumique élevé, il « *voyage* » très bien et acquiert une grande notoriété dans les cours d'Aragon, de Castille, des rois de Majorque, puis, plus tard, depuis Collioure, en franchissant le détroit de Gibraltar, en Flandres.

Après l'annexion du Roussillon par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'apprêtent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Collioure » pour plus de 50% des parcelles de vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, « *bail à complant* », cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin élaboré au sein de la zone géographique bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé Rous qui développe un petit commerce de vin sec de qualité, en bouteille, à fins de vin de messe et pour la restauration de l'église de la commune de Banyuls, faute de financement de l'évêché. Ce petit commerce qui préfigure la commercialisation des vins par vente directe devient si florissant que l'évêché intervient pour le faire cesser.

En 1885 la crise tardive du phylloxera anéantit une grande partie du vignoble et se cumule aux difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Avec la promulgation des lois Arago (1872) et Pams (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels, abandonnant, momentanément, la réputation acquise pour les vins secs à titre alcoométrique volumique élevé. Le dynamisme des producteurs conduit à la reconnaissance, dès 1936, de



l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » pour les vins doux naturels, mais pas pour les vins secs « *pour risques de confusion* ».

Les vins secs sont alors commercialisés en « *vins natures du terroir de Banyuls* » jusqu'à ce que cette dénomination devienne caduque, en 1960.

Les vins rouges secs sont reconnus, en 1971, en appellation d'origine contrôlée « Collioure », pour éviter toute confusion avec l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ». Les vins rosés et les vins blancs sont reconnus en appellation d'origine contrôlée, respectivement en 1991 et en 2003.

Le vignoble couvre, sur le territoire des 4 communes de la zone géographique, une superficie de 1800 hectares. Sur cette superficie, sont produits 20000 hectolitres de vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » et 20000 hectolitres de vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure ». L'ensemble de cette production est élaborée par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante le « Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls ».

Les vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » se déclinent en vins rouges (55% de la production), vins rosés (30% de la production) et en vins blancs.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins rouges sont des vins colorés, aux arômes intenses rappelant souvent les fruits mûrs et les épices. Ils sont généreux, riches en bouche avec une belle présence tannique qui autorise leur bonne conservation.

Les vins rosés, qui présentent fréquemment des arômes de fruits frais, sont élégants, frais, avec une belle générosité.

Les vins blancs sont appréciés pour leur volume de bouche et leur note légèrement tannique. Ils sont gras, généreux avec des arômes le plus souvent floraux, parfois miellés.

#### *Lien causal:*

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude. Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron

a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement « *agouilles* » qui forment des réseaux caractéristiques en « *pied de coq* » ou « *peu de gall* » en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le « *bail à complant* », héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble, et sa diversité d'encépagement, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile.

Sur ces pentes ensoleillées, au cœur d'un climat très sec, ont été sélectionnés, au fil des générations, les cépages noirs les plus résistants, comme les cépages grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, mourvèdre N (dénommé également « *mataro* »), carignan N et plus récemment syrah N dans les situations les plus favorables, et les cépages blancs traditionnels, grenache blanc B et grenache gris G, localement macabeu B et muscat d'Alexandrie B ou plus récents, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, taille apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins optimale. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,60 kilogrammes avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence de ports maritimes comme Banyuls-sur-Mer, Collioure et Port-Vendres.

Les vins expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire pour l'élaboration de vins secs, production traditionnelle et ancestrale, en s'appuyant sur la diversité de l'encépagement et des situations naturelles.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins pour produire entre mer et montagne des vins paradoxalement frais, riches et élégants, sans être dénués de puissance, ceci également en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir des vins rouges et blancs aux arômes complexes, mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage est définie dans le cahier des charges, au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins rouges, et au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte, pour les vins blancs.

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », en 1971, est le fruit d'une réalité historique et agronomique, avec 2 appellations d'origine contrôlée, « Banyuls » et « Collioure », produites sur un même territoire, à partir d'une matière première dont les exigences de qualité, maturité et fraîcheur sont identiques.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.</p> <p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, pour l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cases-de-Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.</p>	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de</p>	

l'appellation d'origine contrôlée.

L'indication du nom de cépage est interdite sur l'étiquette.

## ***9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:***

### **a. Autre(s) document(s):**

## VI. AUTRES INFORMATIONS

### 1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 149554955
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS