



Banyuls – de Porto voor de armen

Banyuls – le Porto des pauvres

Frank Brusselmans



Thèse de doctorat/résumé
Année universitaire 2013 – 2014

Pour obtenir le titre
Sommelier-Conseil

Ecrit sur l'ordre de

'de Vlaamse Wijnacademie'
et
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

par

Frank Brusselmans
Serwouterstraat 7
9200 Dendermonde



Avant-propos

Il y a vingt ans, une formation en 'vin général et appliqué' à l'Athénée Technique Campus Ledebaan à Alost fût le début pour faire une thèse de Banyuls. Pendant le diner à la fin de l'année, on a versé le seul vin français qui soit compatible avec un dessert au chocolat: un Banyuls...

Je remercie Mr. André Van der Elst et le corps professoral de 'Vlaamse wijnacademie' pour assurer cette formation. Ce fût une formation de niveau très élevé.

Pour la réalisation, je remercie tout le monde que j'ai interviewé à la Côte Vermeille, comme Mme Isabelle Blin-Moly et Mr. Eric Noemie du Syndicat des Vignoble de la Côte Vermeille. Aussi les vignerons, en particulier Mr. Hervé Levano , propriétaire du Domaine de la Casa Blanca, et Mr. Luc Charlier, propriétaire du Domaine Coume Majou.

Je remercie aussi ma femme et mon fils pour avoir passé nos vacances à la Côte Vermeille, et ma famille proche pour les dégustations fréquentes.

Enfin, je remercie aussi mon équipe de traduction: Maarten, Ronny, Silke, Lorenzo, ma mère et mon fils pour soigner le résumé français, mais aussi Lut, Geert, Babette, Ronny et Lien pour leur contributions au texte néerlandais.

Sans toutes ces personnes, je n'aurais jamais réussi à cette thèse.



Index

Avant-propos	3
Introduction	5
1 La région.....	6
1.1 La subdivision géographique avant la Révolution Française.....	6
1.2 La subdivision géographique après la Révolution Française.....	6
1.3 La région du vin du point de vue géographique	7
2 Histoire.....	8
3 Le sol	9
4 Les parcelles	10
5 Les vignes	11
6 Le climat.....	12
7 Banyuls – le Porto des pauvres. L’histoire du marketing	13
8 Vrai Porto, c’est quoi ?	15
9 La structure AOC	18
9.1 Les vins secs du Roussillon	18
9.2 Les vins doux du Roussillon	18
9.3 Les vins secs de la Côte Vermeille	18
9.4 Les vins doux de la Côte Vermeille.....	19
10 Les techniques de vinification	20
10.1 Vinification du vin sec	20
10.2 Vinification du Vin Doux Naturel.....	20
11 Vins et mets	21
12 Les domaines.....	24
Bibliographie et références.....	25



Banyuls – Le Porto des pauvres

Les vins renforcés de Banyuls font partie des VDN rouges les plus populaires en France. Malgré cela, ces vins ne sont pas vraiment connus par le consommateur moyen; ils ne sont presque pas représentés dans le négoce belge, et encore moins dans les grandes surfaces.

Le surnom 'Le Porto des Pauvres' est plutôt contradictoire dans conjoncture actuelle. On trouve souvent des Banyuls à des prix qui sont un multiple des prix d'un 'vrai' Porto.

Les possibilités de combinaison de ce vin avec des desserts au chocolat, pour laquelle d'autres vins ne sont pas appropriés, sont intrigantes. Dans ma thèse de Sommelier-Conseil, je veux spécifier pourquoi ces vins peuvent être combinés avec des desserts au chocolat, ainsi que les nouvelles tendances dans la région.

De plus, je donne un exposé sur la région, son histoire, sa géographie, son sol et son climat ; je veux également mentionner les cépages utilisés, la structure de l'AOC, ainsi évidemment qu'une description de quelques domaines.



1 La région

Vu qu'il n'est pas toujours facile de connaître le lien entre une province, une région, des départements, des arrondissements et des cantons quand on n'est pas Français, je suis parti - pour la situation géographique – de la subdivision nationale. Ainsi je montrerai en détail de quelle région la Côte Vermeille fait partie.

1.1 La subdivision géographique avant la Révolution Française

J'ai indiqué ici la Côte Vermeille comme une partie de l'ancienne province du Roussillon.

1.2 La subdivision géographique après la Révolution Française

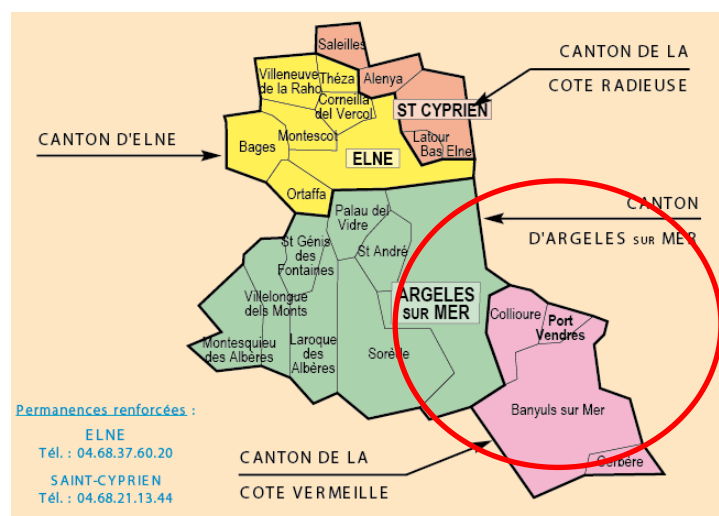
Après la Révolution, il y a une subdivision en 27 régions, réparties en 101 départements, 342 arrondissements, 4036 cantons et 36680 communes.

En Languedoc-Roussillon il y a 5 départements. Du nord au sud : Lozère (48), Gard (30), Hérault (34), Aude (11) et Pyrénées-Orientales (66).

Le département Pyrénées-Orientales est subdivisé en 3 arrondissements: Prades, Perpignan et Céret. Il y a 31 cantons, dont le Canton : la Côte Vermeille.

Regardons spécifiquement le Canton la Côte Vermeille : il y a 4 communes:

- Collioure
- Port Vendres
- Banyuls sur Mer
- Cerbère



<http://www.cg66.fr/104-les-maisons-sociales-de-proximite.htm>



www.vlaamsewijnacademie.be

Quelques chiffres du canton (2010)

- 7840 hectares, dont 1600 vignobles
- 13536 habitants

L'influence catalane est très visible, même les écriteaux avec les noms de lieu sont toujours en français et en catalan.

1.3 La région du vin du point de vue géographique



La région du vin la Côte Vermeille correspond au canton la Côte Vermeille.

À l'ouest de la Côte Vermeille il y a le Massif des Albères, dont le point culminant est le Pic du Néoulous à 1256m.

La région forme de cette façon quelques amphithéâtres orientés vers la Mer Méditerranée. Le littoral est constitué de plaines variées, parfois bâties avec des maisons, et des pentes rocheuses qui se jettent dans la mer.

Le plus grand amphithéâtre est formé par le Massif des Albères. L'eau de pluie de ce massif est évacuée par la petite rivière 'La Baillaury' qui se jette dans la Mer Méditerranée ... en tout cas pendant la périodes des pluies.

Une particularité de cet amphithéâtre est qu'il est en partie utilisé en tant que zone de collecte de l'eau 'Le Val Auger'. Voilà pourquoi l'utilisation de produits chimiques (surtout herbicides) est fortement limitée dans cette région, malgré l'usage fréquent dans cette région de vin.

Ce qui est remarquable, c'est que la Côte Vermeille est d'abord une zone littorale. Ceci souligne immédiatement l'importance du tourisme balnéaire. La viticulture y semble plutôt accessoire. À Banyuls-sur-Mer il y a d'après l'INSEE en 2008, 64.2% de résidences secondaires.

En plus, il n'y a que très peu de domaines de viticulture. Cela s'explique par le fait que la plus grande majorité des vendanges est traitée par trois coopératives.



2 Histoire

L'histoire de la viticulture du Roussillon remonte au VII^e avant notre ère. Ce sont les Grecs qui y ont introduit le vignoble.

Une des communes de la Côte Vermeille, à savoir Port Vendres, a reçu son nom des Grecs, qui y ont bâti un temple en honneur de la déesse Aphrodite, (Vénus en latin). Portus Veneris a donné son nom à Port Vendres.

Ensuite la région a été envahie par les Celtes, les Romains et les Wisigoths qui (chacun à sa manière) ont stimulé la viticulture.

Le dernier conflit fût l'occupation espagnole. Celle-ci se termina après la guerre de Trente Ans en 1648. Avec Le Traité des Pyrénées (1659) l'Espagne a renoncé à cette région et le Roussillon est attribué définitivement à la France.

Retournons à la viticulture : le climat chaud et sec a surtout stimulé le développement de vins doux. Ceux-ci étaient faits du raisin Muscat. Ils étaient faits avec passerillage et enrichis de miel.

Au Moyen Âge, la viticulture était une activité sociale, sans but économique. Les Templiers sont à l'origine de la structure du paysage avec les terrasses et canaux d'évacuation. Ils avaient introduit ce savoir du Moyen Orient dans cette région.

Arnau de Vilanova, un médecin Catalan, a mise en place la technique du mutage : arrêter la fermentation par ajout d'alcool de vin neutre et engardant le sucre résiduel. C'était la naissance du Vin Doux Naturel.

Au XX^e siècle, c'était beaucoup plus difficile, mais finalement la viticulture a survécu grâce à la migration d'ouvriers espagnols et surtout grâce à la reconnaissance qualitative des vins.

En 1936 l'INAO a enregistré l'AOC Banyuls. Un des premiers en France. En 1962, on a enregistré l'AOC Banyuls Grand Cru , le seul Vin Doux Naturel au statut de Grand Cru.

Jusqu'en 1970, cette région était surtout connue et reconnue pour la production de Vin Doux Naturel. Cela s'est terminé avec la reconnaissance de l'AOC Collioure rouge en 1971. Celle-ci a été élargie en 1991 avec une AOC Collioure Rosé et en 2003 avec une AOC Collioure Blanc.

À partir de 1970, nous constatons une forte baisse de la surface cultivée à cause de quelques incendies de forêt. La DFCI (Défense des forêts contre l'incendie) construit des terrains vagues comme interface matérielle entre les vignobles et les forêts. Je donnerai plus d'information à ce sujet dans le chapitre 'parcelles'.



3 Le sol

3.1 La genèse des Pyrénées

Pour la description du sol, je veux remonter à la théorie du « Big-bang », il y a 13.7 milliards d'années. Il y a 4.6 milliards d'années notre système solaire a été formé d'un nuage de poussière et de gaz. À peu près 100 millions d'années plus tard, notre terre a été formée.

Après un processus d'agglomération, on a obtenu notre écorce terrestre. Dès le début, celle-ci est en mouvement. Les différentes parties du monde se déplacent grâce à la dérive des continents.

Pendant la dernière ère (le Cénozoïque – il y a 66 millions d'années) les Pyrénées surgissent. En même temps la Côte Vermeille apparaît.

3.2 La structure du sol

Le sol est principalement composé de schiste qui est remarquablement noir (Ranker). Le sol érodé est une couche fine (seulement 20 à 50 cm) de matériel organique qui se trouve sur la roche mère.

Les racines doivent atteindre une très grande profondeur pour survivre à la sécheresse. L'utilisation d'engrais chimique est plutôt négative, parce que son usage stimule les racines superficielles. De cette façon les vignobles sont moins résistants au stress hydrique.

La photo montre une belle image d'un vignoble dont la racine transperce le rocher quelques mètres plus bas pour y pénétrer à nouveau.

Cette couche fine de matériel organique est très vulnérable. En plus, elle peut disparaître rapidement à cause de l'érosion.

Les terrasses des vignobles sont consolidées par beaucoup de petits murs, pour endiguer cette érosion.

Au total, il y a dans les vignobles de Banyuls à peu près 6000 km de petits murs. Certaines terrasses sont tellement petites, qu'il n'y a qu'une seule vigne. Dans les vignobles il y a un système de canaux unique, facilitant l'évacuation des eaux lors d'une averse.



4 Les parcelles

La superficie cultivée est environ 1600 hectares. Ceci n'est qu'une petite partie du Roussillon, parce que là, il y a environ 29 000 hectares de vignobles.

En regardant les parcelles plus en détail, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille parle du micro-parcellaire. (environ 0,17 hectares par parcelle). Tout cela prouve que l'ensemble des vignobles est fragmenté.

Cette structure et la présence des canaux d'évacuation sont uniques pour les vignobles de la Côte Vermeille. Quand on regarde un vignoble, on constate des lignes horizontales. Celles-ci suivent la pente des parcelles. De cette façon, l'érosion est arrêtée. Il y a aussi des canaux verticaux, appelés micro-talwegs. Il y a aussi des canaux diagonaux qui connectent les deux. Ainsi, ils permettent d'évacuer l'eau. Ils sont les « agulles et les « peus de gall », en forme d'une patte d'un coq.

Le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille définit 5 parcelles différentes :

- Les parcelles traditionnelles
Il s'agit des parcelles d'une superficie de quelques ares. Elles se trouvent sur des pentes de parfois plus de 50%. Elles ont une couche fertile tellement fine, qu'elle est parfois charriée. De cette façon, la roche mère se trouve à la surface. Ici, la mécanisation n'est pas possible. La productivité reste basse. La lutte contre les mauvaises herbes se fait chimiquement.
- Les parcelles réaménagées
Ce sont des parcelles traditionnelles, qui sont transformées structurellement afin de pouvoir labourer ces vignobles d'une façon mécanique. Tout cela permet de raccourcir la durée de travail, de réduire les frais, d'augmenter la rentabilité et de réduire l'utilisation de produits chimiques.
- Les parcelles coupe-feu
Ce sont les parcelles de taille moyenne, qui se trouvent au bord de la superficie cultivée. Elles sont l'interface entre les vignobles et les forêts. Les canaux d'évacuation sont des pistes larges en pierre. Ainsi elles permettent une certaine mécanisation. La productivité est par conséquent assez élevée.
- Les parcelles planes
Elles ne sont pas tellement nombreuses, mais certaines parcelles dans les vallées sont assez plates. Le sol y est riche et peu sujet à l'érosion. Là, il n'y a pas de murs, ce qui permet une mécanisation. Le vin y est d'une qualité inférieure.
- Les friches
Les parcelles qui ne sont plus cultivées. Il y a un plus grand risque d'incendie à cause de la désertification de la végétation.



5 Les vignes

Malgré le fait que les cahier des charges pour le VDN et pour les vins tranquilles soient vraiment différents, ceci s'entrelace dans les vignobles.

Le rendement total en 2010 était environ 40 000 hectolitres. Partagé entre 20 000 hectolitres de VDN et 20 000 hectolitres de vin tranquille. Il y a 1600 hectares de vignobles, donc cela revient à 25 hectolitres par hectare. D'après le cahier des charges : maximum 30hl/ha pour VDN et 40hl/ha pour les vins tranquilles.

Le raisin le plus présent et le plus traditionnel est Grenache Noir. C'est le raisin par excellence pour le Vin Doux Naturel. Malgré tout, il y a quand même beaucoup de cépages qui sont mélangés. Parfois même dans le même vignoble. Cela se voit à l'âge des vignes. Dans un vignoble, où les vignes sont taillées en Gobelet, les vignes morts sont successivement remplacés par de nouvelles. Parfois même par un autre cépage. De cette façon on obtient un renouvellement continu du cru.

Les cahiers de charge provoquent la disparition de ce phénomène. Tous les cahiers de charge limitent la complantation à un maximum de 10%, tant pour Banyuls que pour Banyuls Grand Cru.

Comme cépages principaux, il y a à côté du Grenache Noir également le Grenache Gris et Blanc en Maccabeu, Tourbat, Muscat Petit Grain et Muscat d'Alexandrie.

Comme cépages accessoires il y a aussi Cinsaut et Syrah.



6 Le climat

Le climat de la Côte Vermeille suit le régime méditerranéen : l'été est sec et chaud, l'automne est humide et l'hiver est doux.

Les chiffres de Météo-France ne sont pas exceptionnels : il y a 2465 d'heures de soleil par an et la quantité annuelle de la pluie s'élève à 556 mm.

En regardant les chiffres d'un peu plus près, on constate qu'ils deviennent plus extrêmes : Les périodes de pluie sont plutôt rares, mais il peut s'agir de pluies torrentielles, pouvant causer des inondations et provoquer d'énormes dégâts au sol. Ce qui explique l'aménagement des vignobles avec les fameux canaux d'évacuation.

En septembre, il y a en moyenne 38 l de pluie par mètre carré. D'après les conditions météorologiques c'est le mois des vendanges.

Il peut y avoir beaucoup de différences d'année en année. En analysant les chiffres depuis 1990 à 2012, j'ai relevé les données suivantes :

- En moyenne : 38l/m² pour le mois de septembre
- En 1997 : 0l/m² soit un mois complètement sec
- En 1990 : 241,2l/m² dont 176 l en 24 heures

Même en combinant les mois de septembre, octobre et novembre, les extrêmes ne sont pas égalisés :

- En moyenne 173l/m² pour ces 3 mois
- En 1997 : 27l/m²
- En 1993 : 610,5l/m². c'est-à-dire plus que la moyenne annuelle en 3 mois.

Un autre caractère important en Roussillon c'est le vent de montagne, la Tramontane, qui souffle régulièrement à partir des montagnes vers la mer Méditerranée. Cela crée un air sain. Cette action séchante prévient la moisissure. Ainsi on évite l'utilisation abondante de produits chimiques.



7 Banyuls – le Porto des pauvres. L’histoire du marketing

Comme déjà mentionné dans le chapitre sur la géographie de la région viticole, le tourisme balnéaire est prioritaire.

Le Syndicat des Vignoble de la Côte Vermeille a essayé d’élaborer un carnet promotionnel standardisé, avec une fiche individuelle par domaine. Seulement 26 des 31 domaines particuliers ont voulu y collaborer.

Il manque clairement une voix unanime pour la promotion des vins. Chaque domaine travaille de façon indépendante sur le plan commercial et marketing. Il y en a même qui font leur promotion dans des cabanes ou des caravanes à la plage, plutôt que de le faire dans le vignoble. Mme Isabelle Blin-Moly du Syndicat des Vignoble parle d'une certaine relation amour-haine. Le touriste est la cause de beaucoup d'inconfort (foules, beaucoup de déchets, chemins piétinés, risque accru d'incendies, ...) mais c'est ce même touriste qui achète les vins.

Je voudrais encore donner une explication supplémentaire sur le titre de cette thèse : Banyuls - le Porto des pauvres.

La raison pour cette affirmation, selon Mme Isabelle Blin-Moly, est que, pendant les années 1950–1970, ces vins doux étaient couramment consommés par des familles françaises de la « classe moyenne », pendant que le « vrai » porto était plutôt réservé à l'aristocratie et aux Anglais.

En analysant les prix des Banyuls et des Porto, on arrive à une autre répartition. Il y a d’un côté une large quantité de Porto à prix bas sur le marché par rapport au Banyuls, l'offre est aussi plus vaste. De l’autre, aussi des produits plus haut de gamme et plus chers peuvent être trouvés parmi les Portos.

J'ai fait une comparaison de prix entre Banyuls et Porto dans les principaux canaux de distribution. Ci-après un résumé :

Supermarchés

La plupart des achats de vins en Belgique se fait dans des supermarchés . Les cinq plus grandes chaînes de distribution (sur base de leur part de marché) ensembles offrent 91 portos pour des prix allant de 3,69€ à 67,20€. Et un Banyuls pour 8,95€. Le nombre des Portos proposés est donc plus vaste, avec une large gamme de prix.

Commerces spécialisées en vins

Ici, l’image est différente. On y trouve à côté d’une gamme de Portos de basse qualité et à prix bas, également des produits aux qualité et prix élevés. Les



Banyuls se trouvent en général quelque part au milieu de ce classement. L'offre varie ici pour 54 portos à des prix entre 7,19 et 143,61 € par rapport à 3 Banyuls entre 13,13 et 22,78 €.

Commerces de vins en ligne

Il ya un énorme boom dans d'offre par Internet. Cependant, il n'est pas pertinent de mentionner les quelques commerces en détail, l'offre est extrêmement faible. Bref, les 10 magasins les plus populaires sur l'Internet offrent seulement un vin de Banyuls et quatre Portos.

En résumé, Le Banyuls comme «Porto pour les pauvres» n'est (plus) vrai. On trouve facilement de «vrais» Portos pour un prix moindre que la moitié de ce qu'on paie pour un Banyuls; mais d'un autre côté, vous paierez souvent nettement plus cher pour une bouteille de Porto de qualité supérieure.



8 Vrai Porto, c'est quoi ?

L'intention n'est pas de donner une description détaillée des vins de Porto, mais de donner quelques similarités et différences entre Porto et Banyuls.

Ils ont en commun le fait d'être tous les deux des vins fortifiés. En autres mots, chez les deux vins, le processus de fermentation est à un certain moment arrêté en ajoutant un alcool neutre de vin afin de garder les sucres naturels restants.

- **La region**

Le porto est produit dans le Douro Supérieur, une vallée en amont de la rivière Douro , dans le nord-est du Portugal .Dans la vallée du Douro, quelques 26000 ha sont réservés à la production de Porto. A titre de comparaison, la surface du vignoble de Banyuls est de 927 ha et 210 ha pour le Banyuls Grand Cru (chiffres INAO 2005). Dans la région du Porto, les terrasses forment également une image générale dans les vignes. Le sol, principalement en granit, est ici aussi en partie soutenu par des murs. Moins extrême, il faut environ 5000 km de murs sur 26000 ha de vignes, à comparer avec 6000 km de murs pour 1600 ha dans la Côte Vermeille. Les vignes sont réparties en Quintas. La plupart des portos sont des assemblages de vins de différents Quintas.

- **Le climat**

Le climat est plus ou moins similaire, mais il y a quelques différences quand même. Les températures moyennes sont un peu plus faibles que dans le climat méditerranéen de la Côte Vermeille. La différence en été est d'environ trois degrés Celsius, un peu plus en hiver.

Une plus grande différence est à noter pour les précipitations. Il y a dans le Douro Supérieur 100mm plus de précipitations par an, surtout pendant l'hiver qui est froid et humide:

