



Rosselló y Empordá
Één volk, één taal, één geschiedenis,
één wijng gebied?

Rosselló y Empordá
Un peuple, une langue, une histoire,
une région viticole?

Kris Leemans



Eindwerk academiejaar 2013 – 2014

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

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

door

Kris Leemans

Driekastanjelaarsstraat 21
1850 Grimbergen



Prunet et Belpuig – Les Aspres

Rosselló y Empordà

Un peuple, une langue, une histoire, une région viticole?

Introduction

Un conseil donné afin de choisir un sujet de mémoire était: «Ecrivez sur quelque chose que vous connaissez! ».

Alors je me suis dit : « Ce n'est pas difficile, j'écris sur le Roussillon. » Depuis 1975 je passe au moins une fois par an mes vacances là-bas.

Après une consultation des sujets précédents il était clair qu'il y avait déjà assez de mémoires à ce sujet.

Dès le début, pendant notre séjour nous traversons plusieurs fois la frontière franco-espagnole afin de faire des excursions vers Figueres, ou bien nous suivons le col d'Ares par Prats de Mollo vers Ripoll, ou nous faisons un tour dans la Garrotxa. Une autre fois nous suivons la route de la côte Rocheuse en passant par Collioure, Banyuls et Llança, ou tout simplement, nous faisons nos courses dans la région frontalière. Très vite, comme de vrais touristes, nous découvrons les fontaines à vins à petits prix.

Au cours des années, la viticulture et nous changeons. Il y a une vingtaine d'années, nous avons commencé à découvrir les meilleurs vins des trois vallées en Roussillon, nous aimons le muscat et le Banyuls, nous rencontrons les viticulteurs qui préfèrent le goût au rendement et qui travaillent leur terres et leurs vignobles d'une manière consciente.

De l'autre côté de la frontière tous ces changements se sont mis en cours plus tard. Mais ils ont vite rattrapé leur retard. Les viticulteurs contrôlent consciencieusement le rendement et la vinification comme leurs confrères du Roussillon.

Alors j'arrive à la question essentielle de mon mémoire :

- Quand on observe les régions viticoles de l'Espagne, on remarque qu'en Catalogne, l'Empordà forme une enclave isolée contre la frontière française.
- En Roussillon on parle toujours le catalan.
- La frontière franco-espagnole se situait 70 km plus loin vers le nord à Salses.

Alors je me posais la question :

Rosselló y Empordà – un peuple, une langue, une histoire, une région viticole ?

Position

Roussillon

Le Roussillon se situe au sud extrême de la France avec la mer Méditerranée à l'est. La région viticole s'étend sur le département des Pyrénées Orientales. Le Roussillon est une plaine alluviale entourée de montagnes.

La côte de Salses jusqu'à Argelès sur Mer est formée de plages sableuses avant de se transformer en côte rocheuse jusqu'à la frontière espagnole.

Au nord le Roussillon s'étend jusqu'aux Corbières du Sud, à l'ouest au massif du Canigou et dans le sud au massif des Albères.

L'amphithéâtre du Roussillon est traversé par trois rivières : l'Agly, le Têt et le Tech.

A Caramany se trouve le barrage sur l'Agly, à Vinça celui du Têt. Plus près de la côte on voit les étangs de Salses en Canet et de Saint Nazaire. A Villeneuve de la Raho se situe un bassin fait dans ancien étang sec.



Plaine du Roussillon

Empordà

L'Empordà se situe au nord-est extrême de l'Espagne face à la mer Méditerranée. La région fait partie de la communauté autonome de Catalunya et de la province de Girona.

Depuis 1936 la région viticole est divisé entre l'Empordà alta au nord et l'Empordà baixa au sud. C'est aussi une plaine alluviale entouré de montagnes.

La côte rocheuse suit son parcours de la frontière française vers le Cap de Creus jusqu'à Rosas. A partir de Rosas s'étendent des plages sableuses jusqu'Escala pour finir dans une côte rocheuse : la Costa Brava.

La région viticole est limitée au nord par les Pyrénées, à l'ouest par la Garrotxa et au sud par la Cordillera litoral.

Les rivières qui traversent la région sont La Muga, Fluvià et le Ter. Un grand barrage se trouve à Pantà de Boadella sur un affluent de La Muga : El Llobregat.

La langue

En Roussillon on parle français, mais le catalan n'est pas oublié, la langue connaît même une renaissance sous l'influence de la communauté autonome Catalunya. Dans les petits villages de montagne on entend les anciens bavarder en Català del Norte.

A l'école primaire, les enfants ont la possibilité de suivre une partie des cours en catalan. Pendant une période de 35 ans, j'ai vu des panneaux en français, puis couverts de peinture en catalan pour enfin voir des panneaux bilingues.

Pendant le régime de Franco, en Catalunya espagnole, le català était interdit, on ne pouvait parler que le castillan. L'autonomie de Catalunya a entraîné que le català est utilisé presque partout. Même à l'université les cours sont donnés en catalan.

Le catalan est lié à la langue d'Oc mais aussi au français et à l'espagnol. Si on connaît le français et l'espagnol, il est possible de déchiffrer un article dans le journal mais la différence est trop grande pour établir une conversation.

Le catalan est la langue officielle de la Principauté d'Andorre.



Museu Dalí - Figueres

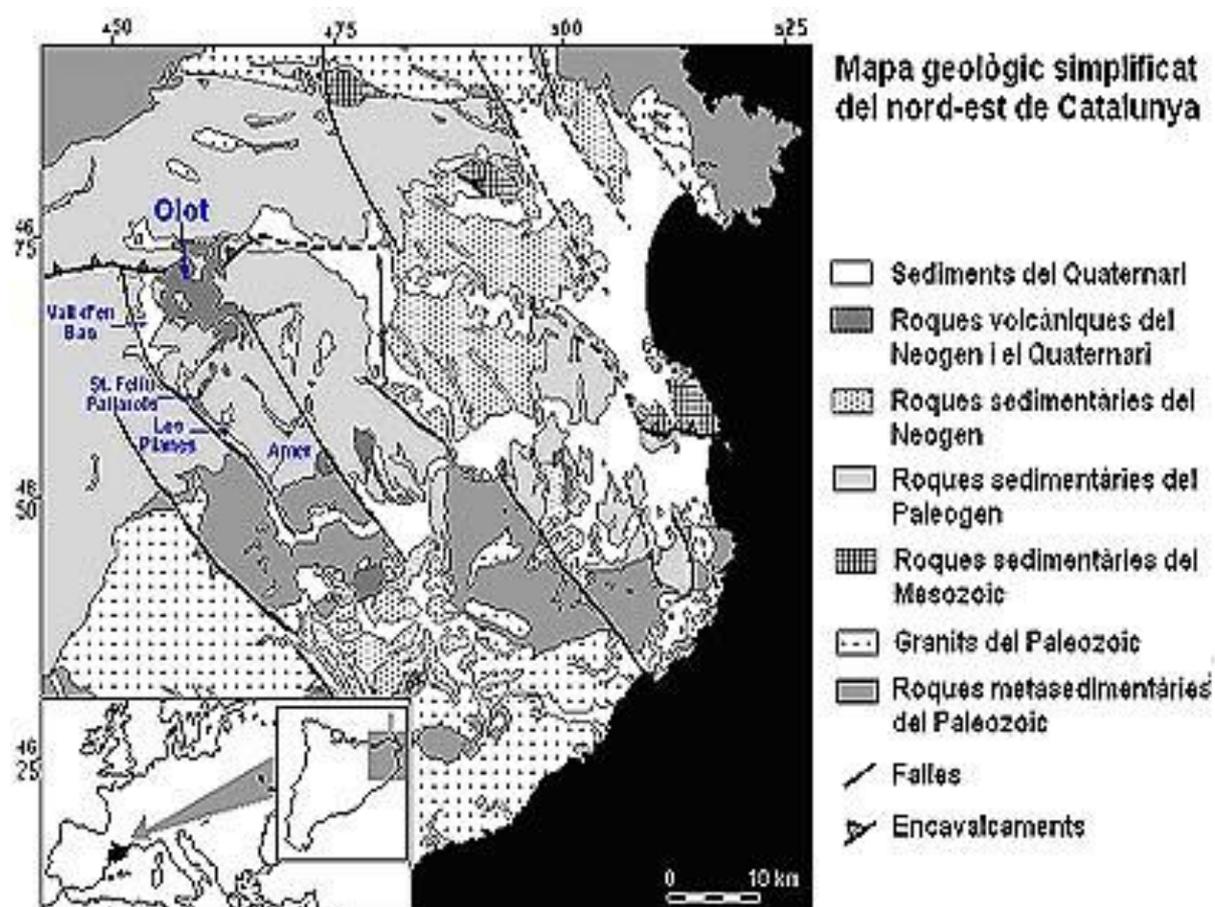
Géologie

Le Roussillon et l'Empordà ont une géologie comparable.

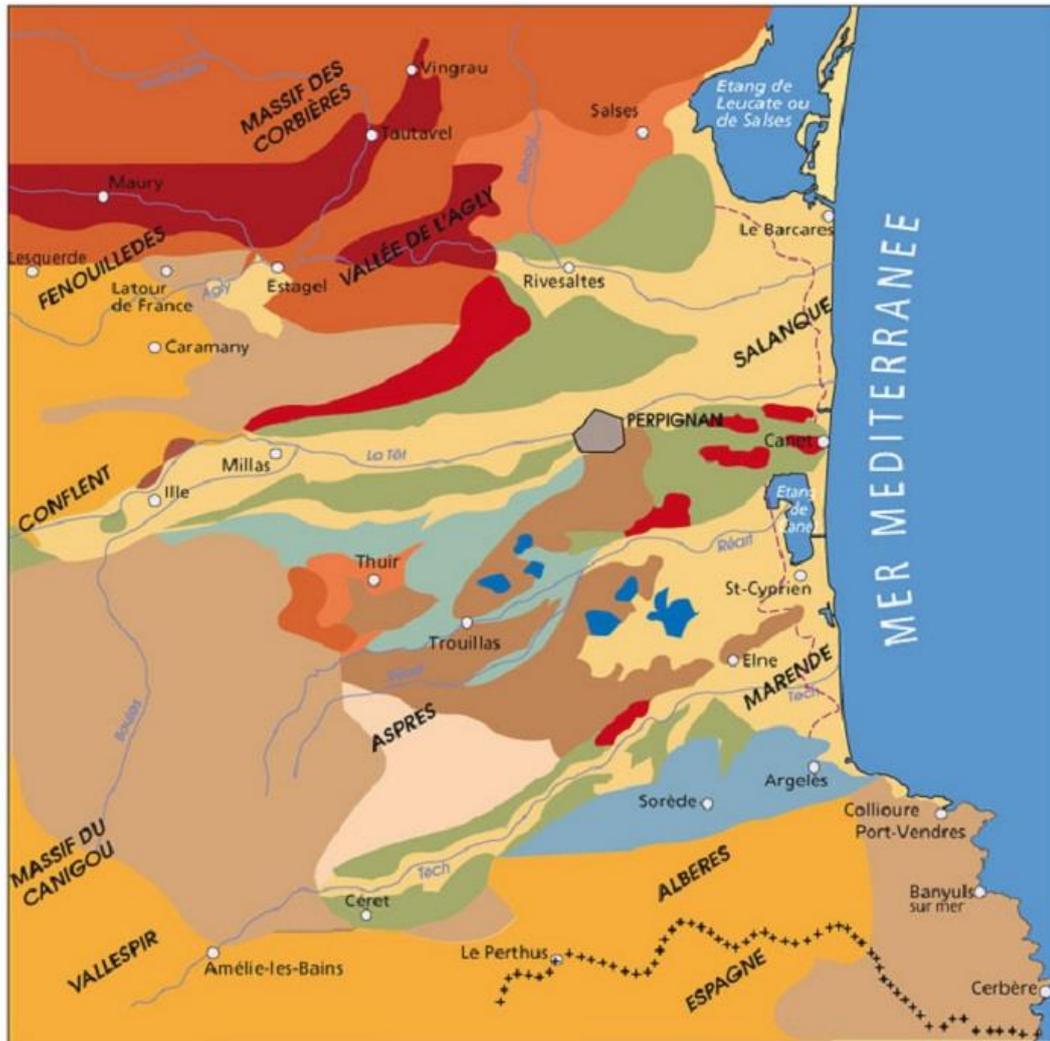
Il y a 500 millions d'années, le bassin de l'ouest de la mer Méditerranée n'existait pas. Sur ce lieu se trouvait le continent Tyrrhenide. L'érosion formait des vallées et des bassins. Pendant le Mésozoïcum, la mer a inondé tous ces vallées et bassins et a disposé une large couche calcaire. Pendant le Tertiaire l'ouest de l'Afrique flottait vers le nord. La pression énorme sur le plateau ibérique a formé les Pyrénées, les couches calcaires étaient aussi dressées. Le continent Thyrrhenide a été inondé et s'est transformé en mer Méditerranée.

Pendant le quaternaire la région s'est achevée. L'érosion a formé des vallées fertiles. Les rivières ont creusé des gorges et des vallées. Les plages sont devenues sablonneuses. Toutes ces activités ont créé une grande différence entre les sols, tous avec une origine géologique différente : calcaire, gneiss, schistes, granite, cailloux et décombres emmenés par les rivières de montagne. Les couleurs varient de noir profond, brun roux jusqu'à un blanc éblouissant.

Une zone volcanique se trouve à l'ouest de l'Empordà : la Garrotxa.



Carte pédo-géologique du Roussillon



- | | | |
|---|--|--|
|  Sols rouges sur calcaires compacts |  Sols très caillouteux des hautes terrasses |  Sols sablonno-caillouteux du piémont des Albères |
|  Sols calcaires de bordure des Corbières et de Thuir |  Sols très caillouteux des basses terrasses | Ensemble des sols caillouteux, sablo-limoneux, limono-argileux et sableux du littoral |
|  Sols noirs, marnes schisteuses du Crétacé |  Sols limono-argileux des Aspres |  Sols hydromorphes des cuvettes |
|  Sols sur colluvions schisteuses |  Sols argilo et caillouteux des Aspres |  Limite du salant permanent |
|  Sols d'arènes granitiques et gneiss |  Sols caillouteux de la terrasse de Thuir | |

Climat

Les deux régions connaissent le même climat où règne la 'Tramontane', un vent sec, froid et fort qui vient du nord-ouest et souffle sur le Languedoc-Roussillon, l'Empordà et l'île Menorca. Par l'effet Venturi le vent accélère pendant son passage entre les Pyrénées et le Massif Central.

La Tramontane se forme après une période de mauvais temps. Elle atteint une vitesse d'entre 3 et 9 Beaufort. Des rafales de jusqu'à 150 km/h peuvent arriver régulièrement. Selon les habitants de la région la tramontane se lève en multiples de trois jours. Mais les multiples peuvent durer un mois entier ! La Tramontane est un vent sec sans pluie, un bénéfique et une vraie cure pour le vignoble après une période de temps humide.

Le Roussillon et l'Empordà jouissent d'un climat méditerranéen avec 260 jours de soleil par an. Les étés sont chauds, les hivers doux. Le Roussillon est la région la plus chaude et plus sèche de la France. Quant à l'Empordà, ce n'est certainement pas la région la plus sèche de l'Espagne, car il y a des régions avec un climat plutôt désertique.

En plus il y a encore le Marin, un vent marin humide qui souffle du sud-est. Ce vent est responsable de périodes de pluie sans cesse. Surtout pendant l'automne, au mois de novembre, il peut pleuvoir tant qu'on risque des inondations graves comme en 2011.

Les précipitations annuelles se situent entre 500 et 650 ml par m².



inondations 2011 – vallée du Têt

Comme les 6 rivières qui coulent dans les régions sont des rivières de montagnes, elles peuvent devenir en peu de temps des rivières sauvages. Pendant l'hiver seulement les montagnes sont enneigées. Grande surprise le 9 mars 2010 : il neige tellement fort que les palmiers à Perpignan souffrent sous 30 cm de neige. A ce moment, on avait un beau jour printanier plein de soleil à Bruxelles.



Vue sur le Canigou de Salses

Le Canigou ou Canigó, la plus haute montagne, peut être enneigée pendant l'été après quelques jours de mauvais temps.

Concernant le changement de climat, ça a l'air alarmant parce qu'il fera trop chaud et trop sec pour la viticulture dans ces régions.

Ce que j'ai ressenti pendant les années, c'est que, à cause du dépeuplement, le bois a occupé les prairies, les vignobles et les vergers d'antan. Avec l'énorme incendie de juillet 2012 on a découvert toutes les terres terrassées pour le vignoble mais qui étaient depuis des dizaines d'années occupées par le bois.



incendie 2012 La Jonquera

Le bois retient l'eau ; voilà pourquoi il y a moins de problèmes d'approvisionnement d'eau qu'auparavant.

Quand même il y a des périodes de sécheresse et la combinaison de la tramontane et un mégot négligemment jeté cause des catastrophes.

Histoire

Antiquité

Les vignes cultivées que l'on connaît aujourd'hui appartiennent à l'espèce *Vitis vinifera* et ont été sélectionnées à partir de vignes sauvages, appelées aussi lambrusques.

Les analyses polliniques effectuées dans différents niveaux de remplissage de la Caune Arago à Tautavel révèlent la présence du genre *Vitis* au Paléolithique, 600 000 à 450 000 ans avant notre ère. On trouve encore aujourd'hui ces vignes sauvages dans les Pyrénées-Orientales. Ces vignes se rencontrent souvent près des rivières, au niveau de l'étage du châtaignier et du hêtre. Thierry Lacombe, chercheur à l'INRA Agro Sup à Montpellier, a décrit quelques sites dans les Albères. Avant le 6^{ème} siècle de notre ère, les Etrusques, qui vouaient un culte tout particulier au vin, l'ont fait connaître dans de nombreuses régions de la Méditerranée. Après venaient les Grecs pour qui le vin est devenu rapidement une monnaie d'échange contre le sel, des produits de salaison et même des esclaves.

Les Phocéens implantaient de véritables comptoirs, aussi à Empúries (Empordà). En grec *emporion* désigne une place de commerce. Le vin est à ce moment-là une sorte d'offrande et une boisson élitaine.

Plusieurs amphores vinaires de différentes provenances et de différentes époques ont été trouvées dans des sites comme Ruscino (provenance du nom Roussillon, site archéologique près de Perpignan), Illiberris (Elne), Portus Veneris (Port Vendres), Empúries (Alt Empordà) et Ullastret (Baix Empordà) et témoignent d'un trafic maritime entre Marseille, Narbonne et Empúries.



Ruscino

L'analyse des amphores nous montre que les ancêtres ibères du Roussillon, les Sordons, et ceux de l'Empordà, les Indigets, ont bu des vins grecs, africains ou italiens.

A Empúries, selon l'œnologue catalan Eduard Puig, on a aussi trouvé des pépins de raisins. On peut également voir sur ce site antique grec une plaque de plomb évoquant une commande de vins datant du VI^e siècle avant J-C.

Si la vigne s'est implantée en Roussillon à cette période, c'est très certainement tout près de Ruscino (dont les terrasses caillouteuses portent aujourd'hui un très beau vignoble), voire sur les contreforts des Albères derrière Cocolubis (Collioure).



Empúries

Des 120 avant J-C la région méditerranéenne souffre sous les invasions et les conquêtes romaines. Plus tard les amphores produites à Marseille disparaissent. Elles sont remplacées par des amphores hispaniques, une preuve que les vins espagnols sont commercialisés. Probablement il existait des vignobles espagnols avant les vignobles français. Plus tard, le commerce du vin se déplaçait de Empúries vers Tarragone. Il y a eu pendant un certain temps des importations de vin de Catalogne du sud en Empordá et en Roussillon.

Avec la conquête de la Gaule par les Romains, les vignobles y sont rapidement développés. Le développement viticole fut tel qu'on proclama des interdictions de plantations et l'arrachage de vignes.

Remplacez Rome par Bruxelles, une preuve que rien ne change à travers les siècles.

Depuis lors on employait aussi des amphores gauloises.

Le vignoble de Roussillon et Empordá était cultivé en gobelet. En Italie les vignobles étaient en pergolas et les vignes s'appuyaient parfois sur des arbres (probablement des oliviers). La forme du gobelet résiste mieux aux vents forts comme la tramontana.

Il est certain qu'en cette période le cépage muscat était cultivé. Le vin produit était du type rancio. L'agronome Palladius (IVe siècle après J-C) indique une recette de faux vin vieux : « Faire du vin vieux avec du vin nouveau. On y parvient en faisant griller amandes amères, absinthe, résine de pin pignon et fenugrec... broyer ce mélange et mettre dans le vin. »

Le vin de cette période nous montre qu'il était à la fois plus ou moins doux, certainement riche en alcool, de couleur madérisée avec des arômes caractéristiques d'un vieillissement oxydatif.

Ce type d'élevage ressemble très fort à celui utilisé pour obtenir les vins doux rancio comme on les voit vieillir dans des bouteilles sur les rebords des fenêtres ou dans des bonbonnes dans les petits villages en Roussillon et Empordá.



Vinyes dels Aspres- Empordá

Aux premiers temps du Moyen-Age

Cette période est marquée par une série d'invasions durant lesquelles sont venus s'affronter sur ces terres les Wisigoths, les Francs et les Arabes. Ces périodes de troubles et d'insécurité n'ont jamais fait bon ménage avec le commerce du vin. La prospérité qu'a connue la viticulture durant la période romaine s'est donc arrêtée avec les premières invasions des Barbares au Ve siècle.

Les Wisigoths envahissent l'empire romain de l'ouest. Tout laisse à penser que la culture de la vigne a continué à exister en Roussillon et Empordá à cette époque par une loi qui dit : « un cep de vigne détruit sera payé au double de sa valeur. »

A la fin du siècle, l'église chrétienne est reconnue officiellement. L'église intègre le vin dans son patrimoine spirituel. Les ecclésiastiques vont alors accompagner la vigne. Au VIe siècle un siège épiscopal est créé à Elna en Roussillon. Au cloître d'Elne, on peut voir trois sarcophages datant du VIe ou VIIe siècle, ornements symboliquement de feuilles de vigne.



Cloître d'Elne

On peut bien penser que l'arrêt de l'activité vinicole fut bien plus brutal avec l'arrivée des Sarrasins, bien que ceux-ci ne restent qu'une quarantaine d'années. Il faut remarquer que le vin avait une place de choix avant l'arrivée du prophète Mahomet au VIIe siècle de notre ère.

En effet, la domination des peuples islamiques sur la Méditerranée a considérablement freiné le commerce du vin. Le commerce maritime du vin connaissait une autre aventure, via l'Atlantique, vers l'Europe du Nord.

A l'arrivée de Pepin le Bref, à la fin du VIIIe siècle, la domination carolingienne s'installe dans la région pyrénéenne. C'est une époque de recolonisation des terres agricoles avec le retour des populations qui avaient fui dans les montagnes pendant les invasions précédentes. La région se structure avec différentes dynasties comtales, en général très attachées à l'église catholique, et de nombreuses abbayes s'installent sur tout le territoire.

La mise en valeur des terres résulte du système de l'aprisio qui permet aux paysans de s'approprier une terre à condition de la défricher et de la travailler pendant 30 ans. Une des conséquences de la rareté de bonnes terres dès le XIe siècle fut la conquête de nouveaux espaces par le défrichement de contreforts montagneux, avec parfois des aménagements en terrasses, sur lesquels la vigne avait toute sa place. Les abbayes jouent un rôle important dans le développement du vignoble. Le vin est indispensable pour célébrer la messe mais aussi pour pouvoir honorer, voire attirer, les voyageurs. Le

bon vin est aussi le reflet d'une classe sociale élevée. Abbayes importantes sont Saint Génis de Fontaines, Prieuré de Serrabona, Saint Michel de Cuxa et Valbonne en Roussillon. A l'Empordá, ce sont les abbayes de Santa Maria de Ripoll, Sant Juan de las Abadesses, Sant Pere de Rodes et Sant Quirze de Colera. Le vignoble s'étend même jusque la Cerdagne (haut plateau dans les Pyrénées franco-espagnole, Font Romeu).

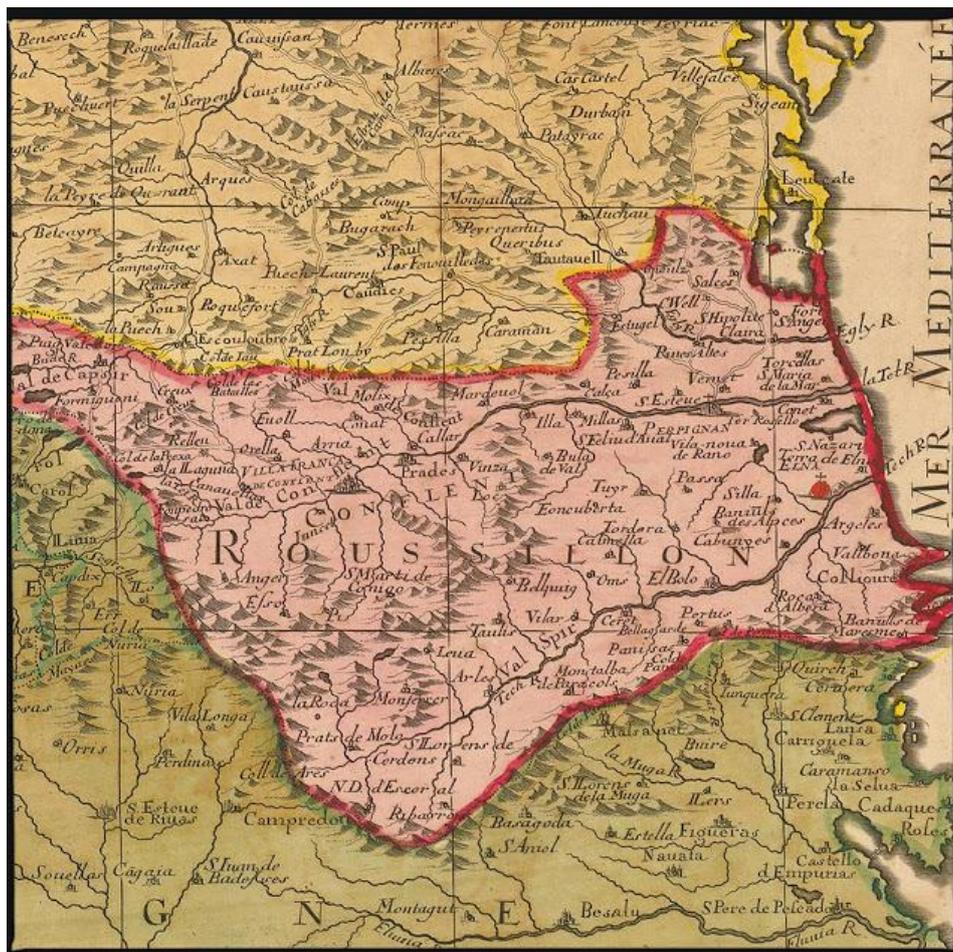
Dans toute la région (Roussillon-Empordá) on trouve des lieux-dits qui renvoient à la vigne : vinya, vinyol, soula del vignet...

Au niveau de techniques de vinification, la grande différence avec la période gallo-romaine vient de la généralisation du tonneau en bois. On imagine facilement la différence du goût des vins, probablement on utilisait déjà moins d'ingrédients afin d'améliorer le vin.

On distinguait à cette époque déjà les vins nouveaux, les vins vieux et les vins cuits. Au niveau de la hiérarchie de la qualité il semble qu'il y avait plusieurs classes de vin : les *vini primi* ou vin de coule, le *vini pedi* ou vin issu de vendanges écrasées avec les pieds et le *vini secundi*, vin élaboré à partir du marc auquel on rajoutait de l'eau.

Le Moyen-Age

Jacques 1er, dit le Conquérant, fonde le royaume de Majorque. La frontière au nord sont les Corbières. Quelques bornes frontalières où sont gravées les croix d'Aragon sont encore visibles en plein vignoble à Latour-de-France (La Roque d'en Talou) et à Bélesta-de-la-Frontera. L'Empordá fait partie du comté de Catalunya.





Palais des rois de Majorque - Perpignan

Le royaume de Majorque sera cependant marqué par de nombreuses conquêtes et une expansion de commerce qui se déroule sur toute la région méditerranéenne. I

Au départ du port de Collioure, avec l'aide des fameux et terrifiants Almogavares, les Catalans s'installent en Sardaigne (la province d'Alguer parle encore aujourd'hui catalan), en Sicile, à Malte, à Naples, et dans le Duché d'Athènes. Les tours à signaux (Madeloc, Massane, Mir, Batère, Torre del Far...) dont les noms désignent aujourd'hui certains vins, ont été créées à cette période et jouaient un rôle pour prévenir tout risque d'invasion.

L'exportation de vin vers l'Est est liée à celle du textile en faveur des croisades. Dans le royaume règne une interdiction stricte d'importer des vins étrangers.

Après une période de 100 ans, le royaume de Majorque est ajouté à celui d'Aragon. Plus tard, par le mariage de Ferdinand et Isabella, l'Aragon et Catalunya se rejoignent : la fondation de l'Espagne contemporaine.

Le moscatel du Roussillon-Empordà se boit aux tables royales et aux cours de Barcelone et Valence. Ces vins sont tellement privilégiés que les autres vins souffrent sous des impôts très hauts.

Dans des écrits du XV^e siècle est mentionnée une livraison pour les Flandres de 232 futailles de vins rouges, vingt autres de moscatel plus 14 fûts de vin nectar provenant du Roussillon.

Un fragment tout particulier de l'histoire s'articule autour de l'ordre religieux des Chevaliers des Templiers, fortement soutenu par le comté du Roussillon.

Les Templiers ont joué un rôle important dans le développement rural et les aménagements fonciers en particulier au niveau des assèchements de certains étangs. La grande activité des Templiers était due à l'exportation de leurs vins à partir du port de Collioure. Ils plantaient des vignes sur la côte rocheuse à Collioure, Banuyls, Port Vendres, Port Bou, Colera...

Le cellier coopératif de Banuyls porte le nom de cet ordre religieux : Le cellier des Templiers.

