

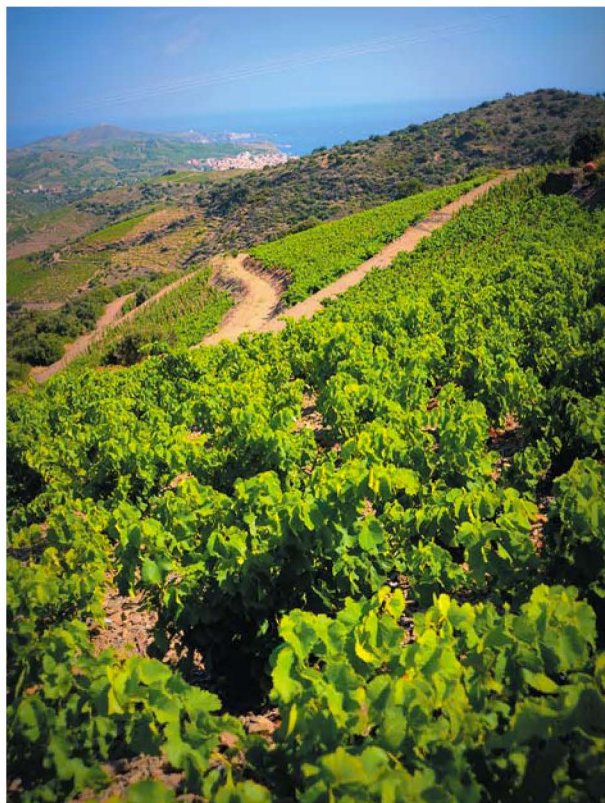
COLLIOURE, PETIT TERROIR ET GRANDS ROSÉS

Située sur la Côte Vermeille, dans la même aire d'appellation que Banyuls, Collioure est la seule des trois AOP locales à produire des vins secs.

A l'image de ses homologues audois, le vignoble colliourenç serait né environ 600 ans avant JC. Toutefois, en consultant les manuels viticoles régionaux, on ne retrouve trace d'une culture intensive de la vigne dans ce secteur qu'autour du X^e siècle. Et il faudra plusieurs centaines d'années de labeur pour façonner et dessiner les contours définitifs du terroir de Collioure, composé de quantité de parcelles n'excédant pas cinquante ares. Des terrasses consolidées par des murets en pierre, formant un amphithéâtre de vignes tournées vers la mer, si escarpées et pentues que tout recours à la mécanisation est quasi exclu. Seuls des travaux à la main ou par traction animale sont pratiqués.

DES ROSÉS VIRILS ET TRÈS AROMATIQUES

Vingt-quatre caves exploitent ce vignoble d'une superficie globale de mille deux cent soixante-cinq hectares, répartis sur quatre villages des Pyrénées-Orientales : Port-Vendres, Cerbère, Banyuls-sur-Mer et Collioure. Pour la récolte 2022, l'appellation a vinifié 2 930 hectolitres, dont 22% en rosé. Surtout issus de sols schisteux et de rendements faibles (40 hl/ha maximum), les rosés de Collioure, référencés en AOC depuis 1991, sont conçus autour de trois cépages majeurs : grenache, syrah et mourvèdre, additionnés de cinsault, carignan et grenache gris. Des vins frais et onctueux, à la robe assez foncée, puissants, vifs et parfumés. *J.H.*



Sélection coups de cœur

DOMAINE PIÉTRI-GÉRAUD

C'est ensemble que Maguy et sa fille Laetitia exploitent les vingt hectares du vignoble familial. Avec *Le rosé de mon père*, affectueux clin d'œil à la passion de son papa pour le rosé, la vigneronne crée un vin fougueux et croquant, au fruité intense, ample et gras. Ses puissants arômes de framboise, fraise des bois et cerise noire se marieront divinement avec des anchois frais, un mi-cuit de thon mariné au sésame, un poulet à la catalane ou une tarte aux abricots du Roussillon (15€).
À Collioure (66). (04.68.82.07.42; www.domaine-pietri-geraud.com).



LES CLOS DE PAULILLES

Fleuron de la Maison Cazes, le domaine est niché dans la baie de Paulilles, entre Banyuls et Collioure. Constitué de schistes, son terroir fait face à la mer, dont l'influence offre des crus différents. Comme ce fort beau rosé, issu de quatre cépages, époustouffant de fraîcheur, de rondeur et d'une variété aromatique incomparable (anis, griotte, cassis). Senteurs qui s'exprimeront pleinement sur des moules à la brazucado, un civet de langouste ou avec la fameuse pinyata de Collioure, composée de poissons de roche et coquillages (14,50€).
À Port-Vendres (66). (04.68.81.49.79; www.lesclosdepaulilles.com).



DOMAINE RENO

Réputé pour la qualité de l'élevage au soleil de ses bonbonnes de Banyuls, la propriété élabore aussi de bien jolis vins secs. Dominé par la syrah, épaulé par un peu de grenache noir, le rosé maison ravira les amateurs de vins à la fois fins et corsés, élégants et virils, ronds et longs. Nombre d'options gourmandes sont possibles. Avec une sardinade, une soupe de morue à l'ail, un curry de cabillaud et gambas ou même un ragoût de veau aux olives (8,75€).
À Collioure (66). (04.68.81.12.65; www.domainerenon.com).

