



vinogusto.com

02/12/2017

Marc Roisin



Idealwine annonce une vente privée spéciale "Dîner de Noël" du 7 au 19 décembre

Cette vente comportera un grand nombre de vins doux naturels (Rivesaltes, Maury, Banyuls) proposés dans une large gamme de millésimes remontant jusqu'à 1874, avec une belle part de millésimes en « 8 » pour l'effet anniversaire – cadeau qui fera mouche pour les personnes qui changent de décennie en 2018.

#### Les rivesaltes chez iDealwine

iDealwine propose régulièrement une gamme étendue de rivesaltes à la vente, en achat direct (sans enchères). Du 7 au 19 décembre, une vente privée spéciale "Dîner de Noël" sera organisée sur le site, proposant un large choix de vins parfaitement adaptés aux fêtes de fin d'année. Parmi ces vins, une place de choix sera réservée aux Vins Doux Naturels, dont les rivesaltes font partie. Voici quelques-unes des cuvées que vous pourrez retrouver dans cette vente :

Rivesaltes Château Mossé 1931 Rivesaltes Riveyrac 1966  
Rivesaltes Château Mossé 1932 Rivesaltes L'Archiviste 1967  
Rivesaltes Château Mossé 1933 Rivesaltes Riveyrac 1969  
Rivesaltes Château Mossé 1934 Rivesaltes Riveyrac 1970  
Rivesaltes Château Mossé 1935 Rivesaltes Sainte Lucie 1971  
Maury Pla del Fount 1939 Rivesaltes Casenobe 1973  
Rivesaltes La Sobilane 1947 Rivesaltes Casenobe 1974  
Rivesaltes La Sobilane 1948 Rivesaltes Riveyrac 1975  
Rivesaltes Château Mossé 1949 Rivesaltes Riveyrac 1976  
Banyuls Pietri Geraud 1950 Rivesaltes Casenobe 1977  
Rivesaltes La Sobilane 1952 Banyuls Duy 1978  
Banyuls Pietri Geraud 1952 Maury L'Archiviste 1978  
Rivesaltes La Sobilane 1954 Banyuls Duy 1979  
Rivesaltes Marquis de Boaca 1955 Rivesaltes Riveyrac 1979  
Rivesaltes La Sobilane 1955 Banyuls Duy 1980  
Rivesaltes La Sobilane 1956 Rivesaltes Riveyrac 1981  
Rivesaltes La Sobilane 1957 Banyuls Duy 1982  
Rivesaltes La Sobilane 1958 Banyuls Duy 1983  
Rivesaltes La Sobilane 1959 Rivesaltes Riveyrac 1984  
Rivesaltes Riveyrac 1960 Rivesaltes Le Vieux Chêne 1985  
Banyuls Pietri Geraud 1962 Rivesaltes Riveyrac 1986  
Rivesaltes La Sobilane 1963 Maury L'Archiviste 1987

De nouveaux achats viendront compléter cette pré-sélection d'ici-là, avec probablement des millésimes encore plus anciens et toujours, le choix de les proposer à des prix raisonnables.

#### **Le rivesaltes, un vin doux naturel emblématique et exigeant**

Le rivesaltes est un vin doux naturel (VDN) d'appellation d'origine contrôlée (AOP) depuis 1936, produit près de la commune éponyme (Pyrénées Orientales). Cette aire de production s'étend sur un peu plus de 3 505 hectares, couvrant 86 communes des Pyrénées Orientales et 9 communes de l'Aude limitrophes du département des P.O ; elle produit environ 90 000 hectolitres par an. Le terroir de Rivesaltes se trouve sur une vaste plaine caillouteuse d'origine alluvionnaire et le sol, épais, est dominé par l'argile rouge mêlée de cailloux roulés.

Les rivesaltes sont élaborés principalement à partir cinq cépages : le grenache blanc, gris et noir, le maccabeu et le malvoisie et deux cépages accessoires (ne devant pas dépasser 20% de l'assemblage), le muscat blanc à petits grains et le muscat d'Alexandrie. Les rendements sont limités à 30 hectolitres par hectare. Il existe différentes AOP de rivesaltes : ambré, grenat, tuilé, rosé et pour les vins ambré et tuilé les mentions Hors d'Age et rancio.

En tant que vin doux naturel, le rivesaltes est un vin muté, c'est-à-dire un vin auquel on a ajouté de 5 à 10% d'eau de vie de vin (alcool neutre, à 96°) au moût de raisin durant les fermentations, afin de bloquer celles-ci et de conserver ainsi des sucres résiduels (naturels) non transformés en alcool. En plus de stopper l'action des levures, l'ajout d'alcool fort engendre naturellement un plus fort degré en alcool que pour les vins traditionnels – et ce, même si les fermentations n'ont pas été menées à terme, autour de 15-21°, ainsi qu'en sucres résiduels (taux égal ou supérieur à 45 g/l).

Pour ces vins, l'élevage est généralement réalisé en milieu oxydatif (en contact avec l'air) sous bois, en cuve, ou en bonbonnes de verre à l'extérieur ; il est souvent très long, parfois jusqu'à plusieurs dizaines d'années. Une fois en bouteille, les vins évoluent ensuite en milieu réducteur et développent des arômes plus complexes de fruits secs, de vanille, de café, de miel et de sucre brûlé. A la dégustation, le rivesaltes se caractérise par sa sucrosité équilibrée par une belle fraîcheur et il se démarque surtout par ses arômes très spécifiques de tabac, de cuir, de café torréfié, de cacao, accompagnés de notes de fruits secs (dattes, raisins secs, pruneaux, abricots secs ...) et surtout, des arômes de noix et d'amande. La légère amertume (arôme de noix, de beurre, associé aux épices) porte le terme de « rancio ». Il s'agit donc de vins vraiment originaux et particuliers, absolument passionnants.

#### **Un vin historique du Roussillon**

L'histoire des vins doux naturels remonte à l'Antiquité. À cette époque, les vins étaient obtenus à partir de raisins si sucrés que le niveau d'alcool en venait à inhiber l'action des levures de fermentation (lorsqu'il dépassait les 16-17°), avant que celles-ci n'aient transformé tout le sucre en alcool. Ce phénomène alors aléatoire se produisait essentiellement par manque de maîtrise des fermentations. Jusqu'au XIIIe siècle on faisait ainsi des vins doux essentiellement obtenus par passerillage et surmaturation des raisins sur la souche, vins très appréciés et recherchés par les nobles dès le Moyen-Age. Ce sont d'ailleurs les rois de Majorque puis d'Aragon qui les premiers se sont efforcés de protéger cette production si particulière. Mais c'est surtout au XIIIe siècle que la production de ces vins prend un tournant, lorsqu'Arnau de Villeneuve, alchimiste, astrologue et médecin catalan découvre le procédé de mutage. Il observe qu'en incorporant de l'alcool au moût de raisin durant les fermentations, celles-ci sont stoppées, ce qui préserve le sucre naturel du fruit et empêche sa transformation en alcool. Il trouve ainsi un procédé capable d'apporter au vin plus de stabilité et de résistance, et cette méthode permit notamment aux vins du Roussillon, jusque-là trop fragiles et peu propices aux voyages pour l'export, d'être désormais expédiés dans toute l'Europe.

---

### **L'un des premiers vins à bénéficier d'une AOC, dès 1936**

Rapidement, un cadre légal est élaboré pour encadrer la production de ces vins et leur garantir une protection et des avantages fiscaux. La loi Arago du 2 août 1872 et la loi Pams du 13 avril 1898 définissent ainsi un cadre fiscal avantageux pour les vins doux naturels ainsi qu'un régime d'encadrement spécifique, alors que la loi Brousse du 15 juillet 1914, précise les cépages nobles autorisés dans la production de ces vins. Ce cadre légal spécifique permettait alors aux producteurs de compenser les conditions particulières d'élaboration des vins doux naturels, beaucoup plus drastiques que pour d'autres vins (notamment les rendements très faibles). C'est cette même idée qui a permis aux vins doux naturels de figurer parmi les premiers, à partir de 1936, à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlée, et ce, notamment grâce à Henri Vidal, alors président de la Confédération Nationale des Vins Doux Naturels, puis fondateur et président du Comité Interprofessionnel des VDN (1943).

A partir des années 1950, la production de VDN se structure et son marché s'organise alors qu'un travail de délimitation est entrepris dans les communes admises. L'appellation Rivesaltes délimite les vignobles de la plaine au nord de la Têt, l'appellation Côte d'Agly, et la zone montagneuse occidentale incluant neuf communes de l'Aude. Le marché des VDN commence alors à prendre de l'ampleur et la production passe de 150.000 hl (à la veille de la Seconde Guerre mondiale), à plus de 400 000 hl en 1955, puis 600.000 hl dans les années 1960 et 700.000 hl autour de 1970. Entre 1950 et 1960, la consommation de VDN a donc pratiquement doublé, notamment grâce à la fiscalité particulièrement avantageuse dont bénéficiaient les producteurs. C'est cette différence qui va attirer les grandes maisons de négoce spécialisée dans les apéritifs, qui feront d'eux un apéritif populaire et bon marché, porté par des marques fortes.

### **Un vin tombé dans l'oubli depuis les années 1980**

En 1972, les Côtes d'Agly et les Côtes du Haut-Roussillon rejoignent l'AOC Rivesaltes. Les vins doux naturels bénéficient alors d'une sorte d'âge d'or, leur marché continuant à s'étendre. Mais c'est aussi à cette période que certaines défaillances structurelles commencent à se faire sentir : très grande hétérogénéité de la qualité des vins, communication centrée sur les marques au détriment du vin lui-même, de son terroir spécifique et de l'appellation – le nom des marques étant souvent écrit en plus gros caractère que Rivesaltes. Les VDN sont alors plus souvent associés à un apéritif bon marché qu'à un véritable produit de terroir et ils sont de plus en plus concurrencés par le porto. Dès les années 1980, la commercialisation des VDN marque le pas. Le marché du Rivesaltes passe de 500.000 hl à moins de 300.000 hl. Le "plan Rivesaltes" est alors mis en place, en 1996, pour faciliter la reconversion d'une partie du vignoble de l'AOC vers d'autres types de vins. Le vignoble de

l'AOC passe ainsi de 15.000 ha à 10.000 ha. Dans le même temps et pour faire face à cette crise, l'idée de hiérarchiser les différents niveaux de qualité de Rivesaltes commence à apparaître au travers de plusieurs projets, notamment celui des "Rivesaltes Grand Cru". C'est finalement en 1997 qu'un décret officialise l'existence de différents types de Rivesaltes en fonction de leur couleur et leur âge : Rivesaltes "ambré" et "tuilé" pour les Rivesaltes vieux de 2 ans, ou "hors d'âge" pour ceux de plus de 5 ans.

Malgré tout, en quelques décennies, ce vin doux naturel est largement tombé en désuétude et ce, d'autant plus que le porto a peu-à-peu remplacé le Rivesaltes. De nombreuses vignes ont été arrachées et le vignoble a été restructuré, réservant les VDN à la partie en coteaux plutôt qu'à la plaine. Bloqué par son image un peu "vieillote" d'apéritif bon marché, le Rivesaltes peine à relancer son marché, la consommation demeurant marginale, et plutôt réservée à l'apéritif ou à la fin du repas.

Il existe pourtant une très grande diversité de Rivesaltes, et un réel marché haut de gamme, avec des propriétés très qualitatives offrant de grands Rivesaltes ayant vieilli parfois plusieurs décennies. Les stocks des propriétés ont augmenté et il n'est ainsi pas rare de trouver encore aujourd'hui de très vieux Rivesaltes chez certains vigneron, comme ceux qu'achète iDealwine. Les différents acteurs de la filière se battent d'ailleurs pour faire sortir de l'oubli ce vin historique et le conseil interprofessionnel des vins du Roussillon mène de nombreuses actions pour les remettre au goût du jour (accords mets et vins avec de célèbres chefs étoilés...). Convaincu des qualités gustatives exceptionnelles de ces vins uniques, iDealwine met également tout en œuvre pour promouvoir l'intérêt de la grande famille des Rivesaltes.