



Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel

Le vignoble du Roussillon en quelques mots

Vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées Orientales aux portes de l'Espagne, le Roussillon est niché entre Méditerranée et montagne.

Le vignoble du Roussillon est exposé à un climat exigeant : méditerranéen par excellence, avec ses étés chauds, ses automnes et hivers doux et ses pluies concentrées en automne et au printemps (depuis 3 ans la pluviométrie est exceptionnellement basse).

Un jour sur deux, le vignoble est notamment balayé par le Tramontane, vent dominant sec du Nord qui induit un état sanitaire exceptionnel et permet de réduire les traitements phytosanitaires.



Bordé de 3 massifs montagneux :

- Les Corbières au Nord
- Les Pyrénées avec le Mont Canigou à l'ouest
- Les Albères au Sud

Traversé par 3 fleuves :

- L'Agly
- La Têt
- Le Tech

On y trouve 24 cépages : la Syrah, le Grenache noir, blanc et gris, le Carignan noir, blanc et gris, le Mourvèdre, le Lledoner Pelut, la Malvoisie le Muscat à petits grains et le Muscat d'Alexandrie.

Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel



LE VIGNOBLE DU ROUSSILLON EN AOP VINS SECS

AOP Collioure
AOP Côtes du Roussillon
AOP Côtes du Roussillon / Côtes du Roussillon Villages
AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France
AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel
AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres
AOP Maury Sec

La production se divise en 62% de vin rouge, 24% de rosé et 14% de blanc.

2166 viticulteurs, 400 caves particulières, 93 maisons de négoce et 25 caves coopératives



Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel

L'AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Cette AOP couvre deux communes au nord des Pyrénées Orientales : Tautavel et Vingrau.

Les vignes en coteaux s'étendent sur des sols d'éboulis calcaires et argilo-calcaires.

Les cépages autorisés sont le Grenache Noir, le Carignan Noir, la Syrah, le Mourvèdre et le Lledoner Pelut.

Ce sont des vins aux tanins puissants, complexes et persistants qui se caractérisent par des notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. Ce sont des vins de garde.

Production 2021 : **8219tolitres** (en baisse : 10399 hl sur 5 ans)

Superficie 2021 : **316 hectares** (en baisse : 346 ha sur 5 ans)

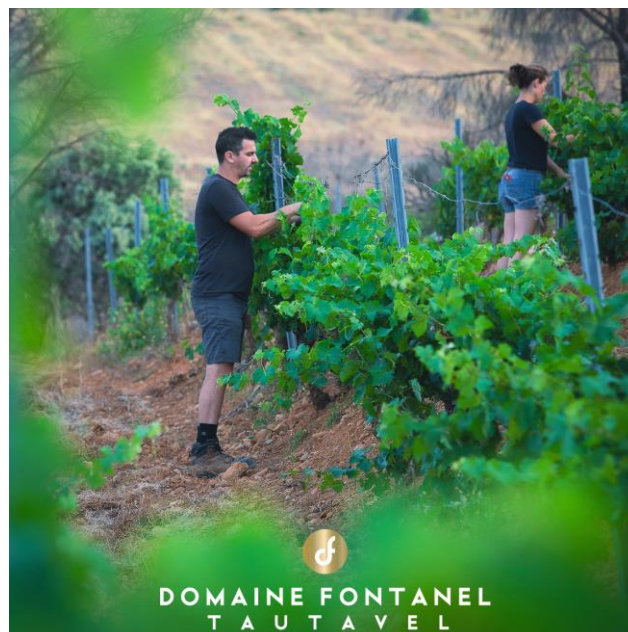
Rendement 2021 : **26 hectolitres par hectare** (en baisse 30 hl/ha sur 5 ans)

Le Domaine Fontanel

Le Domaine Fontanel est situé à Tautavel sur les contreforts des Corbières sur 30 hectares dont 20 en vigne.

Depuis 1864 six générations de vigneronns se sont attachés à perpétuer l'ancestrale vocation agricole de cette petite région du nord de la Catalogne et à tirer le meilleur parti d'un territoire prédestiné. En 1989 Pierre et Marie-Claude FONTANEIL ont créé le domaine FONTANEL, fruit du rapprochement de leurs deux familles.

En 2017 Elodie et Matthieu Collet ont pris leur suite.



Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel

Deux terroirs :

- L'argilo-calcaire composé de calcaires géoliffractés et de sols assis sur des sortes de grés avec des galets roulés sur 40 cm de profondeur. Il donne des vins ouverts avec des tanins fondus combinant finesse et personnalité.
- Les marnes schisteuses établies sur l'effondrement des Fenouillèdes. Les marnes schisteuses de l'Albien-Aptien sont intercalées de bancs gréseux souvent noirâtres. Composées de calcaires géoliffractés installés sur des marnes noires et d'épaisses couches d'argile, elles donnent des vins acidulés, moelleux ayant beaucoup de délicatesse.



Philosophie d'Elodie et Matthieu :

Nous avons choisi de nous installer à Tautavel pour la qualité des terroirs qui bordent l'Agly et ses affluents à Tautavel, Vingrau et Maury. En particulier à Tautavel, où la richesse des terroirs est peu commune. Une diversité qui offre des possibilités de créer des assemblages et cuvées d'exception.

Le vin est le fruit de la terre et, aujourd'hui plus que jamais, la préservation de notre environnement est notre préoccupation quotidienne. A la vigne tout d'abord. Nous avons décidé de limiter au strict nécessaire toute intervention culturale. La terre nous parle, le ciel nous parle, les plantes témoignent, et nous, nous sommes au milieu d'un équilibre aussi complexe que fragile. Nous ne prétendons pas maîtriser la nature, ais tout simplement l'accompagner dans ses changements, et l'aider à nous apporter le meilleur, pour produire les plus beaux raisins possibles.

Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel

Nous adoptons les pratiques les plus vertueuses, en suivant principalement le cahier des charges BIO, avec l'usage d'intercepts pour désherber sans chimie. Nous n'utilisons plus aucun principe actif présentant un risque majeur avéré pour notre environnement ou notre santé. Nous adoptons les principes de confusion sexuelle pour bannir l'usage systématique d'insecticide. Notre objectif est donc de produire très bon, bien, avec l'impact environnemental le plus faible possible, même si cela coûte plus cher, est plus risqué, et demande plus de travail. Notre domaine est certifié HVE 3 depuis notre millésime 2018.

A la cave notre travail est assez simple. Simple parce que nous rentrons des raisins d'excellente qualité, sains et à maturité optimale. Après des vinifications traditionnelles, nous procédons pour nos vins rouges à des élevages longs. En moyenne, nos vins ont séjourné 18 mois en cave et 6 à 12 mois en bouteille avant la vente. Les exceptions concernent nos blancs et rosés qui offrent le meilleur d'eux-mêmes dans leur jeunesse. Nous restons très en-dessous de plafonds de sulfitage adoptés par le cahier des charges BIO. De plus, nous ne faisons appel qu'à de rares produits œnologiques, compatibles avec les vinifications en BIO.





Terroirs de Tautavel : Le Domaine Fontanel

La dégustation

Nous dégusterons une partie de la gamme proposée par le domaine soit 7 **vins**.

AMAE 2022 – IGP Côtes Catalanes-

Robe : jaune or.

Nez : net, moyen intense, fleurs blanches, fruits exotiques, notes de pomme.

Bouche : attaque ronde et fraîche, évolution avec du gras, arômes légèrement boisés et fleurs lourdes. Finale de bonne longueur, intéressante, avec un peu de salinité et de minéralité.

Synthèse : Vin présent, agréable.

INITIUM 2020- AOC Côte du Roussillon Village-

Robe : rouge cerise foncée, bonne intensité.

Nez : net, moyen intense, sur du fruit noir, du fruit confituré, avec des nuances de petits fruits rouges. A l'agitation, on ressort les épices, le poivre.

Bouche : attaque souple et fraîche, évolution ronde et ensuite arrive une structure tannique serrée, une belle matière bien mure. Finale de bonne longueur, on retrouve le côté épicé du nez, des tanins fondus.

Synthèse : Belle fraîcheur globale mariée avec une belle structure tannique.

ARRELS 2022 – AOC Maury Sec-

Robe : rouge rubis grenat, bonne intensité.

Nez : net, moyen intense, fruits rouges gourmands, marqué cerise, cerise noire.

Bouche : attaque ronde, évolution ample, savoureuse et fraîche, tanins murs et arômes de fruits rouges. Finale de bonne longueur, avec une bonne mâche tannique et les arômes des fruits rouges.

Synthèse : Vin plaisant, avec du fruit bien mur.

CISTE 2020 - AOC Côte du Roussillon Village Tautavel-

Robe : rouge rubis sombre, reflets pourpres.

Nez : net, moyen intense, assez complexe, sur du fruit noir, et des notes poivrées.

Bouche : attaque ample et fraîche, évolution pleine, savoureuse, du corps, de la complexité, les arômes du nez et des tanins présents mais allurés. Finale de bonne longueur, avec une fraîcheur mentholée, des jolis tanins.

Synthèse : Vin complet, complexe et savoureux.



Terroirs de Tautavel :

Le Domaine Fontanel

MAURY GREMAT 2021 – AOC Maury Grenat-

Robe : rouge rubis pourpre intense.

Nez : net, assez intense, fruits rouges, fruits compotés, confiture de cerise, pruneau.

Bouche : attaque ample, évolution ample, le sucre est bien fondu, dans l'équilibre, et on retrouve les arômes de fruits rouges. Finale de bonne longueur qui est bien liée avec le reste de la bouche, une bonne tannicité, et toujours le fruit rouge.

Synthèse : Vin fin, équilibré, avec de la puissance, de la structure.

AMBRE 2015 – AOC Rivesaltes Ambré-

Robe : ambrée, orange ambrée.

Nez : assez intense, complexe, riche, mielleux, sur les fruits secs et notamment, l'abricot sec, l'écorce d'orange, la noix.

Bouche : attaque fraîche, évolution corpulente, avec de la fraîcheur, peu marquée par le sucre, des notes d'ananas, de noix. Finale très longue, allurée.

Synthèse : Vin très équilibré, avec énormément de fraîcheur et une belle complexité.

RANCIO SEC 2018 – IGP Côte Catalane-

Robe : jaune ambrée.

Nez : assez intense voire intense, d'une belle netteté, sur la noix, le curry.

Bouche : attaque ample, évolution ronde, avec une belle aromatique, une note de prunelle, et de curry. Finale longue, élégante, avec un côté champignon « gouteux », la morille.

Synthèse : Vin fin, alluré, distingué.