



Le CEP BAULOIS

Réunion du 16 avril 2026

Le Roussillon ou Côtes du Roussillon

Le plus méridional des vignobles français, implanté dans la Catalogne, département des Pyrénées orientales avec ses vignobles plongeant dans la Méditerranée.

Le Roussillon se distingue avant tout par ses vins doux naturels réputés : nés du grenache noir, blanc et gris, les banyuls, maury et rivesaltes ambrés, grenats et tuilés, ou encore le muscat-de-rivesaltes en blanc. En vins secs, on trouve des rouges, des rosés et des blancs au caractère affirmé dû à la multitude des terroirs et des cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah, cinsault ou le local lladoner pelut en cépages rouges; grenache blanc, macabeu, malvoisie, marsanne, roussanne et vermentino en blancs.

Le vignoble du Roussillon est un vaste amphithéâtre cerné de massifs montagneux, une sorte d'île terrestre, bordé au nord par les Corbières, par le massif du Canigou à l'ouest, par les Albères au sud à l'est, par la Côte Vermeille et traversé par trois fleuves : la Têt, le Tech et l'Agly, qui ont modelé un relief de terrasses et de coteaux aux sols variés : schistes noirs et bruns, arènes granitiques, argilo-calcaires... Le climat est particulièrement ensoleillé, avec des températures clémentes en hiver et chaudes en été. La pluviométrie est mal répartie et les pluies d'orage ne profitent guère à la vigne. Il s'ensuit une période estivale sèche, dont les effets sont souvent accentués par la tramontane, qui favorise la maturation des raisins.

Principaux cépages de la région

Rouges: grenache noir, carignan, syrah, mourvèdre, lladoner pelut, merlot

Blancs: grenaches gris et blanc, macabeu, malvoisie du Roussillon, roussanne, marsanne, vermentino, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie

Les questions de ce soir

Quels sont les 3èmes cépages des deux rouges.

Les vins de ce soir

1 - Les Mamettes 2024 - Jeff Carrel – 13°

Place aux Mamettes, "mémé". Ces grands-mères aux dos voûtés nous racontent l'histoire du pays catalan, de très vieilles vignes qui nous offrent enfin leurs fruits pour produire les nouveaux grands blancs secs du Roussillon. Après les Darons véritable best-seller en rouge, cette toute dernière nouveauté by Jeff CARREL suit ses traces en blanc !
Une agréable surprise à la dégustation : un bien beau potentiel !

Type : Blanc - Région : Languedoc-Roussillon : Goûts : Fruité agrumes
Appellation : Côtes Catalanes – Cépage - **100% Grenache gris**

2 - Prestige Blanc 2024 - Puech Haut – 13,5°

La cuvée Prestige incarne l'harmonie entre une bouche crémeuse, ample marquée par des arômes subtils de fruits jaunes et une finale vive et fraîche qui permet de ne jamais tomber dans la lourdeur. La dégustation nous inspire des accords gourmands comme des Risotto au poulet ou aux Saint Jacques, pour les plus sudistes : des gambas flambées au pastis !

Type : Blanc - Région : Languedoc-Roussillon – Goûts : Blanc Sec ample et racé
Le duo de cépages : **Roussanne - Marsanne** est détonant dans cette cuvée !

3 - Le Loup dans la Bergerie 2024 - Vignobles Orliac – 13,5°

Le Loup dans la Bergerie, c'est le petit canon plaisir de la famille Orliac, célèbre domaine du Languedoc Roussillon. Une bonne dose de fruits rouge frais concentrés (fraise, framboise), une touche d'épices et un soupçon de garrigue : voici la recette de ce rouge bien connu des amateurs, qui s'accorde à merveille avec des plats simples et conviviaux, une planche de charcuterie en apéritif fera aussi très bien l'affaire.

Type : Rouge - Région : Languedoc-Roussillon – Goûts : Rouge Léger et fruité
Appellation : Hérault – Cépages : **40% Syrah, 30% Grenache, 30% de ????????**

4 - Constance 2019 - Thunevin-Calvet – 15°

"Marqué par des senteurs de poivre vert, de mûre et de framboise, il est corsé, riche et velouté, avec une belle longueur en finale" Joe Czerwinski - R. PARKER

Un vin de terroir gourmand qui séduit par sa qualité régulière. Toutes les parcelles sont vendangées à la main. Le tri des baies à la vigne et à la cave est primordial pour cette cuvée afin d'obtenir un équilibre entre fruit, acidité et tanins. Au nez, des jolis arômes intenses de fruits rouges, de cerise et de framboise avec une touche florale. Puissante et soyeuse à la fois, cette cuvée s'accorde à merveille avec un bon barbecue entre amis.

Type : Rouge - Région : Languedoc-Roussillon – Goûts : Rouge Charnu et fruité
Appellation : Côtes Roussillon Villages – Cépages : **50% Grenache, 30% Syrah, 20% de ??**

Les étiquettes

			
Les Mamettes	Puech blanc Prestige blanc	Le loup dans la bergerie	Constance

Le Menu

Amuse-bouche

Salade de truite fumée
et sa crème de ciboulette

Bœuf Bourguignon

Assiette de fromages

Café

Les questions

N°	Nom	Année	Le cépage manquant	Votre Prix en €	Le vrai Prix
Vin N° 1	Les Mamettes	2024		9,00	10,00
Vin N° 2	Puech blanc Prestige blanc	2024		13,00	14,31
Vin N° 3	Le loup dans la bergerie	2024	20% Merlot	11,00	8,60
Vin N° 4	Constance	2019	30 % Carignan	14,00	11,60