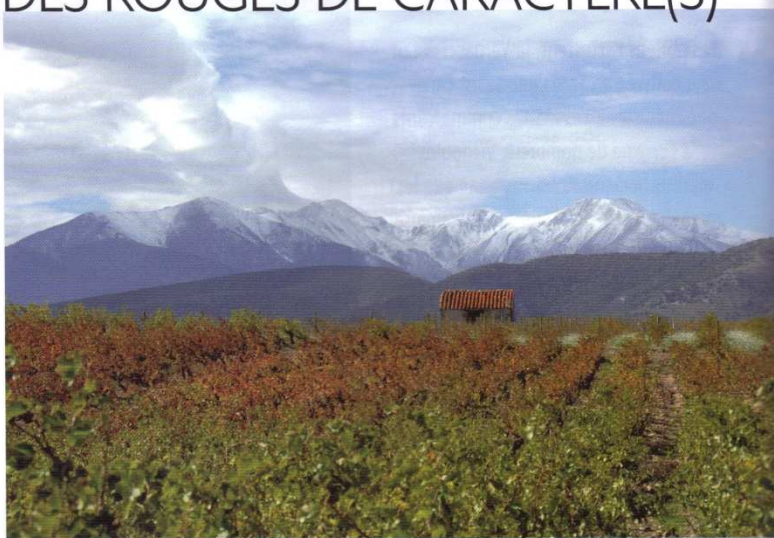


CÔTES DU ROUSSILLON, DES ROUGES DE CARACTÈRE(S)

Au bout de la France, mais pas au bout de leurs peines, les vigneron roussillonnais ont dû faire preuve de bien du courage dans l'histoire récente de leur viticulture.

L'érosion du marché des VDN, l'écroulement de la demande des vins de table, le réchauffement climatique, la vieille rivalité avec les voisins languedociens, les problèmes n'ont pas manqué ; mais ceux qui s'en sortent s'en sortent par le haut : par des vins de caractère.

Ils existent, nous les avons dégustés !



Le sang de la vigne, l'or du soleil

Qu'il soit catalan ou occitan, comme dans le Fenouillèdes, le Roussillon a un drapeau sang et or. L'or du soleil, qui brille ici presque pour tout le monde, et plus de 3.000 heures par an (Bruxelles : 1550). Le sang de la vigne, qui règne sur 8000 ha. N'oublions pas le vent, qui fait flotter le drapeau : le Roussillon vit sans le souffle de la Tramontane, un vent sec, qui, s'il peut énerver les populations, a au moins le mérite d'assainir la vigne.

Le Roussillon, au plan des appellations, c'est assez simple. Si l'on met de côté les VDN et Collioure, il y a les Côtes du Roussillon, d'une part, et les Côtes du Roussillon Villages, de l'autre. Pour cette dernière mention, les vins doivent provenir d'une zone couvrant 2300 ha, répartis entre 32 communes, au Nord de la Têt. Parmi ces 32 communes, 4 peuvent figurer en toute lettres sur l'étiquette à côté de la mention Côtes du Roussillon Villages, à savoir Caramany, Latour de France, Lesquerde et Tautavel.

A noter par ailleurs que depuis 2004, la zone des Aspres (37 communes plus au sud) ouvre droit à la mention «Côtes du Roussillon Les Aspres».

Cette relative simplicité est assez trompeuse, car véritable mille-feuilles géologique, le Roussillon présente de nombreux micro-terroirs juxtaposés, qui marquent indéniablement les vins, pour autant que le vigneron s'y intéresse : si les terrasses de cailloux roulés favorisent les vins puissants, les schistes donnent plutôt des vins épicés, les calcaires apportent de la chair, le gneiss et le granite de l'élégance et des arômes. Il faut de tout pour faire un Roussillon ! Voilà (en très gros) pour les généralités naturelles, le reste dépend de l'histoire humaine, et n'est pas le moins important.

Encépagement méridional... et naturel

Le Roussillon ne peut renier son héritage : elle reste la plus grande région de production de vins doux naturels en France, et cela se note dans l'encépagement, notamment par la forte présence des grenaches (noir, gros et blanc) ainsi que du muscat. Quoi qu'il en soit, nous ne résistons pas au plaisir de vous citer la réglementation des Côtes du Roussillon Rouge, en matière d'encépagement ; celle-ci stipule que chaque cuvée doit comporter au moins «80% de carignan, de grenache noir, de mourvèdre et de syrah, avec au plus 50% de Carignan, et

au plus 70% des trois autres cépages, mais au moins 2 de syrah ou de mourvèdre, et au plus 20% de cinsault ou de Lledoner Pelut». Une chose est sûre : les vigneron du Roussillon doivent être à la fois précis et très disciplinés.

Mais laissons-là ces chiffres et ces lettres, la vérité est dans le verre... Verre de rouge, pour cette fois, puisque c'est la couleur choisie pour ce dossier. Ont participé à la sélection : Bernard Arnould, Gérard Devos, Philippe Stuyck, Hervé Lalau, Marc Vanhellemont, Johan de Groef (journalistes IVV) et Laurence Jacques (oenophile).

C'est quand vous voulez...

Voilà donc un gros panier de Roussillon, de quoi faire son marché, de quoi se sustenter du petit déjeuner au souper ou après minuit. Des fruits, des épices, parfois des fleurs, de la garrigue, du minéral, tout y est avec ou sans élevage en bois. De grandes envolées lyriques, des matières bien ancrées, des équilibres capiteux, des fraîcheurs acidulées, des amplitudes généreuses, chacun y trouve son goût, son plaisir. Instant de bonheur, réconfort, festif, intime, convivial, à vous de choisir... heureusement, ici, le prix correspond à une qualité.

DES GENS DE CARACTÈRE

Est-ce le rude climat, ou l'histoire de la viticulture régionale ? Toujours est-il que bon nombre des hommes et des femmes qui réussissent dans la vigne en Roussillon, qu'ils soient d'ici ou qu'ils viennent d'ailleurs, ont des caractères bien trempés. Quelques exemples ? Régis Boucabeille, qui, après une carrière commerciale dans l'exportation... de vin, est revenu en son pays natal pour replanter des terrasses où les anciens faisaient leur vin – on croirait du Ferrat. Hervé Bizeul, journaliste vineux venu tâter du « terroir » – et pas qu'un peu, au Clos des Fées. Et puis « notre » Luc Charlier, néphrologue belge reconverti, par passion du vin, dans la chronique viticole, puis dans la production à la Coume Majou.

Ou encore, Eric et Léia, le couple du Clot de l'Oum, et puis les Sire, au Domaine des Schistes, ou Marjorie Gallet, au Roc des Anges.

Dénominateur commun entre ces producteurs : la ténacité, et un petit grain de folie (la faute au soleil et au vent, sans doute...).

CÔTES DU ROUSSILLON 2007

Domaine Salvat 2007 Côtes du Roussillon

Grenat moyen à la transparence améthyste qui offre un nez de compote de fruits rouges et noirs épicés d'un soupçon de cannelle. En bouche, la suavité charme d'emblée, une entrée joyeuse qui déroule son tapis soyeux tissé de tanins fins, coloré de prunelle et de figue sur fond tabac. Trame fraîche au toucher sur laquelle on aime marcher les pieds nus pour en mieux sentir le contact et percevoir le minéral.

Assemblage : 60% Grenache et 40% Syrah qui poussent dans des sols granitiques dégradés mêlés d'argiles. La vendange est égrappée, les raisins macèrent 9 jours pour la Syrah et 14 jours pour la Grenache. L'élevage se fait en cuve. 7,70€

CÔTES DU ROUSSILLON 2008

L'Envie 2008 Domaine du Mas Crémat Côtes du Roussillon

Sombre comme un rubis noir bordé d'un scintillement rose, il a l'âme teintée d'encre de seiche. Ne donnerait-il pas envie ? Son caractère jovial bien vite vous attrape, vous séduit, il est délicat et prévenant, vous offrant sans qu'on lui demande de la vanille, des confitures de figue et de prune, des gelées de cassis et de framboise, de la poudre de riz pour votre nez qui luit, il vous emmène sur les chemins caillouteux qui sentent la garrigue après la pluie, demande de vous asseoir près de lui pour une dernière fois avant l'oubli rire de ses facettes de poivre qu'il a répandu sur lui.

L'Envie se compose de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan issus de schistes noirs. La vendange manuelle s'égrappe totalement, les raisins cuvent une vingtaine de jours pigeages à l'appui. Le vin loge en cuve jusqu'à la mise. 7,70€

Château Montana 2008 Côtes du Roussillon

Carmin foncé aux nuances pourpre, le nez plonge dans les fruits à s'en maculer jusqu'aux oreilles, un fruité qui au nez semble sucré, de bonne maturité, il ajoute Cayenne et Smyrne à la fraîcheur des baies senties. La bouche pourtant est droite, du moins au début, puis sinue pour aller s'enliser dans une texture moelleuse, pas sucrée du tout, mais douce à palper, les papilles ne s'en privent pas et tâtent la figue sèche et la datte, les prunelles et les cerises confites. Plus rien ne bouge, jusqu'à l'apparition du bâton de réglisse qui marque la fin de l'exercice.

Assemblage de Syrah, Carignan et Grenache issus de sols calcaires. Si le Carignan subit la macération carbonique, ses acolytes restent classiques. Les jus fermentés s'élevèrent en cuve inox. 9,50€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2008

Taïchac 2008 Côtes du Roussillon Domaine Salvat

Rubis tout noir, il a le cœur aussi ténébreux qu'un hidalgo amateur de café et de pain toasté, un soupçon de cacao le rend plus chaud, mais son souffle nous entraîne courir dans la garrigue aux senteurs multiples de thym, de cade et de sauge. Là au milieu des cagnasses éclatées, il nous installe sur un plaid bien découpé, d'un panier aux mailles serrées, il sort quelques prunelles, arbouses et groseilles qu'il écrase pour en faire couler un jus rafraîchissant.

Taïchac assemble 60% de Syrah et 40% de Grenache qui poussent dans des éboulis schisteux des hautes terrasses de la vallée de la Têt. Vinifiés séparément, les raisins égrappés macèrent 12 jours pour la Syrah et 16 jours pour la Grenache. L'élevage se fait en fûts dont 20% de neufs pendant 15 mois. 9,00€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2006

Domaine de Rancy 2006 Côtes du Roussillon Villages Latour de France

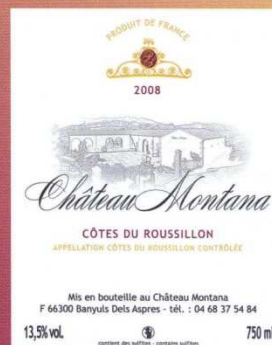
Grenat sombre, il évolue tranquille sûr de son potentiel. Du fruit, des épices, il en a à revendre, mais voilà, il aime se faire passer pour avare, il adore se faire prier, après maintes virevoltes, langage prévenant et déférence étudiée, il se laisse enfin aller. C'est alors prodigieuses envolées, cascades de baies, ruissellements de jus, étalement de gelée, profusion de poivre, de cannelle et de cumin, présentés sur lit de gemme cristalline. C'est tout, entier, qui ne se donne qu'à qui le réclame.

Cette forte tête assemble 65% de Mourvèdre, 30% de vieux Grenache et 5% de Carignan de plus de 80 ans. Les raisins triés et égrappés fermentent pendant 4 semaines avec pigeages manuels à la clé. Le vin s'éleve en cuve. 14,10€

Cistes 2006 Côtes du Roussillon Villages Tautavel Domaine Fontanel

La robe dense, sombre aux nuances violacées, le nez semble se fermer, alors remuez et profitez l'instant suivant des quelques traits de prunelles, de sureau et de quinquina. La bouche apparaît gourmande avec une souplesse qui encourage les papilles à préciser le développement fruité de pâte de cassis et de gelée de mûres, un bâton de vanille la remue, un rien de poivre les relève. Un bilan plaisir et confort, avec fruits et épices à la clé.

Cistes assemble 50% de Syrah à 25% de Grenache et de Carignan issus de piémonts caillouteux. Syrah et Grenache et une partie des Carignan s'égrappent macèrent 21 jours,



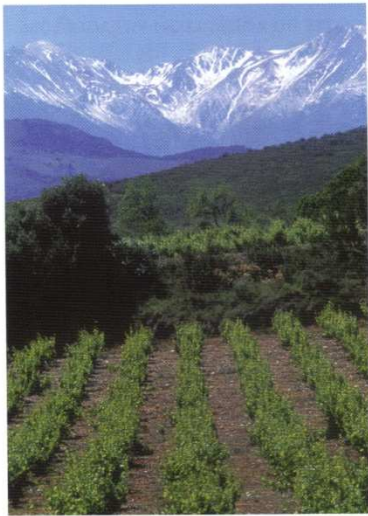
Château Montana

Route de Saint-Jean-Lasseille, 66300 BANYULS

Tel : + 33 (0) 468 375 484

chateaumontana@wanadoo.fr

www.chateaumontana.fr



tandis que les 10% restant de Carignan subissent une macération carbonique. L'élevage se passe les 6 premiers mois en cuves, puis 12 mois en barriques dont 1/3 de neuves.

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2007

Le Clos des Fées 2007 Côtes du Roussillon Villages

Noir c'est noir, mais gardez espoir, elle a de jolis reflets pourpre et cramoisi cette petite robe bien coupée. On s'y frotte le nez avec ravissement, son parfum nous rappelle ce petit déj' servi par la belle le lendemain..., toast encore fumant, confiture de cassis et de figue, miel de châtaigner, un moka serré. Autant que le tanin qui glisse comme une soierie en bouche, soyons fétichiste. La trame se tisse, se brode comme un boutis qui nous couvre moelleux, presque épais, gourmand, les papilles alanguies. Elles se

laissent faire, appréciant au passage les épices, la réglisse, le thym, les fruits, tout en mode délicat, baissé de papillon qui survole le chemin minéral pavé des meilleures intentions.

Le Clos assemble 30% de Syrah, 25% de Grenache et de Mourvèdre, 20% de Carignan qui poussent sur des colluvions calcaires. La vinification, très manuelle, se fait en demi-muids avec pigeage au croc, remontage au seau et tuyau. L'élevage demande 18 mois en fûts neufs. 50€

Bérénice 2007 Côtes du Roussillon

Les Aspres Domaine Rossignol

Grenat de ton moyen et nez de fruits rouges intense, Bérénice nous offrirait-elle ce plaisir immédiat, celui qui ne demande rien en échange, plaisir simple et accessible ? La bouche inquisitrice la palpe, l'ausculte, la détaille, tout y est délicatesse, les notes fruitées comptent les baies, trois groseilles, deux cerises, une fraise, une pincée de poivre, un demi bâton de réglisse, un petit bouquet de sauge et de serpolet, Bérénice préfère partager et garder pour d'autres amitiés quelques réserves cachées. Elle plaît donc aux âmes bien nées, heureuses d'un carpe diem chaque jour renouvelé.

Faite de 50% de Syrah, 42% de Mourvèdre et 8% de Grenache qui poussent sur des terrasses caillouteuses des Aspres. Les raisins sont éraflés et macèrent durant 15 jours. Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français. Le domaine est en conversion biologique. 9,50€

Intenció 2007 Côtes du Roussillon

Villages Castell Pesillà

Le vin coule sombre couleur grenat profond, amandes et noyaux s'entrechoquent au fond du cristal et libèrent pêches, arbrouses et prunelles. Puis s'écoule dans la bouche gourmande, avide de fruits aux

épices, de confitures de baies noires. Un filet de soie fine en retient les jus qu'il laisse sourdre sans parcimonie, sève riche de cannelle et de poivre qui relève le goût suave des prunes, fraises et cassis. Le palais s'enchanté, certes de l'ampleur fruitée, mais aussi de la fraîcheur qui la supporte, la dope, la précise. Les notes aromatiques montent crescendo, puis s'amenuisent pour proche de la glotte laisser juste en mémoire une satisfaction rare.

Intenció se compose de 50% de Grenache, 40% de Syrah et 10% de Mourvèdre issus de coteaux schisteux. Macération préfermentaire à froid pour les Syrah, cuvaison de 21 jours et élevage de 12 mois en fûts de chêne français neufs.

Monte Nero 2007 Côtes du Roussillon

Villages Domaine Boucabeille

Cramoisi aux nuances carminées, ce qui donne une robe rouge sombre, très sombre. Robe qui vole au vent et emporte effluves de garrigue, quelques embruns marins, de la terre des parfums chauds, mûrs, à point. Le fruit y domine les épices, marmelade de cerise un soupçon de cannelle, compote de prune une feuille de menthe, confiture de figue une pincée d'anis. Puis viennent les saveurs plus douces du tabac, des biscuits huilés, équilibrés toutefois de l'amertume du cacao. Puissant, ample, il emplit la bouche, l'occupe du bout de la langue au fond du palais. C'est un conquérant qui parti laisse longtemps son empreinte au plus profond du conquis.

Grenache et Syrah récoltés sur les pentes schisteuses du Força Real, haut de 507 mètres. Après la vendange manuelle, les raisins égrappés sont pressés et vinifiés en cuve. Le vin s'élève un an en fûts de chêne français de 300 litres. 11€



Cuvée Majou 2007 Côtes du Roussillon Villages**Domaine de la Coume Majou**

Grenat sombre, le nez chaud de soleil grille les cacahuètes et donne une amusante note toastée alors qu'on sait qu'il n'y a absolument pas de bois ! Bref, le fruit s'exhale juste après, mais c'est avant tout en bouche qu'il jaillit. Arbose, framboise, fraise, groseille, en voilà une belle corbeille déposée au beau milieu des papilles, le poivre et les amandes viennent ensuite, le tout maintenu dans un filet soyeux au grain tannique bien fin. La fraîcheur permet au fruité de nous accompagner quelques encore après l'avoir avalé.

Grenache, Syrah, Carignan qui poussent dans des schistes noirs et des marnes schisteuses. Macération de 5 semaines et élevage en cuve. 17€

Numero Uno 2007 Côtes du Roussillon Villages Clot de l'Oum

Tout noir avec quand on tourne le verre un scintillement améthyste. La purée de fruits noirs qui mélange mûres, cassis et myrtille le pré-suppose gourmand, le silex frotté peut-être le dément. Verdict en bouche, la voilà franche, droite, avec une fraîcheur exquise qui sublime les fruits sentis. Les baies s'écrasent, s'épicent, s'entourent de gras pour transformer l'austérité du départ en amplitude friande. La boucle bouclée tourne en spirale minérale jusqu'à l'épuisement total du fruit.

Majoritairement Syrah venus de sols granitiques, dont les raisins macèrent 15 jours, sans soufre, et sont élevés en barriques de 2 à 3 vins pendant 15 mois. 20€

Cuvée Sainte-Colombe 2007 Côtes du Roussillon Villages**Domaine Depeyre**

Violet presque noir aux nuances améthyste, le nez attirant du cacao légèrement lacté enrobe la confiture de mûre et de cassis, la cerise confite et la figue fraîche. La bouche croque comme les fruits, les tanins s'effacent souple et soyeux pour laisser les aromates booster la puissance capiteuse. Il a le caractère large et riche, généreux, avec un accent vif qui nous assure un dialogue frais et savoureux.

La Cuvée assemble Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre issus de terrains de schistes noirs et de calcaire. L'élevage se fait en barriques de 1 vin. 14€

Alter 2007 Côtes du Roussillon Villages Domaine Cazes

C'est un gemme liquide violet foncé qui opacifie le cristal du verre, de ce sombre volume jaillit un bâton de réglisse qui se fiche dans le nez. Affublé de pareil accessoire, l'appendice dessine sur la trame tannique quelques fleurs de réséda et de guimauve, puis la pique à l'envi de Smyrne et de candi. Ainsi décorée, la soie s'envole au vent frais qui se lève, emportée jusqu'à la garrigue où elle s'accroche dans bouquet de genévrier.

Alter pèse 45% de Syrah, 30% de Grenache et 25% de Mourvèdre qui poussent dans un sol calcaire. La macération de leurs raisins dure 3 semaines. 70% de l'assemblage loge en barriques pendant 12 mois. 12€

Notre Terre 2007 Côtes du Roussillon Villages Mas Amiel

Rubis carmin sombre pour la robe qui à chaque volte exhale des parfums capiteux de fruits noirs. La bouche apparaît plus envoûtante encore, alternant la cerise croquante et fraîche à la figue ronde et sèche. Puis vient le règne de la nuit où tout est noir, de la fraise à l'olive en passant, du chocolat au moka, la réglisse les reliant d'un trait avec malice. Souffle nocturne qui dure jusqu'à la montée matinale de l'abricot qui assure le final avec brio.

Notre Terre assemble 50% de Grenache, 30% de Syrah et 20% de Carignan issus d'un sol de schiste. La vendange manuelle voit ses raisins égrappés qui macèrent 30 jours. L'élevage se fait en cuve béton et en bois pendant 12 mois. 13€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2008**Pierre Droite 2008 Côtes du Roussillon Villages****Château de Caladroy**

Taillé pour le plaisir, ce gemme bien droit apparaît carminé enluminé d'améthyste, tout y est rouge, les fruits, les fleurs, les épices. La bouche s'en délecte, se gave de fraise et de groseille, de ganaches de cerise nimbées de cacao, de biscuits couverts de pignons grillés, de pâte de framboise relevée de piment doux. Puis l'éclat d'un silex met le feu à cette belle envolée, plaisir ultime d'un transport fruité. Il assemble 80% de Mourvèdre et 20% de Syrah qui poussent dans des terrains schisteux. Les raisins ramassés en cagettes sont triés, égrappés, foulés, pour ensuite cuver pendant 30 jours. La mise en bouteille est rapide. 15€

Carigno 2008 Côtes du Roussillon Villages Domaine Serrelongue

Cramoisi à bords carminé, voilà pour la couleur de ce vin au fruité acidulé. Une vivacité qui met en exergue la facette épicée de son caractère, cumini et muscade, thym et romarin, tous quatre enrichissent la saveur des fruits. Le marquage tannique fait croquer la structure, en fait jaillir les jus qui coulent frais sur les papilles. Cassis, mûre et griotte les tapissent de leur saveur joyeuse et prolongent le plaisir sans compter.

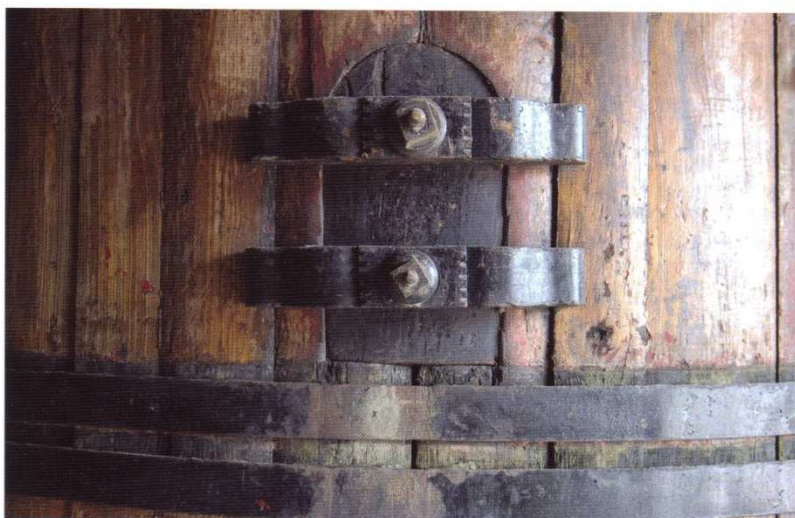
Le Carigno comme son nom l'indique donne au Carignan centenaire l'hégémonie, ses vassaux assurent chacun 20% de l'assemblage. La cuvaison prend 20 jours précédée d'une macération préfermentaire à froid. L'élevage se fait en cuve pendant 8 mois. 5€

Carrément Rouge 2008 Côtes du Roussillon Villages**Domaine de l'Edre**

Grenat noir, c'est un peu moins rouge, mais attendons le nez. Fumé, minéral avec un trait de mine de crayon qui souligne devinez quoi ? Des cerises et des groseilles, enfin nous voilà dans le vermillon, mâtiné toutefois de prune, de cassis et de poire à la cannelle. Le tout tricoté dans un bas tannique au toucher aussi doux qu'une peau de pêche dont le goût du noyau donne la note finale.

Assemblage de 50% de Syrah, 35% de Grenache et 15% de Carignan plantés dans les Calcaire de Vingrau. La fermentation dure de 4 à 5 semaines selon le cépage. Flevage en cuve. 14€



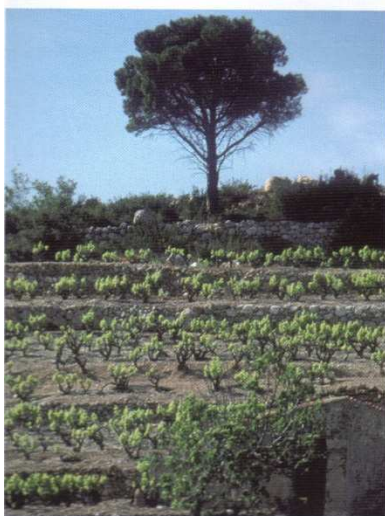


«Le plus joli» Côtes du Roussillon Villages Caramany Domaine Modat

Regardez-le dans son petit costume sombre de velours grenat, il a belle allure, la pochette de réglisse, les boutons en grains de café, le tissu toasté et puis ce parfum lancinant de fruits sucrés. À le toucher, on s'aperçoit de la qualité de trame, fine de grain, souple et côtelée de cassis, fraise et arboise, cousue de fibres boisées, tâchée, excusez-le de cacao, de caramel et de quinquina, témoin voyant de sa gourmandise. *Assemblage de très vieux Carignan et de Syrah issus de sols de gneiss perchés à 300 mètres. Macération supérieure à 20 jours, élevage en barriques dont une partie neuves.* **38€**

Les Orientales 2008 Côtes du Roussillon Villages Lesquerde Domaine Rousselin

Teinté de grenat à la profondeur bistre, il nuance ses parfums d'épices et offre des



compotes de fraises au poivre, des gelées de cassis à la muscade, des confitures de mûres au cumin, des arboises saupoudrées de fenugrec. La bouche s'épice en miroir et développe des arômes intenses de cubèbe (poivre à queue), de cuir, de grillé, de macis, suivi de confitures fraîche et citronnée de cerise, de framboise et de mûre. La finesse des tanins ne présente aucune entrave à l'évolution aromatique.

Assemblage 60% Syrah, 35% Grenache, 5% Carignan issus de schistes bruns et d'arènes granitiques. Les raisins égrappés et foulés macèrent 4 semaines. Élevage en cuve. **15€**

Les Terrasses 2008 Côtes du Roussillon Villages Tautavel Domaine des Schistes

Rubis violacé bien foncé. Le nez sent la chaleur, la cagnasse qui grille au soleil et exhale des parfums chauds de garrigue. La bouche pourtant dément le torride, elle garde de la fraîcheur comme un coin à l'ombre des schistes qui absorbent le zénith et laissent frais les fruits qu'ils abritent. C'est dans ce creux sombre, nid douillet et aéré, que les baies éclatent à souhait, répandent leurs jus juste retenus par une résille tannique plus fine qu'un bas de soie.

Assemblage de 50% de Carignan, 30% de Syrah et 20% de Grenache âgés de plus de 50 ans et poussant dans un horizon superficiel de schistes sur sous-sol calcaire. La macération des raisins égrappés dure 15 jours. Les élevages se font en cuve béton pour le Carignan, en fûts de 500 litres pour ses deux compagnons de bouteille. **12,50€**

Marc Vanhellemont et Hervé Lalau

Liste des importateurs

- **Boucabeille** - Bleuzé*/France Wines*
www.boucabeille.com
- **Caladroy** - Gentinetiás(Ch) - Eovitis(NI)
www.caladroy.com
- **Cazes** - Palais du Vin* - Coop/Verbunt(Ch)
www.cazes-rivesaltes.com
- **Clos des Fées** - Cave des Oblats*/Thorrou Vins - Millésime(Ch) - Les Bacchantes(NI)
www.closdesfees.com
- **Clot de l'Oum** - Basin Marot*/Vinex/Art et Terroirs Weinhandlung am Küferweg/Vins Sordet(Ch) - Coenecoop(NI) - www.clotdeloum.com
- **Coume Majou** - Ambrosius*/Thourrou Vins/Bernard Poulet* - charlier.luc@wanadoo.fr
- **Depeyre** - brigitte.bile@orange.fr
- **Edre** - Dix Vins/Vinex*/Vinex - Cavino/Gil Vins/Cave(Ch) - Giovanna Magnifico(NI)
www.edre.fr
- **Fontanel** - www.domainefontanel.com
- **Mas Amiel** - Vigneraie*/Portovino/Thourrou Vins - Couleur du Vin/Badaracco(Ch) - Sligro/Oud Reuchlin & Boelen(NI) - www.masamiel.fr
- **Mas Crémat** - Feys Van Acker - Diffuvins(Ch) - Wojacek(NI) - www.mascremat.com
- **Modat** - www.domaine-modat.com
- **Montana** - Maxi Vins/Vinobli - Rouge Noir Blanc(NI) - www.chateau montana.fr
- **Rancy** - Wine Not* - www.domaine-rancy.com
- **Rosignol** - Haroma
http://domaine.rossignol.free.fr
- **Rousselin** - domainerousselin@wanadoo.fr
- **Salvat** - www.domainesalvat.com
- **Schistes** - Champs Fulliots*/Fontaine aux Vins - Vin Libre/Cavino(Ch) - Wijnimport Bart(I) - www.domaine-des-schistes.com
- **Serrelongue** - julien66@aol.com
- **Vignobles du Rivesaltais** - Cave du Val Chaineux/Wine House New Man Fong/La Cave à Vins/Axybel/Vinoland - www.rivesaltes.com

