

PRÉSENTATION DU DOMAINE ET DE L'UNITÉ EXPÉRIMENTALE DE PECH ROUGE

Le domaine de Pech Rouge se situe sur la commune de Gruissan près de Narbonne (11). Il s'étend entre le massif de la Clape et la côte méditerranéenne. Il s'agit d'une propriété de 165 ha dont une vingtaine est cultivée en vigne distribués sur 3 zones : les Colombiers (sol type marneux), la Clape (sol calcaire dur concassé) et la zone Littorale (sols sableux et sablo-limoneux).

Le domaine est géré par l'Unité Expérimentale (UE) de Pech Rouge de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), qui est un organisme de recherche publique.

L'UE de Pech Rouge est la seule structure d'expérimentation et de transfert INRAE à vocation recherche intégrée viticulture-œnologie. Cette plateforme permet une approche transversale, de la parcelle de vigne au produit conditionné. A l'interface entre les Unités de Recherche et les acteurs du développement elle a trois missions principales :

- Concevoir et organiser les expérimentations émanant de la filière vitivinicole et plus spécifiquement des équipes de recherche vigne et vin du Centre de Montpellier en créant les synergies avec la recherche amont
- Structurer et mener des expérimentations ou recherches en liaison avec la profession,
- Assurer le transfert et la valorisation des expérimentations les plus innovantes et pertinentes en favorisant l'échange d'information avec les acteurs de développement et en participant à la formation des étudiants de la filière vitivinicole.

L'Unité regroupe 25 agents permanents. Elle est constituée d'un dispositif viticole, de plateaux de vinifications et de laboratoires d'analyses.

Ses axes de recherche portent sur l'acquisition de connaissances et le développement d'innovations en lien avec les défis auxquels est confrontée la filière : l'adaptation au changement climatique, la réduction des impacts environnementaux et la qualité des produits.

• Les sujets les plus emblématiques sont :

la définition de critères œnologiques dans les programmes de sélection variétale, l'irrigation avec des ressources en eaux alternatives (ou avec des eaux usées traitées), le développement de procédés pour corriger les effets du changement climatiques sur la composition du raisin et des vins tels que la désalcooolisation.

C'est en ce sens que notre production de vins commerciaux sert à la démonstration des activités de recherche de l'Unité et est aussi l'image de notre terroir, des AOP et des IGP auxquelles elles appartiennent.



PECH ROUGE

COMMENT EFFECTUER LE RÈGLEMENT ?

Par Chèque ou par virement bancaire.
Les chèques seront établis à l'ordre du Régisseur de Recettes INRAE MONTPELLIER et joints à la commande. Pour le virement prendre contact avec le régisseur.

À QUI ADRESSER LA COMMANDE ?

La commande doit être adressée par courrier ou par courrier électronique (en aucun cas par téléphone) à l'adresse suivante :
INRAE Unité expérimentale de Pech Rouge - A l'attention de Carole RABBIN - 11430 GRUISSAN
Tél : 06 17 79 68 46 - Courrier électronique : carole.rabbin@inrae.fr
Web : <https://pechrouge.montpellier.hub.inrae.fr/>

INRAE

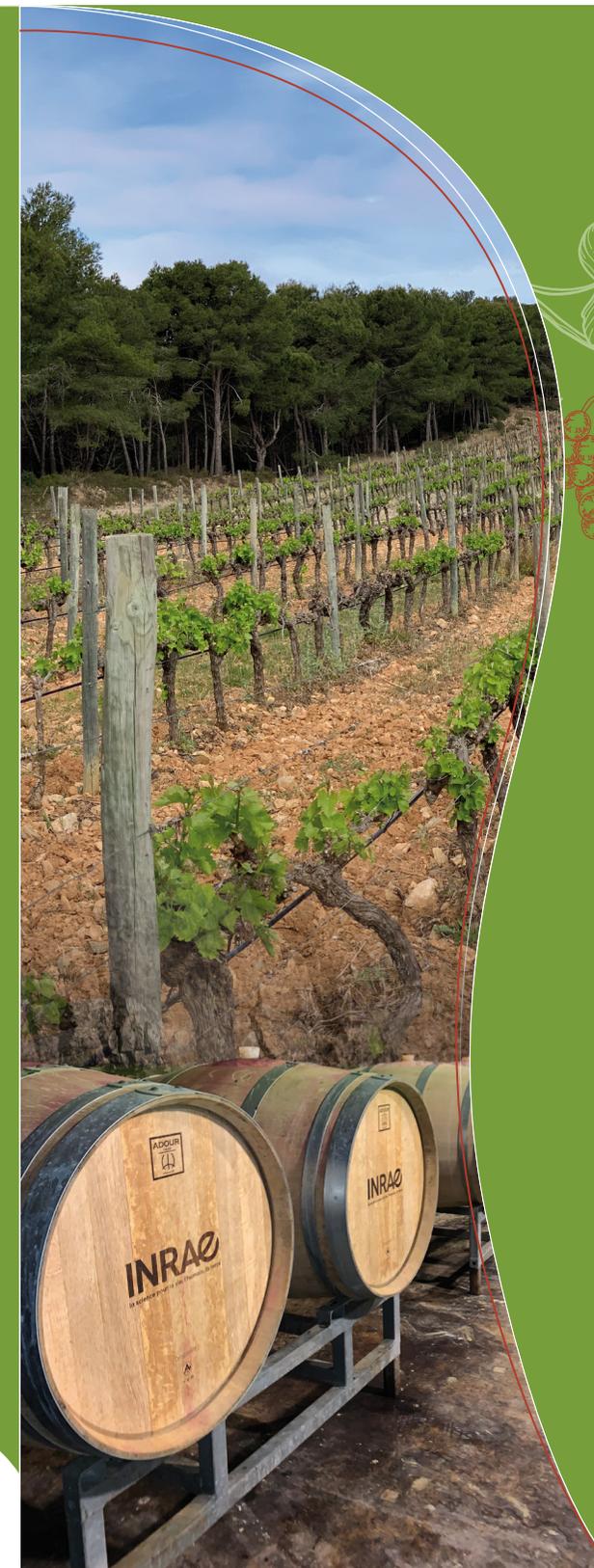
PECH ROUGE

UNITÉ EXPÉRIMENTALE DE PECH ROUGE

LES VINS



INRAE





AOP CORBIÈRES ROUGE

Cette référence est proposée à un très bon rapport qualité/prix. C'est un vin d'assemblage de 5 cépages : majoritairement syrah, grenache noir complété par du carignan, du marselan et du mourvèdre. Rouge pourpre, présentant une bonne structure, ce vin est prêt à boire, mais il peut tenir une garde de 3 à 4 ans.



IGP AUDE, CÉPAGE MARSELAN

100% marselan (création variétale INRAE : Cabernet-Sauvignon X Grenache). Rouge sombre, aux arômes de fruits rouges et de notes légèrement mentholées, ce vin est à la fois rond, puissant et possède une grande longueur en bouche. Il peut se boire dès maintenant mais il a aussi une capacité de garde de 2 à 3 ans.



VDL GRENACHE

Cet apéritif est issu à 100% du cépage Grenache Noir. Les raisins proviennent d'une sélection de grappes à maturité contrôlée. Vous serez séduits par sa couleur rouge grenat foncée, ses arômes qui allient les fruits noirs avec quelques notes de cacao et son volume en bouche. Le traitement des raisins avant fermentation en partie par flash détente et en partie par macération carbonique est l'originalité de ce produit.



AOP LA CLAPE ROUGE ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE

Ce vin est issu de parcelles sélectionnées sur notre domaine dans le massif de La Clape. Il est le résultat d'un assemblage de cépages de l'appellation (syrah, grenache noir). Il est élevé pendant 10 mois en fûts de chênes dans notre caveau creusé à même la falaise. Très coloré, avec un nez épicé et quelques notes vanillés, il est bien structuré ce qui lui confère une excellente garde.



IGP AUDE, CÉPAGE MUSCAT

100% muscat à petits grains, ce vin sec doit son originalité à sa richesse aromatique très marquée par des notes florales provenant des composés terpéniques des baies de raisin. Les raisins sont vendangés à une maturité précoce pour atteindre un équilibre gustatif à la fois de fraîcheur et d'amplitude.



VDL CARTAGÈNE

Cet apéritif est la marque régionale (Languedoc) de ce type de produit comme l'est par exemple le Pineau pour la Charente ou le Floc pour la Gascogne. Il doit ses caractéristiques aromatiques et gustatives à l'eau de vie de vin du Languedoc qui fait partie de son assemblage et au jus de raisin de Syrah et Grenache qui en est l'autre composante. Son élevage pendant plusieurs années en conditions oxydatives apporte une complexité à ses qualités organoleptiques.



AOP CORBIÈRES ROSÉ

Ce vin est issu d'un assemblage de grenache noir et syrah. Au cours de sa vinification, nous avons porté une attention particulière sur la maîtrise de températures basses et une vigilance sur la protection de l'oxydation. Une teinte rose pâle, des arômes fruités et un bon équilibre acidité/rondeur sont les dominantes de ce vin.

VSIG « LES COLOMBIERS » BIO

Cette référence, proposée en blanc et rouge est issue de nouvelles variétés tolérantes aux maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou). L'îlot est certifié Agriculture Biologique depuis 2018. De plus, de part les résistances génétiques à l'oïdium et au mildiou, très peu de traitements phytosanitaires sont appliqués. La vinification, quant à elle, a été conduite avec des doses réduites en sulfites. Ces vins, certifiés AB, se veulent l'illustration d'un axe de recherche prioritaire de notre unité : la réduction significative des intrants en viticulture et œnologie.



JUS DE RAISIN

100% jus de raisin, sans additif et sans sulfite ce jus est issu d'une variété : Flot Rouge. Il est élaboré de la manière suivante : un traitement thermique par flash détente des baies pour favoriser l'extraction des composés de la pellicule, un pressurage, une filtration et un conditionnement à chaud pour empêcher sa fermentation. Ce jus se démarque de ceux rencontrés dans le commerce. Il est plus riche en polyphénols, aromatique, et possède un meilleur équilibre sucrosité/acidité. Il est la transcription des résultats d'un programme de recherche (Fijus R@isol) destiné à créer en France une nouvelle filière pour les jus de raisin.



AOP Corbières blanc

C'est un vin d'assemblage de cépages : grenache blanc et maccabeu. Ses caractéristiques sont une belle robe jaune pâle et des arômes subtils apportés par des notes florales typiques des cépages de sa constitution, par la fermentation à basse température et par un élevage de 3 mois en fût de chêne pour 20% de la cuvée. Il possède un très bon équilibre gustatif.



- Le vin blanc a une couleur jaune pâle, vous apprécierez ses notes de fruits frais au nez et sa vivacité en bouche. A boire bien frais.
- Le vin rouge a une robe rubis, à l'olfaction sa dominante est portée sur la famille épicée, en bouche vous noterez l'équilibre de ses saveurs et sa persistance avec des notes réglissées en finale.

