

MUSCAT DE NOËL, LE PREMIER MUSCAT DE RIVESALTES DE L'ANNÉE – INFINIMENT ROUSSILLON

LE MUSCAT DE NOËL FÊTE SES VINGT ANS AVEC DES VOLUMES TOUJOURS À LA HAUSSE

Le Muscat de Noël est une mention primeur de l'AOP Muscat de Rivesaltes, qui vient marquer l'arrivée du nouveau millésime et permet d'embellir les tables de fêtes d'un Vin Doux Naturel titré de l'année qui s'achève. En 2017, la production atteint un chiffre de 530 000 bouteilles, dont la commercialisation a débuté, comme chaque année, le troisième jeudi de novembre, soit le 16 novembre.

LE MUSCAT DE NOËL : UNE HISTOIRE ANCIENNE, UNE DÉNOMINATION RÉCENTE

Au Moyen-Âge, le premier Muscat de l'année était traditionnellement servi à la table des nobles barcelonais au moment des fêtes de Noël. La coutume s'estompe ensuite ou plutôt évolue vers le cadre familial où elle se perpétue de génération en génération jusqu'à aujourd'hui. En 1997, quelques vignerons passionnés décident de l'ouvrir au plus grand nombre en créant, en complément de l'Appellation « Muscat de Rivesaltes », une dénomination spécifique « Muscat de Noël ». Celle-ci repose sur des conditions de production et de commercialisation précises : une mise en bouteilles à la propriété au plus tard le 1^{er} décembre et une commercialisation qui peut débuter à partir du troisième jeudi de novembre après une dégustation qui valide la conformité de chaque Muscat de Noël.

UNE PRODUCTION DE 530 000 BOUTEILLES

Assurée par une centaine d'exploitations, la production de Muscat de Noël atteint en 2017 le chiffre de 530 000 bouteilles, contre 20 000 vingt ans plus tôt. 50 % environ des bouteilles seront commercialisées dans les Pyrénées-Orientales et l'Aude, vendues au caveau ou en grande distribution. 45 % seront distribuées à travers la France au sein des réseaux de cavistes, principalement en Île-de-France et en région Occitanie. Les 5 % restantes seront, elles, destinées aux marchés à l'export, notamment ceux d'Europe du Nord (Belgique, Allemagne, Pays-Bas, etc.). Le prix moyen par col est de l'ordre de 9 euros, ce qui fait du Muscat de Noël un vin de terroir particulièrement abordable pour les fêtes de fin d'année.

UN VIN QUI S'INSCRIT DANS LA STRATÉGIE DES VINS DU ROUSSILLON

Le Muscat de Noël, qui représente 5 % des ventes de l'AOP Muscat de Rivesaltes, a aujourd'hui toute sa place au sein de la stratégie des Vins du Roussillon. Commercialisé quelques semaines seulement après la vendange, il représente en premier lieu un atout non négligeable en termes économiques pour les opérateurs locaux. En outre, il assure une belle présence médiatique des Vins du Roussillon dans une ambiance contextuelle forte, contribuant ainsi à en renforcer la notoriété. Enfin, il permet de s'adresser à une cible très large, qui appréciera sa fraîcheur et la saveur du raisin juste cueilli. Le grand public sera également sensible à un emballage souvent festif et à son caractère multi-facettes puisque le Muscat de Noël peut être proposé aussi bien pour un apéritif dînatoire que pour un repas plus traditionnel... ou pour la galette des rois !



LE MUSCAT DE NOËL : UN VIN DE FÊTE

De novembre à Noël, les producteurs du Roussillon fêtent le Muscat de Noël. Au programme : des concerts, des dégustations, des dîners et des marchés gourmands organisés dans les chais et caveaux des producteurs. En outre, des recettes exclusives, signées par les chefs catalans Franck Séguret (Le Clos des Lys, Perpignan) et Yannick Tual (Le Grain de Folie), ont été conçues pour les fêtes de fin d'année : elles sont disponibles sur le site dédié : www.muscatedenoel.com.

LE ROUSSILLON, LE PLUS MÉRIDIONAL DES VIGNOBLES FRANÇAIS

Disposé tel un amphithéâtre entre les Pyrénées et la Méditerranée, le vignoble historique du Roussillon s'étend sur 21 400 hectares de vignes classées en 15 AOP et 3 IGP. 375 domaines (350 dans les Pyrénées-Orientales et 25 dans l'Aude), 29 caves coopératives (25 dans les Pyrénées-Orientales et 4 dans l'Aude) et 30 négoce y produisent de l'ordre de 100 millions de cols par an : 25 % en Vins Doux Naturels et 75 % en vins secs (rouges, rosés ou blancs).