



***ESTAGEL,***  
*ville natale de François*  
**ARAGO**



**LIVRET PATRIMOINE**

# SOMMAIRE

---

## INTRODUCTION

---

---

## LA VALLEE DE L'AGLY

---

- *Région de contrastes*
- *Une occupation très ancienne*
- *Un climat méditerranéen*
- *Le fleuve Agly*
- *Végétation et écosystèmes*

---

## PRESERVER LES OISEAUX DES CORBIERES ET DU FENOUILLEDES

---

- *Quelques définitions*
- *Les oiseaux présents sur la zone des Basses Corbière*
- *Les grandes missions du L.I.F.E.<sup>1</sup>*

---

## LE LANGUEDOC-ROUSSILLON, BERCEAU DE LA VITICULTURE

---

- *Historique*
- *Le vignoble du Roussillon*
- *Un climat idéal pour la vigne*
- *Les cépages du Roussillon*
- *Accords mets et vins*

---

## LA VALLEE DE L'AGLY ET SES TERROIRS

---

---

<sup>1</sup> L'Instrument Financier pour l'Environnement

## *INFLUENCE DES TERROIRS SUR LA PERSONNALITE DU VIN*

---

### *HISTOIRE D'ESTAGEL*

---

- *Les origines*
- *Les premières mentions d'Estagel*
- *Estagel, la catalane*
- *Les tireurs d'Estagel*
- *Estagel la rouge*
- *Les monuments d'Estagel*
- *Une figure incontournable : François Arago*

### *LE TRAIN TOURISTIQUE DU PAYS CATHARE ET DU FENOUILLEDES*

---

- *Historique de la ligne*
- *Le fret*
- *Le train touristique : un outil de développement pour la vallée de l'Agly*

### *ELEMENTS DE BIBLIOGRAPHIE*

---

## INTRODUCTION

---

*Ce livret patrimoine a été réalisé dans le cadre du Rallye pédestre de la 16<sup>ème</sup> Dionysiade en Agly-Verdoble qui a eu lieu dimanche 17 mai 2009 à Estagel, et vous est offert par le Pays d'Accueil Agly-Verdoble.*

*Vous trouverez les réponses au questionnaire du Rallye sous forme de textes historiques, de témoignages et d'informations recueillis selon diverses sources.*

*Ce document est une base de travail et n'est donc pas exhaustif. Il pourrait cependant faire l'objet de recherches plus précises, pour être exploité et diffusé dans le futur comme un véritable livret patrimoine de la Vallée de l'Agly.*

## LA VALLEE DE L'AGLY

---



La Vallée de l'Agly est située au Nord du département des Pyrénées-Orientales, dans le Roussillon, près de Perpignan, à quelques kilomètres de la mer.

La diversité de ses paysages, l'histoire de ses villages et la qualité de son vignoble donnent à cette vallée un caractère exceptionnel.

### ➤ Une région de contrastes

Au Nord, les contreforts sauvages des Corbières avec leurs éperons rocheux et leurs falaises calcaires.

Au Sud et à l'Ouest, les collines boisées du Fenouillèdes pré-Pyrénéen, aux terroirs schisteux ou granitiques.

A l'Est, la plaine de la Salanque gagnée sur la mer et les étangs.

A travers ces paysages, le fleuve Agly et son affluent le Verdoble, serpentent doucement, se taillent parfois des passages en force, et saluent les villages et leurs strates archéologiques.

### ➤ Une occupation très ancienne

Bien peu de vallées peuvent se vanter d'avoir été habitées **depuis 450.000 ans**, ou si elles l'ont été, bien peu en ont gardé la mémoire.

Il en va pourtant ainsi de la Vallée de l'Agly, pour qui l'Homme de Tautavel est le premier marqueur de l'histoire, ou plutôt de la préhistoire, puisque nous savons que dès cette époque reculée, des hommes s'y sont installés.

D'abord de manière saisonnière et épisodique, puis de manière de plus en plus régulière comme à Bélesta de la Frontière, berceau des premiers agriculteurs et éleveurs sédentaires. Depuis ses origines, la vallée a connu, pêle-mêle : rhinocéros, tigres à dents de sabre, rennes, ours bruns, loups.

Passant tour à tour du chaud au froid, des forêts luxuriantes à la toundra, elle est devenue cette belle vallée viticole, ce beau pays de vin que nous connaissons.

### ➤ Un climat méditerranéen

La Vallée de l'Agly bénéficie d'un **climat méditerranéen** de frange septentrionale. On le voit au régime des précipitations, avec deux points forts à l'automne et au printemps. Si on compare les saisons, c'est l'automne qui connaît le plus de pluie, suivi par l'hiver et le printemps. Un autre trait de caractère méditerranéen : la sécheresse de l'été très marquée, surtout sur la partie orientale ou plus basse.

Parcourir la vallée de l'Agly, du littoral vers l'arrière pays, c'est partir à la rencontre de la nature. En moins de 70 Km, **tous les milieux et les écosystèmes méditerranéens sont ici présents** : le maquis, la garrigue, les forêts et les milieux montagnards, la côte sableuse, la mer et les étangs.<sup>2</sup>

### ➤ Le fleuve Agly

#### ❖ *Son trajet*

C'est le plus septentrional des fleuves des Pyrénées-orientales. L'Agly prend sa **source** dans l'Aude, **au pied du massif de Bugarach**. Il entre dans le département par le défilé de Galamus et curieusement, au lieu de passer par la vallée de Saint-Paul-de-Fenouillet et de suivre la pente jusqu'à la mer, il passe par des gorges à travers les collines.

A hauteur de Caramany, il est arrêté par un barrage depuis 1994. Puis, il serpente dans la Salanque entre Perpignan et l'étang de Salses avant de se jeter dans la Mer Méditerranée.



*Plan d'eau de l'Agly*

---

<sup>2</sup> L'Agly Magazine, printemps 2005

A l'origine, l'Agly se jetait dans l'étang de Salses mais il a été détourné, peut-être par les templiers lors de leurs travaux d'assainissement du littoral au XIII<sup>ème</sup> siècle.

Le fleuve traverse l'agglomération d'Estagel d'Ouest en Est, puis longe l'agglomération au Nord. C'est à Estagel que le Verdoube et le Maury se jettent dans l'Agly.

### ❖ *Un fleuve de caractère*

En période de sécheresse, les eaux de l'Agly sont si tranquilles qu'elles disparaissent avant de refaire surface beaucoup plus en aval. Le fleuve est soumis à un phénomène **karstique**.

En effet, les terrains calcaires entourant Estagel sont karstifiés, c'est-à-dire modelés par la dissolution et l'érosion des eaux de ruissellement et d'infiltration.

Ceci se manifeste par des grottes comme celle de la Caune d'Arago à Tautavel, mais aussi par des gouffres et des réseaux d'eaux souterraines.

Ainsi, l'Agly disparaît à Estagel pour ressurgir à la fontaine Font Estramar, à Salses le château ; c'est ce que l'on appelle une **résurgence**



*Fontaine de Font Estramar*

Mais le fleuve peut-être également terriblement tumultueux. Ses nombreuses crues marquent l'histoire d'Estagel. Celles de 1892, de 1940 ou de 1999 ont marqué l'histoire du fleuve. Celle de novembre 1999 est encore dans toutes les mémoires des Estagellois. Cette crue survint après cinq années marquées par la sécheresse. Les 12 et 13 novembre, des pluies aussi violentes qu'abondantes gonflent l'Agly et provoquent la crue du fleuve. Celle-ci est maîtrisée grâce au barrage réalisé en 1994 à Caramany mais la Grave, un petit affluent de l'Agly déborde et provoque de grosses inondations.

Aujourd'hui, un **Plan de Prévention des Risques** a été mis en place. Ce plan est un dossier réglementaire de prévention qui fait connaître les zones à risques, et définit les mesures pour réduire les risques encourus. Il prévoit l'information préventive des citoyens, la protection par les collectivités et l'Etat des lieux habités, les plans de secours et d'évacuation. Il réglemente l'occupation des sols, tient compte des risques naturels dans l'aménagement, la construction et la gestion des territoires.

### ➤ *Végétation et écosystèmes*

Enfin, l'Agly génère son propre écosystème. Les feuillus, moulins, jardins, passages ombragés bordent le fleuve.

La **ripisylve** est une forêt présente sur les rives du fleuve et composée de saules, peupliers et frênes. Elle a une importance écologique, paysagère et humaine considérable.

C'est une zone d'accueil et de refuge pour de nombreuses espèces animales et végétales parfois rares qui cherchent la fraîcheur et l'humidité, ainsi que des zones de repos pour les oiseaux migrateurs.

Cet écosystème est propice au maintien de la biodiversité faunistique et floristique. C'est une zone tampon qui isole le cours d'eau, des milieux plus artificialisés ainsi qu'une coupure verte au sein de la plaine agricole.

L'Agly n'est pas facilement accessible, les peuplements denses poussent sur un sol alluvionnaire perméable et profond, à nappe phréatique élevée. La présence du frêne méditerranéen, de l'aulne ouverne, des peupliers blancs et noirs, des saules divers ou de l'orme champêtre témoignent de la richesse arboricole des bords de l'Agly.

Symbole du midi méditerranéen, la ***garrigue*** est l'autre écosystème majeur présent sur la commune d'Estagel.

Cette dernière est la résultante des activités humaines comme le déboisement, le pastoralisme et les anciennes activités agricoles. Et pourtant, sa richesse biologique est remarquable. Au fil du temps, la nature s'est adaptée à ces changements où la lumière et la chaleur sont si présentes au niveau du sol.

Le **romarin** est omniprésent, ainsi que le chèvrefeuille. Quelques rosacées ont pu se développer grâce à la présence d'arbustes atténuant partiellement la violence du vent (prunellier, chêne kermes, églantier).

Vous trouverez également des amandiers que l'on rencontre souvent au milieu des vignes. Les oliviers sont également très présents dans la végétation méditerranéenne, ainsi que les pistachiers. Une autre plante aromatique, le thym, est aussi une composante de la végétation, mais seulement sur les sols à dominante calcaire. Il peut difficilement s'épanouir sur les terroirs de schiste.

On notera enfin des espèces rares ou très localisées comme le Rouvet, certaines formes d'Orchidées, et l'Iris nain.

### ➤ L'agriculture à Estagel

Les monts calcaires entourant Estagel aménagés de terrasses, enclos, murets de pierres sèches et capitelles<sup>3</sup> témoignent de cultures anciennes. En effet, la principale production d'Estagel n'a pas toujours été la viticulture comme en témoignent les linteaux présents rue P. Morat. Ils représentent non seulement de la vigne mais aussi du blé. La plaine intérieure est irriguée par les eaux de l'Agly.

Pour des ressources complémentaires, le village avait le souci d'assurer sa subsistance en exploitant ce terroir hostile que les fumures d'un important troupeau de chèvres et de moutons fertilisaient.



La culture de l'olivier était la grande spécialité d'Estagel comme le témoigne l'ancien moulin à huile près du ravin de la Grave.

Aujourd'hui, il reste quelques fragments d'oliveraies mais le vin est devenu la principale production du village.

La vallée de l'Agly accueille également de nombreuses espèces d'oiseaux. Le fleuve tire même son nom de l'**aigle** et prouve l'importance accordée aux oiseaux dans cette vallée.

---

<sup>3</sup> Cabane construite en pierre sèche



➤ Quelques définitions

Le **L.I.F.E. NATURE** : Instrument Financier pour l'Environnement. C'est un outil de l'Union Européenne pour cofinancer des actions en faveur de l'environnement.

Le **L.I.F.E. CONSAVICOR** : Conservation de l'Avifaune Patrimoniale des Corbières Orientales. Il a vu le jour sur le site Natura 2000 « Zone de Protection Spéciale des Basses Corbières ».

La **Z.P.S. Basses Corbières** : Zone de Protection Spéciale, qui s'étend sur près de 30 000 ha et 33 communes réparties entre l'Aude et les Pyrénées-Orientales.

Plusieurs actions de conservation sont mises en place pour préserver les espèces et les habitats rares et menacés.

➤ Les oiseaux présents sur les 3 types de milieux de la ZPS des Basses Corbières

❖ **Les falaises**

Ce sont des habitats particulièrement recherchés, principalement par les grands rapaces, car les falaises constituent un abri sûr contre les prédateurs.



Aigle Royal en chasse,  
© M.Bourgeois

**L'Aigle de Bonelli** (*Hieraetus pennatus*) est l'emblème du sud de la France. Seuls **deux couples nicheurs** subsistent dans les Corbières. Avec moins de 30 couples en France, il fait parti des espèces d'oiseaux les plus menacées. Son territoire de chasse comprend de vastes secteurs de garrigue où il trouve ses proies : oiseaux et mammifères de taille moyenne.

**Le grand-duc d'Europe** (*Bubo bubo*) est le plus grand prédateur nocturne d'Europe. Il atteint dans les Corbières Maritimes ses densités maximales connues, grâce à la richesse de falaises ainsi qu'à la proximité des zones humides littorales. Ce rapace sédentaire et opportuniste peut capturer quasiment tout oiseau ou mammifère.

**L'Aigle Royal** (*Aquila chrysaetos*) occupe des territoires peu anthropisés où alternent milieux rupestres pour se reproduire et milieux ouverts pour se nourrir. La population reste fragile et menacée par la diminution des espèces proies en raison de la fermeture des milieux.

On retrouve également **le Faucon Pèlerin** (*Falco pèlerinus*), chasseur de haut vol atteignant 170 km/h, et **le Crave à bec rouge** (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*), corvidé rupestre nichant en petites colonies.

## ❖ Les garrigues

Ce sont des milieux méditerranéens poussant sur sol calcaire. Elles peuvent prendre différentes formes : pelouses sèches héritées du pastoralisme, évoluant naturellement vers une pré-forêt à strate buissonnante dense suite à la déprise agricole (milieu défavorable à bon nombre d'espèces d'oiseaux).

**Le Circaète Jean-le-Blanc** (*Circaetus gallicus*) est un grand « aigle » migrateur particulièrement commun dans les Corbières. Il est spécialisé dans la prédation de serpents et de gros lézards qui constituent 80% de son régime alimentaire. Il niche dans un arbre sur un versant abrité du vent.

**Le Cochevis de Thékla** (*Galerida theklae*) est le passereau le plus patrimonial des Corbières. Sur 350 couples en France, 200 se reproduisent au sein de la ZPS. En hiver, cette espèce sédentaire de la famille des alouettes se rassemble en petits groupes.

**La Fauvette pitchou** (*Sylvia undata*) est caractéristique des garrigues basses et denses à chênes kermes, Romarin ou Ajonc. Elle est sédentaire et commence sa reproduction dès le mois de mars.

On retrouve également **le Busard cendré** (*Circus pygargus*), rapace migrateur qui établit son nid au sol, **l'Engoulevent d'Europe** (*Caprimulgus europaeus*), espèce nocturne s'alimentant d'insectes volants, **le Traquet oreillard** (*Oenanthe hispanica*), passereau migrateur en forte diminution dans les Corbières.

## ❖ Les vignobles

Ils alternent avec les friches, les haies d'amandiers et les murets de pierre sèche, constituant un habitat de prédilection pour de nombreuses espèces d'oiseaux.

**La Pie-grièche à tête rousse** (*Lanius senator*) est un passereau migrateur insectivore qui chasse à l'affût des insectes. Elle stocke ses excédents de proies sur des buissons épineux.

**Le Bruant ortolan** (*Emberiza hortulana*) est un grand migrateur longtemps capturé pour sa chair très savoureuse. Il se raréfie dans les Corbières, peut être à cause des conditions d'hivernage ou des prélèvements.

**L'Alouette lulu** (*Lulula arborea*) est sédentaire, et se rassemble en petits groupes dès l'automne. Elle est aisément identifiable à son chant caractéristique « lululululu ».

On retrouve également **le Pipit Rousseline** (*Anthus camp estris*) et **l'Alouette calandrelle** (*Calandrella brachydactyla*) qui quittent nos contrées en septembre pour revenir courant avril.

## LES GRANDES MISSIONS DU PROGRAMME L.I.F.E.

### ➤ Expérimenter différents modes de gestion des milieux ouverts

Les mutations agricoles récentes (abandon du pastoralisme et crise viticole) sont autant de facteurs accélérant la modification du paysage des Corbières.

*Zone ouverte par girobroyage*  
© M. Bourgeois

Cette fermeture des milieux entraîne une menace pour la biodiversité et un risque grandissant d'incendie.

Des brûlages dirigés et des girobroyages restaurent des parcelles en friche, entretenues ensuite par un pâturage doux du troupeau expérimental de brebis « Rouge du Roussillon » (race ovine en danger) géré par la LPO de l'Aude (Ligue pour la Protection des Oiseaux).

### ➤ Favoriser les populations d'espèces proies des grands rapaces

Deux espèces proies constituent l'essentiel du régime alimentaire des rapaces, notamment en période d'élevage des jeunes : le lapin de garenne et la perdrix rouge.

Leurs effectifs sont en diminution, suite à la fragmentation et à la fermeture des milieux, mais également aux pandémies récentes dont a été victime le lapin de garenne.

Un partenariat avec les associations de chasse locale et des agriculteurs consiste en la réalisation de cultures faunistiques associées à des points d'eau et des garennes artificielles.

### ➤ Réduire les menaces potentielles sur les territoires des grands rapaces

Le choix du site de nidification des rapaces est influencé par l'accès à une ressource alimentaire de qualité et par la tranquillité du site.

L'identification et la réduction des menaces sont donc essentielles.

Les sports motorisés (motos cross, quad...) et les sports de pleine nature (l'escalade, VTT, randonnée...) sont donc dirigés hors des territoires de sensibilité des rapaces.

### Objectif animation :

*Mieux connaître l'Avifaune des Corbières Orientales et sensibiliser la population locale à la conservation de son patrimoine*

La **L.P.O.** de l'Aude (Ligue de Protection des Oiseaux) et le **G.O.R.** (Groupe Ornithologique du Roussillon) effectuent des baguages d'oiseaux afin de suivre avec précision l'évolution des populations ainsi que les traits de leur biologie (durée de vie, âge de maturité sexuelle, déplacement migratoire...).

Ils surveillent également les aires de grands rapaces durant toute la période de reproduction, des parades à l'émancipation des jeunes, afin de localiser et de protéger ces aires de toutes menaces.

Ils inventorient les passereaux grâce à une méthode basée sur les chants d'oiseaux en installant des points d'écoute fixes.

## ***La cave coopérative d'Estagel***

*Les caves coopératives ont marqué l'histoire de la viticulture dans la vallée de l'Agly.*

*Après la crise de 1907, le mouvement coopératif va prendre son essor pour s'épanouir pleinement après la première guerre mondiale et surtout la crise de 1930. L'aventure des caves coopératives est une rupture dans un système où il y avait surtout des petits vigneron individualistes. Les récoltes étaient rassemblées. Les vigneron produisaient ensemble et vendaient leur vin collectivement.*

*Mais aujourd'hui, la coopération est en crise. Les vigneron tentent de trouver des solutions notamment en se tournant vers une agriculture respectueuse de l'environnement et l'oenotourisme.*

*L'histoire de la cave coopérative d'Estagel illustre bien l'histoire du mouvement coopératif. Cette dernière est fondée en 1910. Elle devient par la suite Agly. Jusqu'en 1966, la cave s'agrandit successivement par la construction de chai pouvant contenir jusqu'à 56 000 hl. En 1997, la cave fusionne avec les vigneron de Saint-Vincent et les vigneron de Montner. Agly devient : les vigneron des Côtes d'Agly. En 2002 et 2003, Caudiès-de-Fenouillèdes et Saint-Paul-de-Fenouillet viennent s'ajouter. Aujourd'hui, la cave compte 250 vigneron et a un potentiel de production de plus de 42000 hectolitres par an. Elle exploite 1 400 hectares de vigne.*

## LE LANGUEDOC-ROUSSILLON, BERCEAU DE LA VITICULTURE

### ➤ Historique

Ici la vigne est millénaire. Les premières traces de culture et du commerce du vin remontent à l'antiquité grecque.

Mais c'est avec la colonisation romaine que la viticulture prend son essor avec une production plus forte et un commerce en développement grâce notamment à la création de la Via Domitia aux environs de 110 ans avant JC qui relie la vallée du Rhône et l'Espagne. La région devient donc une plate-forme tournante dans le commerce du vin.

Après la chute de l'empire romain, il faudra attendre l'arrivée des moines pour que les vignes soient de nouveau exploitées avec la création de nouveaux vins : *les Rivesaltes* par l'évêché d'Elne et *les Banyuls* par les Templiers durant la période Carolingienne.



Au Moyen-âge, le vin était utilisé comme fortifiant pour les soins des malades et des vieillards.

Le vignoble Languedocien devient au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le plus grand vignoble de France, représentant alors plus de 40% de la production nationale.

Mais cette situation de suprématie se traduit par un engorgement au niveau national. En effet les millésimes 1899, 1900 et 1901 sont si volumineux que le marché s'effondre. Effondrement accentué les années suivantes. On entre dans la période de crise du vignoble méditerranéen : **la crise de 1907.**

## ***La crise de 1907***

Depuis 1904, le vin du Midi ne se vend plus. Le gouvernement parle de surproduction tandis que les vignerons accusent la fraude et les importations.

A partir de 1907, le mot d'ordre de grève de l'impôt est lancé sous l'impulsion des communes d'Argeliers (Aude) et de Baixas (Pyrénées Orientales) : **la révolte commence.**

Les viticulteurs se réunirent donc tous les dimanches sur la période du 14 avril au 9 juin dans une des villes de la région. L'assemblée la plus importante rassembla plus de 800 000 personnes mais le gouvernement continua de rester sourd aux revendications. A la suite, de nombreux maires démissionnèrent, la grève sur l'impôt devint générale et la lutte passa à un cran au dessus. Les meneurs comme le maire de Narbonne furent arrêtés, ce qui déclencha des émeutes à Narbonne qui créèrent la mort de 6 civils dont un enfant de 15 ans entre le 19 et le 20 juin.

Cette flambée de violence se répand comme une trainée de poudre sur la région (Lodève, Montpellier...) et la préfecture de Perpignan est incendiée.

Cette crise se résoudra grâce à toute une série de mesures réprimant la fraude. Cette période aura eu pour bénéfice de montrer aux vignerons que seule l'union pouvait faire leur force, c'est donc la naissance des caves coopératives.

De nos jours, la vigne est présente sur toute la plaine du Roussillon, en Fenouillèdes, sur la côte rocheuse et même en Cerdagne où l'on trouve la vigne la plus haute d'Europe à « Cal Mateu ».

### ➤ **Le vignoble du Roussillon**

« Le cas du Roussillon est à peu près unique dans le paysage viticole français ».

Celui-ci possède en effet tous les atouts pour faire un bon vin : **climat, sol** et **sous-sol** mais aussi des années et des années d'un **savoir-faire ancestral**.

Le vignoble s'étend sur des **sols très variés** dans un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée à l'est mais aussi bordé de 3 massifs : les *Corbières* au nord, les *Pyrénées* avec le Mont Canigou trônant majestueusement à 2784 m d'altitude à l'ouest et les *Albères* au sud.

Le vignoble du Roussillon est donc unique de par sa position géographique mais aussi son isolement par ses hauteurs souvent difficiles à franchir qui le séparent ainsi des provinces voisines.

Cette plaine est drainée par 3 fleuves : l'*Agly*, la *Têt* et le *Tech*.



©caroline MOREL-GEOFFROY, SOURCE CIVR

## ➤ Un climat idéal pour la vigne



Le Roussillon bénéficie d'un climat méditerranéen particulièrement clément et adapté à la viticulture. C'est la région où le climat est le plus sec et le ensoleillé de France.

Cette région possède aussi un climat idéal pour faire une viticulture de qualité grâce à ses régimes pluviométriques particuliers, soit une alternance des saisons sèches et pluvieuses. Et dernier point contribuant à faire du vignoble du Roussillon un vignoble de qualité : la présence de vents tel que la Tramontane qui souffle régulièrement, permettant ainsi une bonne protection phytosanitaire contre les maladies.

## ➤ Les cépages du Roussillon

Le vignoble cultive plus d'une trentaine de cépages différents classés en 2 catégories, les cépages rouges et les cépages blancs. Ces cépages méridionaux permettent d'élaborer les AOC et les Vins Doux Naturels.



### Les cépages rouges



*Carignan, source CIVR*

Ceux-ci sont très largement majoritaires puisqu'ils représentent près de 85 % des 250 000 hectares que compte le vignoble.

Le plus présent de tous est le **Carignan** qui donne des vins puissants, colorés, avec des tanins souvent rustiques. On l'utilise souvent en association avec d'autres cépages plus fins, comme le grenache, le cinsault, la syrah ou le mourvèdre.

Le **grenache noir**, lui a été introduit dans la région au Moyen-âge, il est employé surtout pour l'élaboration de Vins Doux Naturels : Maury... et de vins de garde en assemblage avec le mourvèdre ou la syrah.

La **syrah** connaît de nos jours, un grand succès dans nos vignobles. Ce cépage donne des vins puissants et aptes au vieillissement.

Le **Cinsault** produit des vins souples et fruités, ainsi que d'excellents rosés.

Et enfin, il existe des cépages plus marginaux mais tout aussi qualitatifs comme le *Mourvèdre*, originaire d'Espagne qui donne des vins corsés, colorés et tanniques ou le **Lledonner pelut** ou encore le **Muscat à petits grains**.



*Mourvèdre, source CIVR*



## Les cépages blancs

La star incontestable des cépages blancs est le **Muscat à petits grains**, celui-ci est cultivé sur tout le pourtour méditerranéen. C'est un cépage très précoce.



*Muscat à petit grains, source CIVR*

Le **Grenache blanc** est surtout employé pour l'élaboration des Vins Doux Naturels blancs essentiellement dans l'appellation Rivesaltes. Il est alors récolté très mûr car on recherche un degré alcoolique élevé.



*Source CIVR*

Le **Muscat d'Alexandrie** est plus présent dans le Roussillon, il donne tout son potentiel dans les Vins Doux Naturels mais peut également être vinifié en sec et donner des vins très fruités, aux arômes de rose...

Le **Macabeu** est quant à lui un cépage d'origine catalane. Il pousse sur des terrains de demi-côteaux ou de côteaux, peu caillouteux, chauds et bien drainés, c'est ce qui en fait un cépage phare de la vallée de l'Agly.

### ➤ Accords mets et vins

Les vins du Roussillon participent à la gastronomie depuis toujours. Ainsi, les Blancs vont aux crustacés, coquillages et fruits de mer, tandis que les Rosés accompagnent plutôt l'aïoli et autres mets moins corsés comme les viandes blanches, la charcuterie. Par contre, les vins Rouges sont l'accompagnement obligatoire des fromages même très forts comme le chèvre, le roquefort mais aussi des marinades et des civets.

Les reliefs du Fenouillèdes forment une transition entre les Pyrénées et les Corbières. Ceux-ci se sont fortement plissés et déformés lors de la surrection des Pyrénées : des roches plus ou moins anciennes se succèdent donc : granite, schistes, calcaire...

L'Agly traverse ses reliefs en creusant une vallée encaissée et sinueuse aux paysages multiples de part et d'autre : plaines, collines, plateaux, falaises...

La vigne s'installe sur les coteaux inclinés, sur les terrains les plus plats des bas de pente et sur les sommets aplanis, laissant les versants et les pentes les plus raides à la végétation naturelle.



Source CIVR

Elle se concentre ainsi sur des petits terroirs bien identifiés :

- Autour de Lesquerde où une plaine perchée domine la vallée de l'Agly.
- Sur les coteaux et petits plateaux du terroir de Caramany sur la rive droite de l'Agly.
- Sur les coteaux et les fonds aplanis bordant l'Agly entre Rasiguères et Latour de France.
- Sur les nombreuses petites parcelles cultivées dans les fonds aplanis et constituant de précieuses ouvertures visuelles autour des villages tels que Calce, Ansignan.
- Les ouvertures sur les petits plateaux comme Caladroy, Cuxous.

La plupart de ces terroirs bénéficient d'une **AOC Côtes du Roussillon Village**.

#### ❖ AOC, Côtes du Roussillon Villages

Cette appellation est réservée aux vins rouges produits sur 32 communes du Nord du département. Cette AOC couvre une moyenne de 2132 hectares de vignes s'accrochant à des coteaux pentus ou à des terrasses aux sols schisteux, calcaires et granitiques le long des rives de l'Agly, du Verdoube et du Maury. Les vins obtenus par petits rendements sont des vins rouges de caractères, complexes, charpentés, souvent aptes au vieillissement en bouteille.



4 appellations ont été distinguées pour leur originalité, leur production spécifique et la haute expression de leur vin. Ces 4 villages ont donc le droit d'ajouter leur nom à celui de l'appellation :



AOC rouges, rosés et blancs, source CIVR

- **Latour de France** sur des sols à dominante de schistes
- **Caramany** sur des sols à dominante de gneiss
- **Lesquerde** sur des sols à dominante d'arènes granitiques
- **Tautavel** sur les sols à dominante d'argile rouge sur calcaire compact.

### ❖ Les Vins Doux Naturels

La région du Languedoc-Roussillon est la plus importante productrice de Vins Doux Naturels, grâce entre autres, aux célèbres Banyuls, Maury et Rivesaltes. Cette production est l'une des plus originales de la viticulture du bassin méditerranéen. Les Vins Doux Naturels sont les dignes héritiers des vins doux à fortes teneurs en sucre appréciés dès l'Antiquité par les Romains.

Dès le 13<sup>ème</sup> siècle, les Vins Doux Naturels sont élaborés, grâce à **un procédé découvert en 1285**, au temps des rois de Majorque par Arno de Villanova. Ce procédé consiste à arrêter la fermentation du moût en rajoutant de l'alcool, et permet ainsi au vin de garder une partie importante des sucres et des arômes naturels des raisins.



AOC Vins Doux Naturels

Voilà comment ces vins généreux, issus de cépages « nobles », conservent une partie de **la douceur naturelle du fruit**. D'où le nom de **Vins Doux Naturels** (vins naturellement doux).

Ces vins très stables s'accommodaient fort bien des voyages lents d'autrefois, par charrette ou par bateau.

Les Vins Doux Naturels ne peuvent être produits qu'à partir de **quatre cépages**: le Grenache, le Macabeu, la Malvoisie et le Muscat.

La loi définit **cinq Appellations de crus** : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Muscat de Rivesaltes, et Rivesaltes. Une sixième appellation, Grand Roussillon, est régionale. Elle couvre les cinq autres appellations

### **Histoire géologique des Pyrénées**

« Le paysage tel qu'il s'offre à nous aujourd'hui résulte de bouleversements géologiques vieux d'environ 40 millions d'années au moment de la formation de la chaîne des Pyrénées ».

« En effet, à la fin du Crétacé, les plaques continentales Africo-ibérique et Européenne commencent à se rapprocher. Les terrains pris dans l'étau des deux plaques vont s'écraser, se plisser, s'empiler, parfois se chevaucher ».

« Les roches plissées et déplacées vont donner naissance à des reliefs. Soumis au lent travail de l'érosion, ces reliefs vont s'altérer, mettant à jour des terrains d'origine et d'âges différents ».

« Ces phénomènes expliquent la présence visible de roches très diverses : calcaire, schiste, gneiss... Ces roches sont des assemblages de minéraux qui se différencient principalement par leur mode de formation ».

Extrait du guide d'interprétation du sentier géologique des Hauts de Taïchac sur la commune de Saint Martin de Fenouillet

### Qu'est ce qu'un terroir ?

Un terroir est un ensemble de vignobles d'une région et d'une même appellation partageant la même nature du sol et les mêmes conditions climatiques contribuant à donner au vin une spécificité unique. Le terroir est l'adéquation entre le sol, le climat, le cépage et le vigneron.

Le Roussillon grâce à son passé géologique possède de nombreux terroirs : **granite**, **schiste**, **calcaire**, **gneiss** et **galets** qui influencent la personnalité du vin.

En effet, ce n'est pas seulement la roche du sol qui est en cause, mais aussi la composition et les propriétés du sol qui en dérivent. Ainsi, les relations entre les roches et le sol qui en émanent et le vin qui en est issu sont bien établies.

Ainsi, les terroirs où le sous-sol est composé de **schiste** qui est une roche lézardée drainant l'eau contribueront à donner des vins goûteux, minéraux avec une structure délicate.

Tandis que les **sols gneissiques**, de couleur plus sombre favorisent la maturation des raisins et apporteront des vins plus expressifs avec des notes épicées.

Un **terroir granitique**, plus léger et drainé à la texture sableuse, garantit des vins à la matière fluide, harmonieux et aromatiques ; à la différence des terroirs recouverts de **galets** qui donnent un sol rugueux qui se caractérisent par des vins chaleureux et délicats.

Enfin, les **terroirs calcaires**, présents à Estagel composés de sols où l'eau circule librement, donnent des vins plus structurés et délicats.



*En conclusion, nous pouvons dire que la rencontre avec le terroir, la vigne et le vin procure bien des joies ; mais le plus enrichissant est de rencontrer le vigneron dans sa vigne et dans sa cave car il aime parler de son art et de sa passion.*



### ➤ Les origines

Estagel, de par sa position géographique, a été de tout temps un important point de passage reliant le Languedoc au Roussillon par la vallée de l'Agly.

C'est une zone habitée depuis le paléolithique supérieur (-35 000 à -10 000 ans). Dans une grotte près de la gare, **des outils en silex et des aiguilles d'os ont été retrouvés**. On a également découvert un ossuaire du chalcolithique avec des céramiques (âge du cuivre -2 000 à -750 ans).

De nombreuses preuves d'habitat romain ont également été découvertes : Mas de Jau, Mas Camps. Un important cimetière wisigothique a été également mis à jour, non loin du cimetière actuel, datant du V<sup>ème</sup>, VII<sup>ème</sup> siècle, de l'époque des mérovingiens.

### ➤ Les premières mentions d'Estagel

Estagel est mentionné pour la première fois dans une charte de l'abbaye de Lagrasse en 806 - 807, à l'époque de Charlemagne. Puis Estagel est de nouveau évoqué dans une bulle papale en 951. Ces textes évoquent une des possessions de l'abbaye de Lagrasse (dans l'Aude) : un lieu appelé « **Villa Stagello** » puis « Estagellum ».

L'étymologie semble renvoyer au latin avec le mot « statio = station, lieu de séjour » suivi du suffixe « Ellum ». Le terme estatiellum a pu désigner un relais, une auberge sur la route du Roussillon au Fenouillèdes.

### ➤ Estagel, la catalane



Depuis le traité de Corbeil de 1258 par lequel le Fenouillèdes a été rattaché au royaume de France, le fossé s'est creusé entre les communautés.

A Estagel, dernier village avant la frontière, on reste en Catalogne, tandis que Maury ou Latour de France appartiennent désormais au royaume de France.

Peu à peu, les différences s'installent, les mœurs changent, la langue également. A Maury, on parle la langue d'oc et à Estagel, le catalan.

Les guerres successives entre la France et l'Espagne suscitent une haine farouche entre ces villages voisins mais séparés par une frontière.

En 1542, Estagel est mis à sac par les français. L'enceinte d'Estagel et l'église sont brûlées. Le principal témoin de cette ancienne enceinte est la Tour de l'Horloge<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Une vierge du XIV<sup>ème</sup> siècle est présente dans une niche dans la Tour.

Malgré tout, les villages réussissent à s'entendre en 1330 pour construire un canal qui va amener de l'eau depuis Latour jusqu'à Estagel. Ce canal permet d'irriguer la plaine et de mouvoir les moulins à huile et à farine.

### ➤ Les tireurs d'Estagel

En 1639, une bataille mémorable va opposer les Estagellois aux troupes françaises. Au cours de l'été, les habitants voient arriver quatre compagnies françaises qui doivent assurer le passage de vivres venues du Languedoc par la vallée de l'Agly.

Aussitôt, les habitants s'enferment derrière les fortifications et commencent à tirer sur les soldats français. Ils font même quelques prisonniers.

Le lendemain, les français reviennent avec 300 cavaliers. Au bout de 26h de combat, les 230 habitants d'Estagel capitulent.

L'ennemi perdit une centaine d'hommes, ce qui fit dire au commandant français Schomberg : « dans toutes les guerres de religion, je n'ai point vu de gens tirer mieux que ceux-là. »

Après cette bataille, les Estagellois se forgèrent une réputation de résistance à toute forme d'oppression.

### ➤ Estagel la rouge

Après le traité des Pyrénées en 1659, le calme revient, mis à part quelques incursions espagnoles. Estagel n'est plus la frontière.

Cependant, le village reste à la tête de tous les combats.

En 1851, Louis-Napoléon réussit son coup d'état le 2 décembre. Perpignan accueille la nouvelle favorablement mais dans la campagne, les républicains se mobilisent.

L'armée de volontaires doit s'emparer de Perpignan la nuit du 7 décembre mais aucun ordre d'intervention n'arrive.

En effet, à Paris, le mouvement républicain avait déjà été dompté. Les républicains ne prendront pas Perpignan.

Le préfet Pougeard-Dulimbert voit là une excellente occasion pour se débarrasser de ces républicains encombrants. Il ordonne plus de 1 000 arrestations. A Estagel, 42 hommes seront condamnés.

Estagel, est depuis ces évènements, marqué comme un village rouge.

## ➤ Les monuments d'Estagel :

### LA CHAPELLE SAINT-VINCENT

Cette chapelle qui comporte une abside préromane est située sur la colline qui a pris son nom, dans la commune d'Estagel.

L'édifice actuel fut remanié vers le 13<sup>ème</sup> siècle et couvert d'une voûte en plein cintre reposant sur des arceaux latéraux.

Abandonné petit à petit par les populations alentour et tombant en ruine, la chapelle devient au cours du XVII<sup>ème</sup> siècle un ermitage.



En 1790, l'ermitage est fermé.

En 1981, la chapelle tombe en ruine. Le bâtiment est alors amputé de son étage, la galerie avec ses arcades est conservée, la chapelle par elle-même est débarrassée de tous les enduits successifs et c'est là que les restes de l'abside préromane ont été découverts.

Le site a aujourd'hui été transformé en **théâtre de plein air et en aire de pique-nique.**

### L'ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE



Elle est dédiée conjointement à Saint-Etienne et à Saint-Vincent. Cette église pourrait dater du XII<sup>ème</sup> siècle : elle est évoquée dans un acte de 1119<sup>5</sup>. Cependant, cet acte est suspect et l'on préfère dater l'église du XIV<sup>ème</sup> siècle. Une pierre retrouvée dans les remblais, pendant la construction du parking attenant à l'église, l'atteste. Dans la chapelle n°5, la cuve baptismale repose également sur **une meule de moulin à farine.**

Cette première église de style romane a été détruite et reconstruite au XVII<sup>ème</sup> siècle. Par endroits, il reste encore quelques traces de cette ancienne église.

Le clocher est de style baroque espagnol (1713). Ce dernier aurait dû être plus haut mais **les bâtisseurs manquaient de moyens pour le continuer.**

<sup>5</sup> Recueil de charte de l'abbaye cistercienne de Lagrasse

Il possède deux cloches sur un clocher prévu pour quatre. En 1793, trois furent fondues. La quatrième fut épargnée, cette dernière date du XV<sup>ème</sup> siècle. Une seconde cloche a été taillée en 1828. Les deux manquantes ne furent jamais remplacées.

L'église Saint-Etienne possède un très beau retable du rosaire **du début du XVII<sup>ème</sup> siècle**.

Tous les retables du rosaire obéissent à un même schéma : au centre, un tableau et un groupe avec une vierge à l'enfant. Tout autour sont disposés quinze médaillons rappelant les quinze mystères du Rosaire.

Le retable est de style baroque : tous les éléments de la décoration baroque se rencontrent ici : corbeilles fleuries, flammes, soleil, balustres, feuilles d'acanthé, guirlandes de fleurs, rinceaux, anges musiciens... Cette profusion s'amplifie à mesure que l'on monte vers le sommet du retable où un médaillon nous présente Dieu le père portant dans sa main gauche un globe figurant le monde et bénissant de sa main droite un angelot endormi.

En 1926, le retable a été classé Monument Historique

### ➤ Une figure incontournable : François Arago.



**François Arago**, né en 1786 est le plus connu des Estagellois. Très précoce, dès 7 ans, il attaque les soldats Espagnols passant par Estagel. Puis à 17 ans, Arago entre à l'école polytechnique.

Il devient secrétaire au bureau des longitudes et aide Biot à achever la mesure de l'arc méridien terrestre, travail qu'il continue ensuite tout seul.

A 23 ans, il est reçu comme membre titulaire de l'Académie des Sciences. Il devient alors professeur d'analyse et de géodésie à polytechnique, et directeur de l'observatoire.

En physique, il mène à bien plusieurs travaux :

- En optique, il découvre la théorie ondulatoire.
- Il mesure la réfraction de l'air et de plusieurs autres gaz.
- En 1811, il découvre le phénomène de polarisation rotatoire dans les cristaux de quartz.
- Il explique la scintillation des étoiles.
- Il détermine avec exactitude le diamètre de la planète.
- En 1820, il met en évidence l'aimantation du fer placé au voisinage d'un courant électrique.
- En 1824, il théorise le phénomène de magnétisme de rotation.
- En 1840, il découvre le chronomètre solaire.

La liste de ses apports au monde scientifique est longue, et la liste ci-dessus est loin d'être exhaustive.

Mais François Arago n'est pas seulement célèbre pour ses qualités d'astronome, de mathématicien ou de physicien. Il joua également un rôle important en politique.

Toute sa vie, il défendit ses idées républicaines.

Pendant la monarchie de juillet en 1830, il devint député des Pyrénées-Orientales et combattit pour le suffrage universel. En 1846, il participa à la fondation de l'Indépendant.

Lors de la révolution de 1848, François Arago est porté au pouvoir. **Il signe l'abolition de l'esclavage dans les colonies françaises** et devint même chef de l'Etat pendant 6 semaines

Cependant, il prit de la distance avec le mouvement populaire quand celui-ci se radicalisa. Il redevint député mais refusa de prêter serment à l'empire en 1852.

La viticulture doit aussi beaucoup à Arago. Il fit reconnaître une sorte « d'exception culturelle » aux vins doux du Roussillon, leur permettant ainsi d'échapper à une fiscalité pénalisante. Cette décision sera confortée par la loi Pams en 1898. Cette loi fit apparaître la dénomination VDN (Vins Doux Naturels).

Une statue d'Arago fut érigée le 31 août 1865 mais elle fut fondue pendant la guerre pour pallier la pénurie de métaux. Une nouvelle statue, réalisée par Marcel Homs, prit place le 31 août 1957. Arago est représenté la main levée vers le ciel **pour évoquer ses qualités d'astronome.**

D'autres membres de la famille Arago sont connus, à commencer par ses frères. Jean combattit comme général au Mexique, Jacques fut un grand voyageur et romancier, Etienne devint maire de Paris en 1870.

Le fils de François Arago entra aussi dans la politique comme député puis comme ministre de la justice.

Le  
« Technique »

L'infrastructure de la voie ferrée n'autorise qu'une vitesse maximale de **40 km/h**.

Les trains sont toujours équipés d'une bande enregistreuse (Type Flamand ou Teloc selon le type de matériel), l'équivalent du « mouchard » des camions, sauf que c'est une bande graphique au lieu d'un disque.

La ligne est jalonnée par **47 passages à niveaux**, dont 19 à signalisation automatique et télécommandés depuis le poste de conduite du train. C'est l'agent d'accompagnement qui enregistre le N° du PN (Passage à Niveau) dans une télécommande spéciale quand la signalisation le lui impose : Panneau blanc avec le N° du PN en noir, à gauche de la voie.

Le grand panneau noir avec un « S » blanc impose au conducteur de « siffler » (terme issu de la vapeur et toujours utilisé), pour avertir de son arrivée sur un passage à niveau « non gardé » !

Vous remarquerez que sur chaque gare, l'altitude est indiquée. **Sur celle d'Estagel, l'altitude est de 81,55 m.**

*LE TRAIN TOURISTIQUE DU PAYS CATHARE ET  
DU FENOUILLEDES*

---

➤ Historique de la ligne

Plus que centenaire, la ligne **Rivesaltes - Quillan** (69 km) fut ouverte en deux étapes : **le 14 juillet 1901 jusqu'à Saint-Paul-de-Fenouillet** (33 km), et pour la partie la plus délicate car plus montagneuse et nécessitant nombre d'ouvrages, le 25 avril **1904**.

L'Etat Français réalise la ligne et la concède à **La compagnie du Midi**.

Cette ligne faisait partie du projet de grande transversale, « **la sous-pyrénéenne** », qui devait relier **Rivesaltes à Bayonne**, en empruntant le même tracé que l'ancienne Nationale 117. On aurait ainsi joint la Méditerranée à l'Atlantique par le plus court chemin en passant par Quillan, Foix, St-Girons, St Gaudens, Tarbes, Lourdes et Pau.

Malheureusement les difficultés liées à la guerre de 1914-1918, la concurrence du transport par la route, la faible densité de population des contrées traversées, et enfin le profil difficile des Pyrénées, firent que ce rêve ne fut jamais réalisé.

La section Quillan – Foix, (bien que les travaux aient été commencés), ne vit jamais le jour, reléguant, ainsi les tronçons restants, à une desserte purement locale.

**La SNCF succède à la Compagnie du Midi en 1938**. Un an plus tard, **en avril 1939**, cette ligne Rivesaltes-Quillan n'assure déjà plus le trafic voyageur.



*Gare de Saint-Paul de Fenouillet*



Quant au fret, en septembre 1956, il est abandonné sur la section Axat-Quillan. La voie ferrée restera des années sous la broussaille envahissante, pour être finalement déposée vers fin 1989-début 90, et déclassée au 26 décembre 1991.

De cette activité ferroviaire découle un important patrimoine encore présent aujourd'hui au bord de la ligne : les gares, mais aussi des bâtiments tels que la **lampisterie**<sup>6</sup>

➤ Le fret :

Des trains ont desservi Axat jusque dans les années 1980, pour acheminer la dolomie de l'usine avant que celle-ci ne soit déplacée à St Martin-Lys. Cette dernière a été desservie jusqu'en août 1998.

Actuellement, le train de fret SNCF dessert Cases de Pène et St-Paul de Fenouillet.

L'histoire de la ligne est ainsi intimement liée à l'histoire des carrières. Le train servait, et sert encore toujours à certains endroits, à transporter les minerais extraits dans les carrières le long de la ligne.

La ligne de chemin de fer servit même à transporter le vin comme le démontre à Estagel les tuyaux reliant la cave coopérative à la gare.



*Train TPCF*

---

<sup>6</sup> Lieu où l'on entreposait et réparait les lampes utiles au trafic ferroviaire

➤ *Le train touristique : un outil de développement pour la vallée de l'Agly*

Depuis une quinzaine d'années, des passionnés de chemin de fer et amoureux des paysages de la Vallée de l'Agly et de la Haute Vallée de l'Aude, ont fait le pari de remettre en circulation cette ligne, et d'en faire un réel projet touristique créateur d'emplois. L'association « **Train du Pays Cathare et du Fenouillèdes** » (TPCF) a été créée en 1993.

Les élus de la Vallée, engagés depuis 1990 dans une dynamique de développement touristique, ont vu en ce projet, un moyen de développer l'attractivité touristique de leur territoire rural. La ligne, véritable colonne vertébrale de cette Vallée, devait pouvoir également être le support d'une dynamique touristique globale, irriguant les villages au départ des gares, et amenant de nouvelles clientèles touristiques. Les communes traversées par le Train se sont constituées en **Syndicat Mixte du Chemin de Fer Touristique du Pays Cathare Du Fenouillèdes** en 1998.

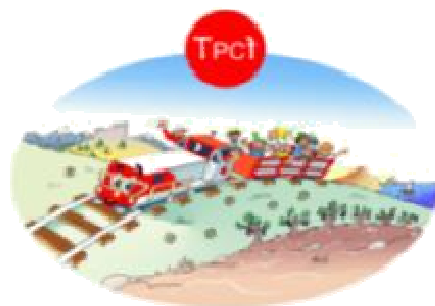
Grâce à un partenariat fort entre l'Association TPCF et le Syndicat du Train, plusieurs étapes importantes ont été franchies : ouverture de la ligne aux voyageurs en 2001 ; création d'un train touristique (3 voitures) par un chantier d'insertion depuis 2001 ; circulation touristique régulière sur la ligne depuis 2004.

Entre 2006 et 2009, le projet a fait partie du programme de « *pôle d'excellence rurale* ». Ce programme, finalisé en 2009, a permis de financer les quais, les pavillons d'accueil installés dans les gares et la signalisation.

Avec la hausse de fréquentation du Train, il est aujourd'hui devenu nécessaire d'augmenter le nombre de places assises (jusqu'à 285 places), et de permettre une double circulation de Trains sur la ligne. Enfin, l'accessibilité d'une des voitures au public handicapé moteur, la transformation d'un autorail en salle multi-fonctionnelle ... permettront également de diversifier les clientèles.

Mais ce projet a également comme ambition d'être le support à une dynamique touristique irriguant l'ensemble de la Vallée.

En parallèle de la circulation du Train, la mise en place de circuits de découverte des villages d'arrêt et du patrimoine proche, permettront de favoriser le rayonnement touristique autour des gares d'arrêt, générant ainsi des retombées économiques sur l'ensemble du territoire.



## LES ALLIANCES GOURMANDES

*Recettes élaborées par Pierre-Louis Marin de l'auberge DU CELLIER à Montner  
66 720 MONTNER  
Tél : 04 68 29 09 78*

### Terrine d'escargot, crème fouettée ail et citron, roquette sauvage



Vin de Pays rouge –Thèse 2006 - Riberach Bélesta

*Sur un morceau de pain de campagne, déposer un morceau de **terrine d'escargot**, déposer dessus une rosace de crème fouettée ail et citron, fleur et feuilles de roquette sauvage, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

Producteur : L'escargot de Maury

### Faisselle de vache, anchois de Collioure et cerise au vinaigre



Vin de Pays blanc – Coyade - Vinci Estagel

*Dans une petite coupelle, déposer une cuillère de **faisselle**, un demi filet d'anchois de Collioure, un peu de cerise au vinaigre, une feuille de menthe, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

Producteur : Fromagerie de Fenouillet

### Bûche de chèvre, salade de fèves et amandes du Roussillon



Muscat de Rivesaltes 2008– Pons-Gralet Estagel

*Sur un morceau de pain, une tranche de **bûche de chèvre**, quelques fèves salées et huilées, une ou deux amandes aux piments, une pluche de fenouil sauvage, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

Producteur : Bergerie Le Moula

*Mato et jambon de Cerdagne, tomates séchées et tapenade*



Vin de Pays Blanc Viognier 2008 – Vignerons de l'Agly – Cases-de-Pène



Côtes du Roussillon Villages - Terrasses 2006 – Les Schistes - Estagel

*Sur une tranche de pain de campagne, déposer une petite cuillerée de mato, un peu de chiffonnade de jambon sec, un peu de tomates séchées égouttées et concassées, un peu de **tapenade**, un trait d'**huile d'olive**, une feuille de persil huilée et une pincée de fleur de sel.*

Producteur : GALEA – Le Moulin à Huile de l'Agly

*Chèvre aux abricots secs, salade de cerises de Céret au Rivesaltes Grenat*



Rivesaltes Grenat – Mas Cremat – Espira-de-l'Agly

*Dans une petite coupelle, déposer un morceau de **chèvre aux abricots secs**, une cuillerée de cerises au Rivesaltes Grenat, une feuille de menthe, un trait d'huile d'olive locale et une pincée de fleur de sel du roussillon.*

Producteur : Fromagerie Estagelloise

Tomme de brebis panée de poudre d'amande, délice olive noire



Rivesaltes Ambré – Dom Brial – Baixas

*Sur une petite tranche de pain de Campagne, une tranche de tomme de brebis huilée et panée de **poudre d'amande du Roussillon, un peu de délice olive noire**, et une pluche de fenouil sauvage, une pincée de fleur de sel du Roussillon.*

Producteur : L'Almandon du soleil

Pain d'épices et confiture de framboise, foie gras et roquette sauvage



Maury – La Tautavelloise - Sauvavel

*Sur un petite tranche de **pain d'épices**, un peu de confiture de framboise, deux ou trois feuilles de roquette sauvage, un morceau de foie gras mi-cuit, une fleur de roquette, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

Producteur : Cara'miel

Pêche fraîche du Roussillon au basilic, mato de chèvre et fleur de sel au Muscat de Rivesaltes



Muscat de Rivesaltes 2007 – Jolly-Ferriol – Espira-de-l'Agly

*Dans une petite coupelle, quelques morceaux de pêches du Roussillon avec sa peau, une petite cuillère de mato de chèvre, une ou deux feuilles de basilic, un trait d'huile d'olive et une pincée de **fleur de sel au Muscat de Rivesaltes***

Producteur : Aux Sels du Roussillon

Tartine de foie gras à la confiture d'orange amer au citron confit au sel



Maury Blanc 2006 – Les Vignerons de Maury – Maury

Sur un morceau de pain aux noix, un morceau de **foie gras en conserve** surmonté d'une petite cuillerée de cédratine, (ou lemon curd, ou confiture d'orange amère), une jolie feuille de persil plat huilée, et une pincée de citron confit au sel haché, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.

Se procurer : Cédratine, pain aux noix, persil plat, citron confit au sel

Producteur : Syndicat des producteurs des canards gras  
Judith Carmona - Mosset

Mato et confit de canard, menthe et coriandre



Vin de Pays Blanc – l'Aube claire 2008 – Mas Camps Maury

Au creux d'une feuille d'endive, déposer une cuillerée de mato fermier, une autre de **confit froid de canard** grossièrement concassé, une feuille de menthe et une feuille de coriandre fraîche, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.

Se procurer : endives, menthe, coriandre, mato.

Producteur : Syndicat des producteurs des canards gras  
Michelle DELSENY - Arboussols

*Terrine de canard, radis étuvés au miel*



Rivesaltes tuilé Hors d'Âges – Cuvée Francois Arago – Les côtes d'Agly - Estagel

*Sur un morceau de pain, un morceau **de terrine de canard** au choix, un ou deux radis étuvés au miel, sa fane si possible, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

*Se procurer : pain au choix, radis, miel, huile d'olive locale et fleur de sel du Roussillon.*

Producteur : Syndicat des producteurs des canards gras  
Catherine DAVID - Céret

*Foie gras mi-cuit sur fine tranche de pain d'épices et gelée de Vin  
Doux Naturel*



Muscat de Rivesaltes 2008 – Deveza - Estagel

*Dans une petite coupelle, une belle cuillerée d'escalivada de légumes froide, un demi filet d'anchois de Collioure, et un morceau de **foie gras mi-cuit**, une feuille de persil plat, un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.*

*Se procurer : courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons, persil plat, anchois de Collioure*

Producteur : Syndicat des producteurs des canards gras  
M Claude Vassail -Oms

## ELEMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

---

- *L'Agly Magazine, périodique gratuit d'informations locales*
- *Les villages vus du ciel- volume 2- la Vallée de l'Agly, de Caudiès-de-Fenouillet au Barcarès- 2005 Frédéric Hedelin*
- *Lecture de paysages- Vallée de l'Agly – CAUE- Printemps 2005*
- *Terre Catalanes n°49, novembre 2007*
- *Documents « patrimoine », archives du SIST Agly Verdoble*
- *Sites internet Divers*
- *Quelques photos de Raymond Roig, Maurice Ségué, M. Bourgeois et C. Savon.*
- *Toute l'équipe du Syndicat Agly-Verdoble remercie Mr Maillet-Caraix pour sa gentillesse et sa collaboration*

### POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :



Pays Touristique Agly – Verdoble

Centre Aragon

66310 ESTAGEL

Tél : 04 68 29 10 42

Fax : 04 68 29 46 47

[agly-verdoble@wanadoo.fr](mailto:agly-verdoble@wanadoo.fr)

*Ouvert au public toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h du lundi au vendredi.*

*Carte touristique La Vallée de l'Agly disponible*