



## Bulletin municipal de liaison du mois d'octobre 2023

### *Le temps des vendanges (suite).*

Il y a 3 ans, les Echos Carmagnols, interrogeaient Arnaud Delonca de façon à renseigner un large public sur la production vinicole réputée de la cave coopérative de Caramany. Le numéro de ce mois fera suite au « Temps des Vendanges 2020 », avec la rencontre d'un autre Carmagnol, natif du Québec, qui nous parle de ses choix et de sa passion du vin : Charles Gauthier-Marcil.

Un siècle après la création de la cave coopérative, cet ingénieur agronome, œnologue, ouvre en centre bourg la première cave privée indépendante : « L'atelier vigneron ».

C'est lors d'un stage de formation qu'il est séduit par Caramany, la qualité vinicole de son terroir, et la grande richesse de ses sols. Son engagement environnemental et son éthique du respect des sols le dirigent vers une production de vins au naturel, naturels, naturels, ... autant de dénominations qu'il adopte pour ses vins même si, il préférerait aujourd'hui « Des vins d'auteur ». Il aime parler d'un accompagnement doux du travail de ses vins plus que d'une production dirigée. Ses vignes sont cultivées manuellement en agriculture biologique sans aucun apport de produits phytosanitaires de synthèse d'origine chimique. Il vise la sobriété de ses vins qui permet une expression dépouillée et clarifiée du terroir. Son travail en chai exclu toute utilisation « d'intrants » (produits chimiques de synthèses, acides divers, correcteurs de goût, levures, etc.), c'est sa science, ses connaissances professionnelles, sa sensibilité qui vont lui permettre d'éviter ces produits de synthèse. Il affirme que se passer d'apports chimiques n'est pas synonyme « de ne rien faire... », au contraire ce choix exige le plus grand soin pour ne pas voir disparaître du vin tous ses goûts naturels et en particulier celui du terroir.

Cette agriculture place le sol, la vigne, le raisin au centre de toutes les attentions ce qui donne au vin une âme, une personnalité, une dignité qui dépasse le simple objet. Pour ses vins rouges, les trois cépages travaillés par Charles sont la Syrah, le Carignan, et le Lladoner-pelut (ancien grenache). Le moment de récolte se fait suivant plusieurs critères très fins : le degré d'alcool entre 12,5 et 14,5° pour des vins commercialisés à environ 13,5°, l'expression florale, l'équilibre acide/sucre, le tanin de la peau du fruit, etc. ... tous ces éléments étant appréciés au simple goût de cet œnologue. Cette production transportée au chai avec beaucoup d'attention, va être égrappée à la main sur un crible au-dessus d'une cuve possédant un fond de jus du fruit légèrement fermenté. Les raisins tombant dans la cuve ne devront pas être éclatés car c'est la fermentation qui devra les ouvrir. Le pressage pourra avoir lieu, mais le moment choisi se fera en fonction du goût tannique désiré. Le jus obtenu repartira en cuve inox pour continuer sa fermentation et permettre le dépôt des lies (particules). Puis le vin clair sera alors transvasé dans des fûts de chêne avec la possibilité que des lies antioxydantes soient conservées pour protéger le vin. Celui-ci va alors rester plusieurs mois en barrique avec l'opération d'ouillage qui est un apport régulier de vin pour combler la part des anges. C'est vers mai/juin avant l'embouteillage que Charles décidera si, il est nécessaire d'ajouter au vin une faible quantité de sulfites (molécule de soufre + oxygène et hydrogène). Cette matière étant naturelle, vivante, les bouteilles seront stockées dans de bonnes conditions, et devront attendre quelques mois pour que le vin retrouve toute la richesse liée au travail de plusieurs mois d'accompagnement du vigneron. De cet accompagnement dépendra la qualité, la stabilité, sa faculté à vieillir. Afin d'inscrire sa production dans le cahier des charges de l'appellation Caramany, Charles assemble 2 cépages, avec une part de macération carbonique tout en limitant l'apport des sulfites de façon très nettement inférieure à la vinification conventionnelle. Aujourd'hui Charles commercialise sa production directement à son chai et développe ses circuits personnels de vente, nationaux et internationaux.



L'atelier vigneron. Charles Gauthier-Marcil,  
24 Grand'rue 66720 Caramany. 06.44.07.36.48

## VIE CITOYENNE

**Future salle d'archive :** Dès la fin du désamiantage réalisé par une entreprise certifiée, les travaux de reconstruction de la toiture se sont enchaînés. C'est à l'entreprise MMS qu'ont été confiés la maçonnerie, charpente, isolation, toiture et étanchéité.

**Bacs jaunes et verts :** Le ramassage de ces poubelles et recyclables prend son rythme d'hiver : Bacs jaunes les mercredis tous les 15 jours, bacs verts les jeudis tous les 15 jours. Cette fréquence doit faire appel à une grande discipline quant au tri sélectif (cartons de petite taille et mis à plat pour limiter les volumes), et ordures ménagères dans des sacs fermés.

**Encombrants :** Le ramassage des choses plus volumineuses et interdites dans les bacs jaunes et verts, peut se faire sur inscription, aux coordonnées inscrites en dernière page. Ce service de la Communauté de Communes a lieu une fois par mois.

**Journées du patrimoine :** Caramany a encore eu la chance d'accueillir, deux guides conférenciers de la Société Mycologique Nord Catalane sur le thème de la botanique. Ces conférences/randonnées ont parfaitement mis en valeur la variété, l'originalité, et le grand nombre de végétaux sauvages remarquables de nos chemins communaux.

**Aqueduc d'Ansignan :** Le 16 septembre s'est déroulé la cérémonie de remise de chèque de 300 000 € par la Française des Jeux en collaboration avec la fondation Stéphane Bern/Ministère de la culture. Ce prix correspond à la reconnaissance de ce monument parmi les plus remarquables d'Occitanie. Caramany, aux côtés de bon nombre d'élus : Locaux, Départementaux, et Régionaux, était présent pour saluer ce prix qui servira à la sauvegarde et la restauration de ce monument. Nous saluons le travail de la Municipalité d'Ansignan et des associations locales qui ont élaboré sur plusieurs années ce dossier. Le coup de phare national de ce monument aura des retombées sur toute cette partie du Fenouillèdes.

**Distributeurs de sacs de déjections animales :** Vous êtes plusieurs lecteurs à avoir réagi de façon critique et constructive, sur les quelques lignes publiés le mois dernier à ce sujet. La rédaction a transmis ces remarques à Monsieur le Maire de façon à agir encore une fois, le plus cordialement possible.

**Lettres d'avis :** Il est malheureusement impossible de répondre et de justifier les choix de l'équipe municipale à des courriers anonymes très souvent déposés dans la boîte de la Mairie.

**Vente de brioches :** Comme chaque année une vente de brioche aura lieu à la Mairie au profit de l'association UNAPEI66 (Association travaillant sur l'aide aux enfants handicapés), les mardi 10, jeudi 12, vendredi 13 octobre de 9h30 à 11h30.

**Canal d'arrosage Sale et Horte :** Fermeture du canal pour la période hivernale le 15 octobre 2023.



Remise de chèque à Ansignan



Randonnée botanique avec les deux animateurs

## *LA VIE DE LA MAIRIE*

**4 septembre :** Début des travaux sur l'annexe de la mairie. Désamiantage et évacuation des tôles éternit. Avant les travaux de maçonnerie qui vont se dérouler jusqu'au début octobre.

**6 septembre :** Estagel. SIVOM comité syndical. Voirie, éclairage.

**11 septembre :** Caramany. Réunion sur le terrain d'une équipe de techniciens. Travail sur la base nautique.

**12 septembre :** Saint Paul de Fenouillet. Réunion MAPA. Etude des marchés publics de la communauté de Communes

**13 septembre :** Saint Paul de Fenouillet. Bureau des maires de la Communauté de Communes.  
Caramany. Conseil municipal.

**14 septembre :** Tautavel. SMBVA. Séminaire sur les problèmes d'eau sur le bassin versant de l'Agly.

**16 septembre :** Ansignan. Remise du prix Française des jeux/fondation Bern/Ministère de la Culture.

**17 septembre :** Caramany. Dans le cadre des journées européennes du patrimoine, collaboration entre le département, la société mycologique nord catalane, et la municipalité deux visites botaniques guidées ont eu lieu.

**19 septembre :** Saint Paul de Fenouillet. Commission MAPA. Etude des marchés publics.

**21 septembre :** Saint Paul de Fenouillet. Bureau des maires de la Communauté de Communes.

**24 septembre :** Perpignan, élections sénatoriales. Vote des grands électeurs.

**27 septembre :** Caramany. Réunion avec un technicien du département.

**28 septembre :** Saint Paul de Fenouillet. Conseil communautaire de la Communauté de Communes.



Toiture future salle des archives

### *Services communaux*

**Permanences publiques Mairie :** Mardi, jeudi 8h30-12h30, vendredi 8h30-12h

Tel : 04 68 84 51 85

**La Poste :** Du mardi au vendredi 9h15-11h45. Départ du courrier avant 11h30

**Accueil Municipal pour l'Accompagnement Social :** Roxane Saly. Tel : 06 49 16 69 08

**Transport à la demande :** Service Départemental de taxi le mercredi et le vendredi

Réservation obligatoire au 08 06 80 80 90

**Bibliothèque municipale :** Du mardi au vendredi 9h15-11h45.

**Location des gîtes communaux :** Mme Julia Mc Laren 06 28 27 06 18

### *Communauté de Communes*

**Service eaux assainissements :** 04.68.29.39.29

### *Commerces fixes*

**Café Carton :** Se renseigner pour ouverture et prestations au Tel : 06 13 91 07 02

**Auberge du Grand Rocher :** Ouvert du jeudi au dimanche toute l'année et

7 jours sur 7 en juillet et en août Tel : 09 51 28 20 61 / 06 33 54 87 90.

**Camping du Lac :** Se renseigner pour ouverture et prestations au Tel : 06 85 76 86 86

**Cave Coopérative :** Du lundi au vendredi 9h 12h- 14h 18h, samedi 9h 12h - 14h0 17h30, dimanche 14h30 17h30. Tel 04 68 84 51 82.

**Dépôt de Miel de Monsieur DELONCA :** Cave Coopérative

**Vente de vin bio, local :** L'Atelier vigneron Tel : 06 44 07 36 48

**Vente de fleurs bio, locales et de saison :** Jardin floral Tel : 06 76 47 99 04

### *Commerces ambulants (sur la place de la Mairie)*

**Boulangier :** Mardi, jeudi, samedi, dimanche à partir de 10h.

**Epicerie :** Mardi matin vers 11h.

**Maraîchers :** Samedi matin à partir de 9h30

**La ferme en pagaille :** Vente sur commande de légumes bio, livraison les vendredis, renseignements et inscription 06.67.09.75.49

**La Fleur des Pois :** Livraison à domicile tous les mercredis de 12H à 16H (06.75.04.16.94)

**Fleuriste :** Dimanche de 10h à 11h

### *Artisans locaux*

**SOS :** Christian Allanic. Multi services Electricité, Plomberie. Tel : 06 67 04 96 77.

**David Danhyer :** Menuiserie, meubles, escaliers sur mesure. Tel : 07 88 84 34 25.

**Jean François :** Pose menuiserie Alu, Bois, PVC. Tel 06 14 12 81 54.

**MMS :** William Monticone. Multi services Maçonnerie générale. Tel 06 79 80 44 81.

**ROGIER Pascal** Travaux de charpente. Tel 07 88 59 68 05

### *Services Communauté de Communes*

**Déchèterie Latour :** Ouverte tous les jours, fermée le dimanche et lundi après-midi.

**Ramassage des encombrants :** Inscription sur appel. Tel 04 68 59 20 13

### *Association*

ACCA. Association de chasse. Président Monsieur Roger Sales.

Les Amis de Caramany. Président Monsieur Fred Guilbert

Le Pari du Lac. Présidente Madame Amandine Defrasne Tel 06.63.49.30.92