

1905 : Délimitation officielle du Terroir de Banyuls, en même temps que ceux de Champagne, Bordeaux et Cognac, ce qui en fait l'un des tous premiers de France.

1936 : Création de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité (www.inao.gouv.fr)).
L'**Appellation d'Origine Contrôlée Banyuls** est ainsi l'une des premières à être reconnue.

1950 : Création du **Groupement Interproducteurs de Collioure et Banyuls**, issu du regroupement des savoirs-faire et des moyens techniques de 8 caves du Cru. Henry Vidal est élu premier Président.

1962 : Obtention de l'appellation **Banyuls Grand Cru**, qui définit des règles de production plus strictes et impose la vente en bouteilles. Il s'agit du seul Vin Doux Naturel de France bénéficiant de l'appellation « Grand Cru ».

1964 : Afin d'assurer un logement sous-bois suffisant pour le Banyuls Grand Cru, **construction de la Grande Cave**. C'est un extraordinaire ensemble de plus de 1000 Cuves, foudres et fûts en bois de toutes tailles, toujours en activité aujourd'hui. **Terres des Templiers** y élève ses Banyuls et Banyuls Grand Cru. Vous pouvez découvrir la cave au travers de notre circuit de visite.

1966 : **Terres des Templiers fonde son propre réseau de Représentants en « vente à domicile »** chargés de promouvoir les Banyuls et Banyuls Grand Cru produits par les Vignerons du groupement. Aujourd'hui, ils sont plus de 160 ambassadeurs qui animent chaque jour aussi bien les dégustations à domicile que les plus grands salons et foires gastronomiques nationaux.

1971 : Obtention de l'**Appellation d'Origine Contrôlée Collioure Rouge** qui vient reconnaître la qualité des Vins dits « Secs » produits sur notre Cru. Il s'agit de la première AOC en vins secs du département des Pyrénées-Orientales.

1990 : **Construction d'une cave de stockage climatisée à l'énergie solaire**, inaugurée en Aout 1991, la toute première d'Europe. Ce sont plus de 2 000 000 de bouteilles qui sont affinées ainsi dans des conditions optimales de vieillissement et écologiquement responsables. **Terres des Templiers**, par le choix de l'énergie solaire pour sa climatisation, démontre que la cave a toujours été pionnière dans la préservation de l'environnement. Elle continue à militer en ce sens, en particulier en appliquant les principes de l'agriculture raisonnée sur son vignoble.

1991 : Obtention de l'**Appellation d'Origine Contrôlée Collioure Rosé**.

1997 : Mise en place de la **Charte Qualité** signée par l'ensemble des vignerons du groupement.

2002 : **Certification Agri-Confiance** (www.agriconfiance.coop). Cette démarche unique engage à la fois les Vignerons et la Cave. Elle couvre ainsi l'ensemble des protagonistes et permet la traçabilité complète des vins en identifiant parfaitement toutes les étapes de la parcelle de vigne jusqu'à la mise en bouteille. Ces principes sont maintenant intégrés dans notre Charte Qualité.

2003 : Obtention de l'**Appellation d'Origine Contrôlée Collioure Blanc**.

2011 : Inauguration de la cave de vinification du Mas Ventous, la 1^{ère} construite sur le Cru depuis 60 ans. Totalement autonome sur la gestion de ses eaux usées et intégrée dans le paysage, cette cave

éco-responsable nous permet de maîtriser de manière optimale toutes les étapes de la vinification, en conservant l'Homme au cœur de chaque activité. Elle regroupe maintenant :

- **Le Chai de Vinification**, dimensionné pour permettre de prolonger la sélection parcellaire lors de la vinification pour nous permettre de développer de grands vins de Banyuls et Collioure.

- **Le Chai à Barriques**, logiquement enterré afin de maîtriser les variations de température, où nous élevons nos Collioure ainsi que certains de nos Banyuls « sur le fruit » (Rimage Mise Tardive et Ravaner)

- **Le Chai Premium**, séparé du reste de notre production, permet à notre Maître de Chai de travailler de très petits volumes destinés à devenir nos grandes Cuvées de Prestige.

- **La Mise en Bouteilles**, que nous réalisons nous-même pour tous nos vins.

- **Le Laboratoire Interne**, où des analyses sont effectuées tout au long de la vinification et de la mise en bouteille.

Dans un souci de qualité optimale, le vin ne quitte donc jamais la cave du Mas Ventous, de la réception des raisins durant les vendanges jusqu'à la mise en bouteilles. Seuls les Banyuls « oxydatifs » et les Banyuls Grand Cru, plus robustes, rejoignent le parc de vieillissement de la Grande Cave pour un long élevage, en intérieur comme en extérieur, qui leur donnera toute leur richesse et leur caractère.

2013 : Cellier des Templiers devient **Terres des Templiers**. Aujourd'hui, il regroupe 650 vigneron qui produisent sur près de 1000 hectares de vignes l'équivalent de 75% de la production du Cru.