

Laurent Dal Zovo, Chrystel et Olivier Sapéras

Domaine Vial-Magnères



L'Art et la Passion du vin depuis 1910

www.vialmagneres.fr
Banyuls-sur-Mer
France

Le terroir de la côte Vermeille

En Côte Vermeille, là où les Pyrénées se baignent dans la Méditerranée, un vignoble se dresse et présente de remarquables paysages et ouvrages façonnés par la main de l'homme.

Une culture de la vigne atypique, qui écarte toute possibilité de mécanisation, donne au paysage toute sa force et son caractère. Ce travail des vignerons perpétués depuis des siècles est récompensé, avec l'aide du soleil, de la tramontane et de l'air marin, par des vins aux particularités aromatiques uniques.

La vigne ici, souffre du climat pour donner finalement le meilleur d'elle-même. Les vins produits par ces souches maigres et tourmentées sont à l'inverse riches, gras, généreux, empreints d'une saveur incomparable.

Sur ces coteaux pentus, les vignerons travaillent manuellement, sur des sols pauvres, des ceps d'une moyenne de quarante ans d'âge leur offrant de faibles rendements.

Au cœur de la Côte Vermeille, le vignoble de Banyuls étonne par sa spécificité. C'est plus de 6.000 km de murettes en schiste qui soutiennent les terrasses qui descendent jusque dans la Méditerranée.

De loin, on aperçoit sur les coteaux verdoyants, les dessins des "peus de gall" (pieds de coq) - ingénieux système de canaux en pierre sèche, initié par les Templiers, permettant d'évacuer l'eau des orages, rares mais violents.

Peu de vignobles dans le monde sont aussi authentiques et attachants que celui-ci...

Le domaine Vial-Magnères

Propriété familiale, depuis quatre générations, notre domaine exploite dix hectares de vignes répartis en petites unités sur la façade maritime des communes de Banyuls-sur-Mer et Port-Vendres. Depuis le tout début du siècle dernier jusqu'à aujourd'hui nos aïeux ont su créer une remarquable palette de vins doux, où le temps s'exprime dans des bouteilles uniques. Notre famille pratique l'art du mutage et des fermentations depuis 1910. C'est grâce à des hommes et des femmes d'aplombs que le domaine s'est pérennisé. Aujourd'hui, Laurent, Chrystel et Olivier perpétuent cette tradition familiale tout en s'adaptant à l'ère 2.0.

Vin de Banyuls

AOP Vin doux naturel.



Les vins de Banyuls sont issus des 1400 hectares qui constituent l'aire d'appellation totale. Ils sont élaborés à partir du Grenache noir, gris et blanc. Le procédé de mutage à l'alcool existe en France depuis le treizième siècle. Il consiste à ajouter de l'alcool vinique (à 97 % d'alcool) en cours de fermentation sur le moût, afin de stopper cette fermentation. De ce mutage, il en résulte une stabilisation naturelle des sucres contenus dans les baies et la conservation des arômes de raisin. Le Vin doux naturel ainsi obtenu possède une richesse aromatique surprenante, une douceur naturelle et un velouté très agréable. Les Banyuls traditionnels continuent leur vieillissement en fûts de chêne et acquièrent ainsi, en plus des arômes frais des fruits, ceux dits de « torréfaction ». Ils sont ensuite mis en bouteilles après un nombre variable d'années.

Vin de Collioure

Le Collioure est produit sur le même terroir que le Banyuls, à partir de cépages : Grenache noir, Carignan, Syrah, Mourvèdre pour les vins rouges et rosés et Grenache gris et Grenache blanc pour les vins blancs. Les raisins sont cueillis à l'optimum de maturité afin de préserver l'acidité naturelle des baies. De longues macérations donnent des vins charnus, chaleureux, concentrés, soyeux. Parfois légèrement tanniques, ils se bonifient en bouteille avec le temps. Extrêmement aromatiques, ils reflètent le terroir qui les a vus naître. Ils peuvent être élevés en cuve, afin de confirmer les arômes de fruits, ou bien séjourner quelques mois en barrique, afin d'ajouter des arômes plus complexes tel que la truffe et le cuir.

Notre philosophie

Nous élaborons depuis 4 générations une gamme de vins doux naturels et de vins secs avec toujours la même philosophie : entretenir des paysages somptueux, produire des raisins issus de faibles rendements, vinifier et élever des vins qui reflètent l'âme de la côte Vermeille. Notre terroir est chargé d'une histoire forte, passée et actuelle.

A travers le style de nos vins, élaborés dans le respect du temps, et proposés lorsqu'ils ont atteint l'harmonie souhaitée, nous pensons livrer ce que notre terroir a de meilleur, d'authentique et de singulier à offrir.



Le Petit Couscouril 2016, AOP Collioure blanc

Cépages :

Grenache blanc, grenache gris.

Cet assemblage de grenaches donne au vin du fruit, des épices, de la puissance et du gras avec des arômes fins et une belle vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : L'ensemble des parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer.

Analyses :

Degré : 13,9% vol.

Sucres résiduels : > 2g/l

pH : 3.36

Acidité totale : 2,93 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins, favorisant la préservation de l'acidité naturelle et la maturité aromatique.

Vinification : Pressurage doux. Débourage statique. Fermentation spontanée en cuve inox à température régulée.

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin plaisir agréable au palais, développe au nez des arômes subtils de fleurs blanches et de garrigue. Le caractère minéral du grenache gris marque la bouche. Naturellement vif, ce collioure blanc affirme son caractère marin à travers des notes iodées et une finale délicate.

Accord mets et vin : Par sa fraîcheur et sa vivacité, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades de poissons (dorade, rouget...) et des plats de fruits de mer. Sa belle minéralité offrira un joli contraste sur les tapas.

Temps de garde : A consommer dans les 3 ans.

Température de service : Servir frais 8/10°C.

Récompenses :

Une étoile au Guide Hachette 2018



Domaine Vial-Magnères

L'Armenn 2013, AOP Collioure blanc

Cépages :

Grenache gris, Grenache blanc

Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruit. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol du Cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelle Armenn. Parcelle située entre Banyuls et Port-Vendres

Analyses :

Degré : 13,2%
Sucres résiduels : <2g/l
pH : 3,27
Acidité totale : 3,16 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Pressurage doux. Fermentation en cuve inox et en demi-muids

Elevage : Elevage en demi-muids de plusieurs vins.

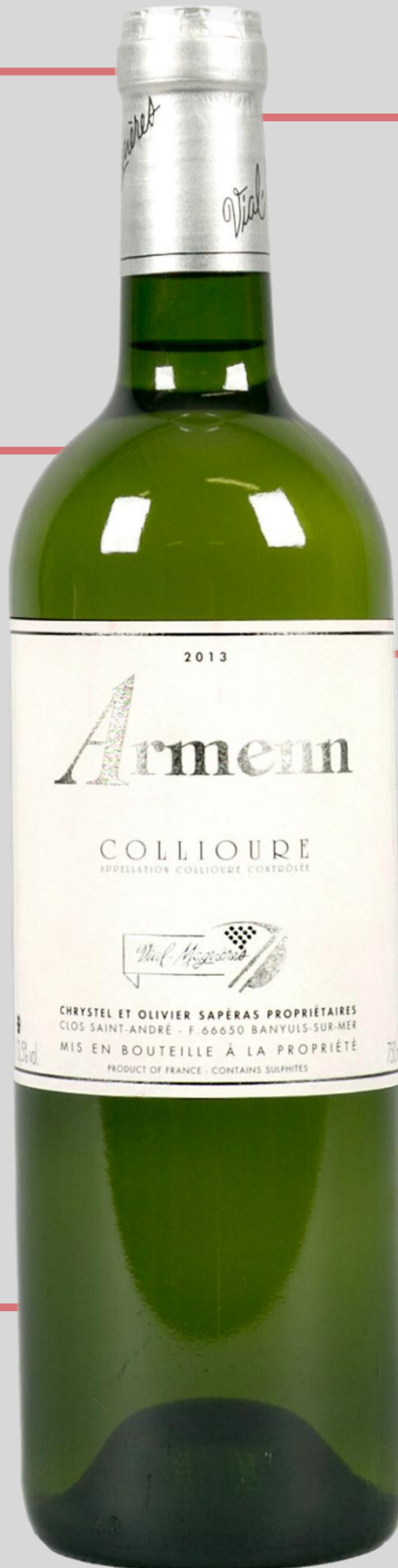
Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin blanc grâce à son élevage développe des arômes finement épicés, frais et charnus. En bouche Armenn exprime dans sa finale des arômes légèrement anisés.

Accord mets et vin : Ce vin d'une vivacité surprenante accompagnera à merveille vos poissons en sauce ou farcis, fruits de mer, escalivades et les viandes blanches. Son bel équilibre en fait un merveilleux accompagnement pour vos plateaux de fromages.

Temps de garde : Potentiel de garde de 20 ans.

Température de service : Servir à 11° à 12° C.



L'Armenn 2014, AOP Collioure blanc

Cépages :

60% Grenache gris, 35% Grenache blanc et autres cépages 5%

Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruit. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol du Cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelle Armenn. Parcelle située entre Banyuls et Port-Vendres

Analyses :

Degré : 13,2%
Sucres résiduels : <1 g/l
pH : 3,25
Acidité totale : 3,14 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Pressurage doux. Fermentation en demi-muids.

Elevage : Elevage en barrique et demi-muids de plusieurs vins

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin blanc grâce à son élevage développe des arômes finement épicés, frais et charnus. En bouche Armenn exprime dans sa finale des arômes légèrement anisés.

Accord mets et vin : Ce vin d'une vivacité surprenante accompagnera à merveille vos poissons en sauce ou farcis, fruits de mer, escalivades et les viandes blanches. Son bel équilibre en fait un merveilleux accompagnement pour vos plateaux de fromages.

Temps de garde : Potentiel de garde de 20 ans.
Température de service : Servir à 11° à 12° C.



Domaine Vial-Magnères

Le Petit Couscouril AOP Collioure rosé 2016

Cépages :

80% Grenache noir, 10% Carignan, 10% Syrah.

Cet assemblage de grenaches et de Carignan donne au vin du fruit, des épices, de la puissance et du gras avec des arômes fins et une belle vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol du cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation :
L'ensemble des parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 13,9% vol.

Sucres résiduels : <2 g/l

pH : 3,47

Acidité totale : 2,47 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Pressurage direct.
Débourbage statique.
Fermentation spontanée en cuve inox à température régulée.

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox.

Conseil sommelier :

Dégustation : Robe groseille. Nez gourmand, généreux parsemé d'arômes de grenadine, de myrtille et de pêche. Ample et onctueuse, la bouche assume son tempérament méditerranéen, puis la finale s'affirme délicatement la minéralité et ses arômes tout en relief.

Accord mets et vin : Par à sa fraîcheur et à sa vivacité, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades de poissons (dorade, rouget...) et des plats de fruits de mer. Sa belle minéralité offrira un joli contraste sur les tapas.

Temps de garde : A consommer dans les 2 ans.

Température de service : Servir frais 8/10°C.



Domaine Vial-Magnères

Le petit Couscouril 2016 AOP Collioure rouge

Cépages :

Grenache noir, Syrah, Carignan.

Le Grenache noir apporte rondeur, onctuosité, épices ainsi que des arômes de fruits rouges. La Syrah permet d'obtenir des vins complexes et adaptés au vieillissement tendant sur des arômes de fruits rouges, de violette et de cuir. Le Carignan quant à lui apporte finesse et acidité.

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins, favorisant la maturité aromatique et la préservation de l'acidité naturelle.

Vinification : Fermentation et macération pendant 20 jours en cuve béton thermo-régulée.

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox.



Vignoble :

Terroir : Sol du Cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de la commune de Banyuls-sur-Mer

Conseil sommelier :

Dégustation : Robe grenat brillante. Nez de fruits noirs, d'amandes douces et des notes de garrigue intense ; le caractère épicé du grenache noir marque le nez et la bouche. Son tempérament méditerranéen, généreux et solaire, s'exprime vers une finale franche et persistante

Accord mets et vin : Par son intensité aromatique, ce vin s'adaptera merveilleusement avec des grillades, des viandes en sauces et vos fromages. Son côté iodé offrira un joli contraste sur les tapas et plats catalans.

Temps de garde : A consommer dans l'année.

Température de service : Servir entre 14 et 17°C.

Analyses :

Degré : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <2 g/l

pH : 3.69

Acidité totale : 2,67 g/l



Domaine Vial-Magnères

Les Espérades Collioure rouge 2015

Cépages :

Grenache noir, Syrah, Carignan.
L'assemblage de ces trois cépages donne une complexité et une palette aromatique à ce vin. Ce millésime révèle des arômes de fruits mûrs, de cerises acidulée et d'écorces d'orange.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation : Parcelle les Espérades. Parcelle située entre Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Analyses :

Degré : 14,4%

pH : 3.74

Sucres résiduels : <1 g/l

Acidité totale : 2,80 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox et en demi-muids.

Elevage : Elevage en vieux demi-muids.

Conseil sommelier :

Dégustation : cette cuvée dévoile une robe rubis aux reflets tuilés. La bouche développe des arômes épicés et de petits fruits rouges et d'écorces d'orange, tandis que le final laisse apparaître la puissance et la générosité dues à ce superbe terroir de terrasses de schistes. Sa minéralité révèle toute la générosité de la parcelle où il est produit.

Accord mets et vin : C'est un vin chaleureux et puissant réservé aux rôtis et aux gibiers mais qui accompagne également très bien les poissons en sauce.

Temps de garde : Temps de garde de 10 à 15 ans.

Température de service : Servir à 15° et 16°C.

Récompenses :

Guide hachette 2018, une étoile.



Domaine Vial-Magnères

Rivage AOP Banyuls Blanc 2016

Cépages :

80% Grenache blanc, 20% Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 17,45% vol.

Sucres résiduels : 75 g/l

pH : 3,87

Acidité totale : 2,06 g/l

Elaboration :

Vendanges : Récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

Elevage : Elevage en cuve inox

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en cuve inox en évitant toute oxydation offre au nez des jolis parfums de poire et d'abricot. Une bouche vive et sucrée reflète un bel équilibre.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur, ce vin peut être dégusté avec des tapas mais il s'adaptera à merveille avec des plats asiatiques. Sa sucrosité saura donner un plaisant contraste sur des plats épicés, des chèvres secs et des sorbets aux agrumes...

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

Température de service : Servir à 8° et 10°C.



Domaine Vial-Magnères

Rimage AOP Banyuls rimage 2017

Cépages :

100% Grenache noir

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation : L'ensemble des parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 16,25% vol.

Sucres résiduels : 99 g/l

pH : 3,83

Acidité totale : 2,66 g/l

Elaboration :

Vendanges : Récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur grain.

Elevage : Elevage en cuve inox et mise en bouteille précoce.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en cuve inox et mis en bouteille après moins d'un an offre une dégustation élégante et onctueuse.

Accord mets et vin : Ce vin se mariera très bien avec vos desserts au chocolat mais aussi avec des plats épicés tel qu'une côte de bœuf cuite en croute de poivre ou un magret de canard aux cerises.

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

Température de service : Servir à 8° et 10°C.

Récompenses :

Guide Hachette 2017, une étoile. « La couleur rouge sombre trahit la jeunesse de ce rimage. Une jeunesse que l'on retrouve dans sa fraîcheur aromatique, même si le vin, un peu timide, envoie en éclaireurs des arômes de sous-bois et de violette avant d'offrir un fruité solaire. La douceur de la cerise, la fraîcheur du cassis, de beaux tannins encore jeunes, de la fougue et de la générosité, ce rimage à tout ce qu'il faut pour donner une bouteille dans sa plénitude



Domaine Vial-Magnères

Cuvée Bernard Sapéras AOP Banyuls Ambré

Cépages :

80% Grenache blanc, 20%
Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé
essentiellement de schistes
bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000
pieds hectare. Plantation en
terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen
(été chaud et sec – Hiver doux)
et très venté. La tramontane y
est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation :
Parcelles réparties sur la frange
littorale de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Alcool acquis : 16,7% vol.

Sucres résiduels : 126 g/l

PH : 3,54

Acidité totale : 3,09 g/l

Elaboration :

Vendanges : Récolte manuelle
en cagette de 20 Kg, récolte
intervenant à belle maturité
des raisins.

Vinification : Fermentation en
cuve inox. Mutage sur jus.

Elevage : Elevage en méthode
solera.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin, à la robe
ambrée et aux reflets cuivrés,
développe des arômes de noix
sèches et de noisettes torréfiées ;
la fin de bouche se poursuit sur
des notes de vieil alcool.

Accord mets et vin : D'une
bonne longueur, ce vin peut
être dégusté avec des pâtes au
parmesan, des desserts aux noix
ou même des cigares. Sa
sucrosité offrira un plaisant
contraste à de vieux fromages
affinés, tandis que ses épices
révéleront vos foies gras poêlés.

Temps de garde : Très bon
temps de garde.

Température de service : Servir
entre 10° et 13°C.

Récompenses :

Asia wine trophy 2016 gold
Trois étoiles Guide Hachette
2018.

La robe est superbe, or ambré,
limpide et brillante, et le nez
envoûtant par son intensité et son
raffinement : fruits secs (amande,
abricot), miel d'acacia et zestes
d'orange sur un air de
Gewurztraminer. L'élevage en
solera apporte au palais un fondu
admirable et une enveloppe
boisée qui se fond parfaitement
dans le vin, d'un volume
impressionnant, très long et
complexe, sur des notes de
tabac miellé, de café, de citron
et d'orange confits.



Domaine Vial-Magnères

Tradition 4 ans AOP Banyuls Traditionnel

Cépages :

80% Grenache Noir, 20% Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 3000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 16,25%
Sucres résiduels : 85 g/l
PH : 3,70
Acidité totale : 2,80 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en cagette de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

Elevage : Elevage en milieu oxydatif dans des foudres de 40 à 60 hectolitre.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en foudre conserve le fruité du Grenache, de légères notes de figue et de noix s'invitent sur les papilles.

Accord mets et vin : Ce banyuls s'invite parfaitement sur des desserts chocolatés ou sur vos fromages à pâtes molles tels que le munster ou le bleu d'Auvergne. La puissance de ces fromages donnera toute sa splendeur à cette cuvée.

Temps de garde : A boire dans sa jeunesse.

Température de service : Servir à 11° et 13°.



Domaine Vial-Magnères

Gaby Vial 7 ans d'âge AOP Banyuls traditionnel

Cépages :

80% Grenache Noir, 20% Grenache gris.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 3000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 25 Kg, récolte intervenant à belle maturité des raisins.

Vinification : Fermentation en cuve béton. Mutage sur marc.

Elevage : Élevage en oxydation ménagée en foudres, et assemblage de plusieurs cuvées ayant une moyenne d'âge de sept ans.

Analyses :

Degré : 16,45%

Sucres résiduels : 80 g/l

PH : 3,70

Acidité totale : 3,0 g/l

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce banyuls élevé en foudre conserve le fruité du Grenache, de légères notes de figue et de noix s'invitent sur les papilles.

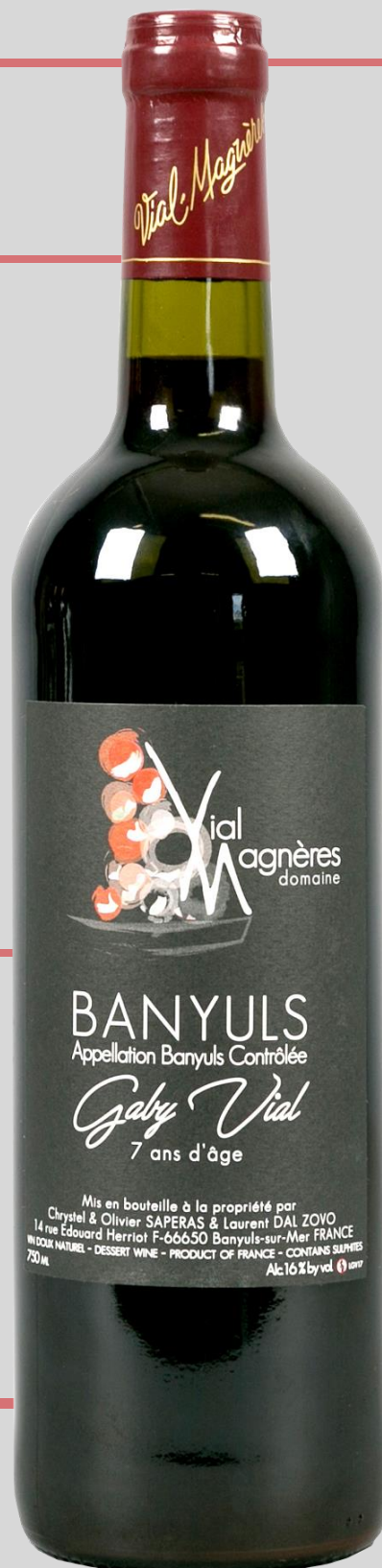
Accord mets et vin : Ce banyuls s'invite parfaitement sur des desserts chocolatés ou sur des daubes de sangliers, des porcs au caramel. La puissance et la complexité offre à ce vin une large possibilité d'accord mets et vins.

Temps de garde : Potentiel de garde élevé.

Température de service : Servir à 14° et 15°C.

Récompenses :

La Revue des vins de France, publié 27/07/2016 : 15,5/20.
« Coup de cœur pour ce vin du Roussillon à la bouche solide. Il commence à prendre quelques rides qui en font un vin doux paisible, rassurant de prime abord. Mais sa bouche reste solide, avec des tanins de roche à peine enrobés par des sucres salés (90 g/l de sucre résiduel). À boire sans urgence. »



Domaine Vial-Magnères & Clos Saint André
14 rue Edouard Herriot 66650 Banyuls sur mer, France info@vialmagneres.com



Domaine Vial-Magnères

Grand Cru 2005, Cuvée André Magnères AOP Banyuls grand cru

Cépages :

100% Grenache noir.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 30hL/ha.

Origines et localisation : Parcelles réparties sur la frange littorale de Banyuls-sur-Mer

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en cagette de 20 Kg, récolte intervenant à pleine maturité des raisins.

Vinification : Après une fermentation traditionnelle, le vin est muté sur marc à l'alcool vinique à 96°.

Elevage : Elevage en fût de chêne pendant 10 ans.

Analyses :

Degré : 19,2% vol.

Sucre résiduel : 112 g/l

pH : 3,73

Acidité totale : 3,04

Conseil Sommelier :

Dégustation : Son élevage dans de vieilles barriques pendant plus de 10 ans lui donne une robe acajou/topaze. Ce vin développe des notes épicées et des notes de fruits mûrs, variant de la prune à la cerise.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur avec des arômes torréfiés, ce vin offre une large possibilité d'accords culinaires. Son équilibre sucre/alcool lui permet de se marier merveilleusement avec les plats à base de fèves de tonka. Ce vin offre la possibilité de le marier avec un bon cigare.

Temps de garde : Temps de garde exceptionnel.
Température de service : Servir entre 14° et 16°C.

Récompenses :

Médaille d'or au concours des grenaches du monde 2016,

Guide Hachette 2016 : « Une couleur acajou aux reflets cuivrés habille ce grand cru élevé en barriques vieillis et mis en bouteille dix ans après les vendanges. Au nez, des notes intenses de pruneau, d'orange, d'épices et de noix. Une attaque souple et ronde introduit un palais ample, généreux, riche sans lourdeur, égayé par une jolie finale sur l'orange amère. »



Domaine Vial-Magnères

Banyuls « Al Tragou », Très vieux Rancio, 1990

Cépages :

75% Grenache noir, 20%
Grenache gris, 5% Carignan

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition.

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation : Répartis sur trois parcelles historiques situées dans l'arrière-pays de Banyuls-sur-Mer

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à pleine maturité des raisins.

Vinification : Après une fermentation de quelques jours, le vin est muté sur marc à l'alcool vinique à 96°.
Macération de 3 semaines

Elevage : Elevage dans des vieux demi-muids âgés de plus de 70 ans.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vieux rancio doux d'une belle robe acajou développe une belle vivacité ainsi que des arômes de fruits à coque, de noix sèches et de café.

Accord mets et vin : D'une bonne longueur et d'un bel équilibre ce vin peut être dégusté avec un cochon de lait à la broche ou avec un magret aux pruneaux. Ce vin peut également être dégusté en digestif avec un cigare.

Temps de garde : Temps de garde infini.
Température de service : Servir entre 14° et 16°C.

Récompenses :

95/100 à la guide Parker 2016.
Guide hachette 2018 : 3 étoiles



Domaine Vial-Magnères

« Ranfio Cino » IGP Côte Vermeille Rancio sec

Cépages :

80% grenache gris, 20% grenache blanc.

Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruit. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa vivacité.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition.

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation :
L'ensemble des parcelles réparties sur la Commune de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 15,7% vol.
Sucres résiduels : <2 g/l
pH : 3,49
Acidité totale : 2,97 g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à pleine maturité des raisins.

Vinification : pressurage doux. Fermentation en cuve inox sans maîtrise des températures.

Elevage : Elevage en fût de chêne sous voile pendant 6 à 10 ans.

Conseil sommelier :

Dégustation : Cette cuvée aux couleurs or pâle révèle une forte intensité au nez et des arômes de noix torréfiée, de champignon et de réglisse. Bien que totalement sec, ce vin offre un gras remarquable.

Accord mets et vin : Ce vin saura satisfaire votre palais avec des plats tels que des têtes d'ail rôties, une soupe froide au pain, amandes et chips de jambon, une volaille ou encore avec des seiches au rancio. En effet, la grande fraîcheur, ainsi que la persistance des arômes offriront un excellent répondant aux tonalités de ces plats si particuliers.

Temps de garde : Potentiel de garde supérieur à 20 ans
Température de service : Servir frais 8° à 10°C.

Récompenses :

Guide hachette 2018 : 1 étoile



Domaine Vial-Magnères

« Ranfio seco » IGP côte Vermeille rancio sec

Cépages :

70% grenache noir, 30% grenache gris.

Le Grenache noir apporte rondeur, onctuosité et des arômes épicés. Le Grenache gris complète l'assemblage en apportant puissance et fruité.

Vignoble :

Terroir : Sol cambrien composé essentiellement de schistes bruns en décomposition.

Densité de plantation : 5000 pieds hectare. Plantation en terrasses conduite en gobelet.

Climat : Type méditerranéen (été chaud et sec – Hiver doux) et très venté. La tramontane y est presque quotidienne.

Age moyen des vignes : 70 ans
Rendement : 20hL/ha.

Origines et localisation : L'ensemble des parcelles répartie sur la Commune de Banyuls-sur-Mer

Analyses :

Degré : 15,7% vol.
Sucres résiduels : < 2g/l
pH : 3,51
Acidité totale : 4,23g/l

Elaboration :

Vendanges : récolte manuelle en comporte de 20 Kg, récolte intervenant à pleine maturité des raisins.

Vinification : pressurage doux.
Fermentation en cuve inox.

Elevage : Elevage en fût de chêne en milieu oxydatif fort pendant plus de dix ans.

Conseil sommelier :

Dégustation : Ce vin, petit trésor du domaine, d'une robe topaze légère, développe au nez des odeurs chaudes et épicées. En bouche, il développe une attaque à la fois fine et vive tout en développant des arômes de vanille, de réglisse et de noix fraîche.

Accord mets et vin : Ce vin pourra être apprécié aussi bien sur vos dégustations d'anchois et autres poissons que sur des plats plus élaborés tels qu'un carpaccio de daurade ou de homard. En effet, les parfums iodés de ses plats mettent en exergue la puissance aromatique de ce vin.

Temps de garde : Potentiel de garde supérieur à 20 ans.
Température de service : Servir frais 8° à 10°C.

Récompenses :

Guide hachette 2018 : 2 étoiles





Contacter le Domaine Vial-Magnères et le Clos Saint-André

Laurent Dal Zovo, Chrystel et Olivier Sapéras

Adresse : 14 RUE EDOUARD HERRIOT, BANYULS-SUR-MER, 66650.

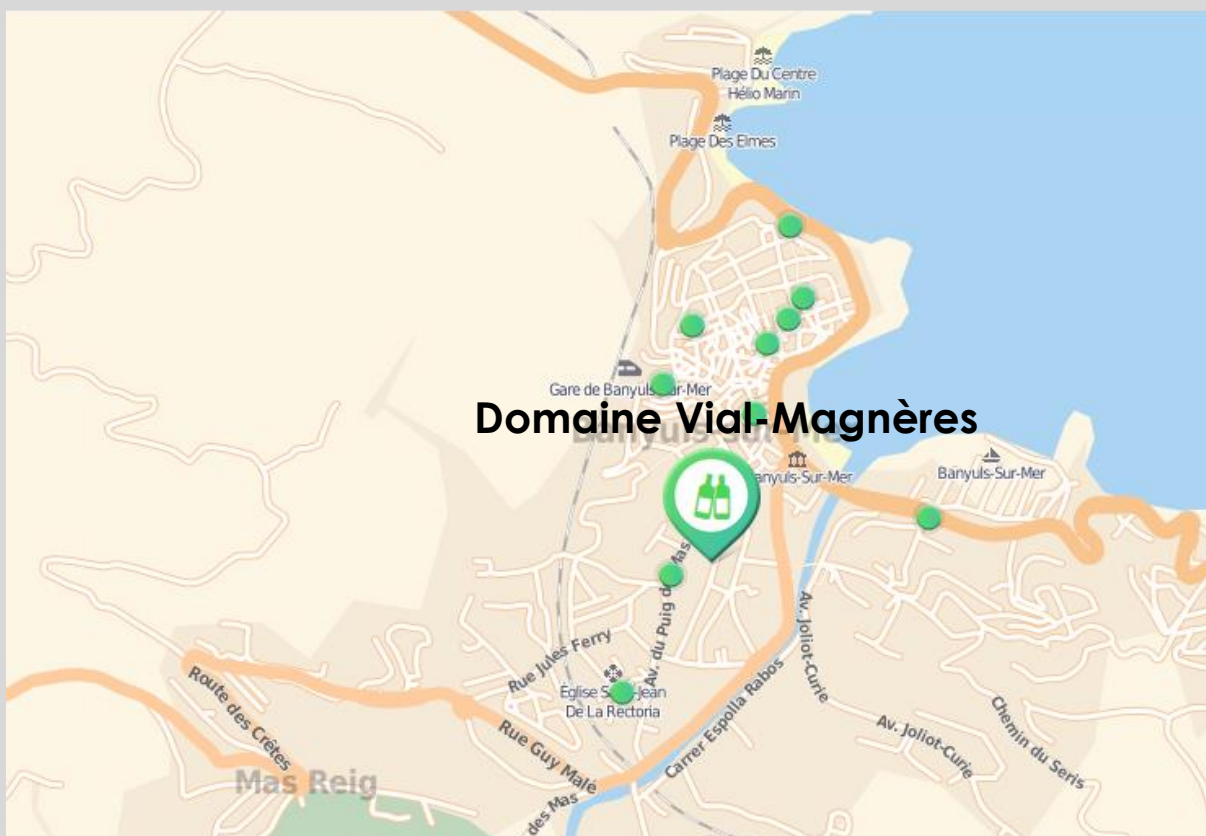
Numéro : 06 32 98 53 90

Mail : contact@clos-standré.com

info@vialmagneres.com

Site : www.clos-st-andre.com

www.vialmagneres.fr



Domaine Vial-Magnères & Clos Saint André
 14 rue Edouard Herriot 66650 Banyuls sur mer, France info@vialmagneres.com

