

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 :

N° 39 Janvier-Février 2016 Terres de vins : « Bien connue des amateurs de rancio, cette cuvée mérite d'être dégustée pour comprendre ce style d'évolution version Banyuls. Robe acajou, il y a un contraste entre la finesse et la texture et la puissance du bouquet, sa complexité. Les fruits secs, la figue, mais aussi des notes de bruyère et de tourbe, presque de malt, voire de havane puis d'eau de vie. Porté par sa douceur, toutes ses saveurs s'allongent en bouche et persistent, le caractère terrien soulignant la finale. »
Récompenses : 95/100 à la guide Parker 2016.
Guide hachette 2018 : 3 étoiles

