

*Saint-Antoine dit que Dieu fit le vin et le diable la soûlographie
Va dir Sant Antoni que Déu va fer el vi i la borratxera el dimoni.*

Reportage Andreu Capeille.
Photos ©A. Capeille. ©Archives Vial-Magnères.

VINS DE L'ALBERA



LA LIGNÉE FAMILIALE DU DOMAINE

Les « Petites Caves André Magnères »

Natif de Banyuls où il possédait quelques vignes et une maison, gardien du sémaphore de Leucate, **Côme Magnères** décide à la retraite de revenir avec femme et enfant dans sa ville de naissance. Il achète d'autres terres, plante de nouvelles vignes et fait son vin. Dans les années 1910, son fils **André**, fonctionnaire administrateur dans les anciennes colonies françaises, revient au pays pour des raisons de santé, et décide d'embrasser le métier de vigneron !

ville et dans la modification de la « loi » unique et spéciale à Banyuls : Les Complants.

Les Complants : Mais qu'est-ce qu'un Complant ? Lorsqu'une personne veut s'établir vigneron et ne possède pas de terres, il peut en obtenir de façon très particulière. Un vigneron pouvait louer une terre en friche et y planter des pieds de vigne. La terre en friche reste toujours à celui qui la possédait avant et les pieds de vignes plantés appartiennent à celui qui les plante, la



Fontaine ouvragée devant le cellier.

Grâce à son ancienne profession, il favorise certaines contraintes administratives, telles l'implantation d'un Crédit Agricole dans la



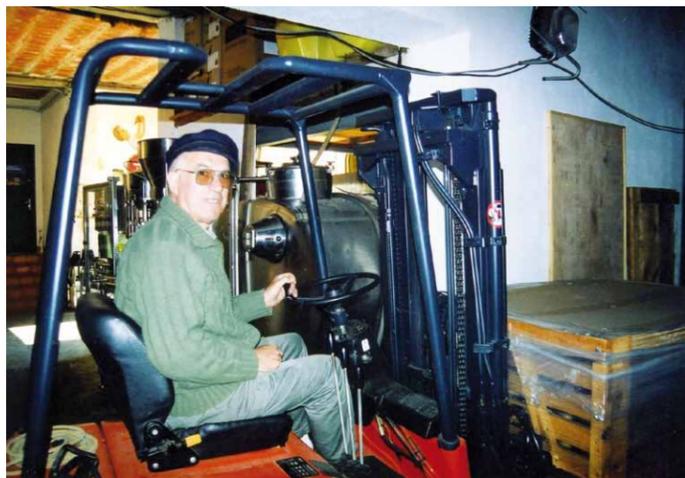
De g à d. Bernard Sapéras et Gaby Vial son beau-père en 2002.

location se payait en donnant 1/4^{ième} de la récolte au bailleur. Lors d'une vente, la répartition est faite au bénéfice des deux parties. André Magnères fait appliquer une loi parue au Journal Officiel disant que la location d'une terre donnée en friche et exploitée par le **complanteur**, passait de 1/4^{ième} au 1/5^{ième}, aujourd'hui, au 1/7^{ième}. Ce fût une évolution importante, car déjà depuis le Moyen-âge, les baux à complant et à « rabassa morta »⁽¹⁾ favorisaient le développement du vignoble en permettant à la population locale de cultiver ses propres vignes, sur des parcelles prêtées par les propriétaires fonciers, à condition que les ceps morts soient toujours remplacés.

Une fois la petite cave installée, l'exploitation manque vite de lieux de stockages, ainsi le domaine Magnères créa d'autres caves réparties non loin de l'implantation familiale, dont une près de la petite église La Rectorie, et appelle finalement son domaine « **Les petites caves André Magnères** ».

Cet homme, très cultivé, amateur d'art et d'histoire avait pour ami un banyulenc qui vivait non loin de là. Mondialement connu et célèbre pour ses peintures et sculptures de femmes planteuses, il lui rendait souvent visite : il s'agissait d'Aristide Maillol.

(1)- Le contrat de la rabassa morta imposait au rabassaire (vigneron) de cultiver les vignes du propriétaire jusqu'à ce que les 2/3 des ceps meurent. S'ils n'étaient pas remplacés, les vignes étaient rendues au bailleur.



Bernard Sapéras déplaçant des palettes de bouteilles (2002).

L'Union Magnères Vial.

La génération suivante, en 1945, voit sa fille **Andrée Magnères** épouser **Gaby Vial** et tous deux prennent logiquement la suite en agrandissant la cave. Elle se bâtit sur des terres de vigne et sur les côtés d'un ancien bassin laivoir alimenté par une noria, là où de

nombreuses femmes de Banyuls venaient laver leur linge.

A son tour, leur fille **Monique Vial**, institutrice, épouse **Bernard Sapéras**. Tous deux, vont développer et faire fructifier le domaine patrimonial. C'est devenu actuellement un quartier résidentiel, calme, avec de jolies petites maisons entourées de petits jardins d'agrément. Là, au milieu d'une vaste cour fermée par un portail, se cache une propriété dénommée « Clos Saint-André ». En ce lieu, cave et maison familiale y ont été construites dans les années 60 par Gaby Vial, le beau-père de Bernard Sapéras, qui est à l'origine du nom « **Domaine Magnères** ».

Au - Domaine Magnères - s'ajoute un nom de plus à la lignée : Sapéras.

À son arrivée en 1985, Bernard, responsable d'un laboratoire d'analyses agro-alimentaires, n'est là que pour assister Gaby Vial dans la production exclusive de banyuls. Quand un chimiste de formation, spécialiste de la recherche de pesticides dans l'environnement intervient dans une propriété viticole, on doit s'attendre à des résultats de production sains et écologiques ! Bernard se passionne très rapidement pour sa nouvelle activité puisqu'il est titulaire d'un diplôme national d'œnologie obtenu en 1975. Il met donc en pratique ses connaissances, s'occupant des vinifications et laissant apparaître son style particulier aux vins produits.

Comme lui, de très nombreux vigneron de Banyuls élaboraient un vin doux blanc qui ne pouvait prétendre à l'appellation « *banyuls blanc* » car elle n'était pas encore prévue. Il va profiter de cette lacune administrative pour élaborer et ce, pour la première fois en 1986, un « *banyuls blanc* ». Enfin il va élargir la gamme de ses vins, avec des collioure et plusieurs cuvées de banyuls. Dès 1987, la continuité familiale viticole est assurée. En hommage à leurs prédécesseurs, Monique et Bernard Sapéras ont voulu garder la mémoire ancestrale en ajoutant le nom de Vial à celui de Magnères pour donner le nom définitif à la propriété « **Domaine Vial-Magnères** ».

Au - Domaine Vial-Magnères - Face à la Méditerranée, Bernard Sapéras et ses vignes.

Animé par la passion de la vigne dans ses veines, il utilise avec une grande rigueur ses connaissances afin d'employer au mieux les possibilités des sols, mais aussi, de déterminer avec précision les éléments indispensables au bon développement des ceps. Beaucoup de ses plantations se trouvent sur la façade maritime, au-dessus des falaises déchirées, surplombant la mer.



© Archives Vial-Magnères. Dans les vignes il y a 12 ans, avec les outils spécifiques à Banyuls à la main, le Cavec et la Banasta, on distingue de g. à d. : Ernest Hubert, Gilbert Serra décédé et Frédéric Vévert.



Bouchons façonnés - VM et Vial * Magnères -

Le vignoble de 10 hectares est principalement situé entre Banyuls et Cerbère. Il regroupe plusieurs secteurs d'expositions (soleil et vents) et de reliefs divers.⁽¹⁾ Les sols sont constitués de roches métamorphiques du Cambrien, composées essentiellement de micas et de schiste en décomposition. L'encépagement dominant est par tradition roussillonnaise le *grenache*, qu'il soit noir, gris ou blanc, souvent plantés çà et là dans les mêmes parcelles. Cette forte proportion de grenache blanc et gris date de l'époque où le domaine produisait essentiellement des banyuls tuilés. Depuis, les renouvellements successifs se font à partir de grenache noir. Concernant les autres cépages, on y trouve de la Syrah, du Carignan et une infime part de Mourvèdre. Les vignes sont toutes taillées en gobelet, d'une part parce que le grenache est un cépage à bois courts et résistant au vent, et d'autre part parce que le palissage serait difficile à mettre en œuvre sur ces sols tourmentés.

Les vendanges sont bien sûr manuelles vu le relief, et les techniques de vinifications rigoureuses : égrappage complet des raisins avant leur mise en cuve, mutage sur grain pour les banyuls rouges, et contrôle des températures de fermentation. Cet ensemble de vérifications, donne par la suite des vins de qualité irréprochable et de bonne garde.

De toute façon, la saveur d'une production correspond à la sensibilité et à la personnalité de celui qui la façonne.

(1)- Remerciements à Nicolas Bon, du site web : <http://www.vin-terre-net.com> qui m'a autorisé à utiliser quelques-unes des informations publiées dans cet article.

Créateur, poète, des atouts pour être vigneron ?

J'avais eu l'occasion d'échanger quelques idées avec Bernard Sapéras et Gaby Vial son beau-père. Ils avaient l'air complice, tout en ayant des personnalités différentes ! Si Gaby Vial était généreux, jovial, enjoué de caractère, Bernard m'avait laissé une impression de sagesse et de bonté. Calme, souriant et enthousiaste, ses pensées reflétaient une sensibilité dirigée bien sûr vers son métier. En voici quelques-unes :

« Ce serait trop facile de croire qu'il suffit de planter pour récolter. Il faut chercher, se documenter, écouter attentivement les conseils prodigués par de grands professionnels du vin, améliorer les arômes, les couleurs, faire fonctionner ses papilles et utiliser les suggestions des dégustateurs ou sommeliers de renom »

« Le vin a une personnalité qui reflète le savoir-faire de celui qui le produit, cela est valable dans l'élaboration comme dans la transmission des connaissances acquises, car c'est dans la facilité de production et de vente que se perd parfois et souvent le patrimoine généreusement transmis. C'est ce qui s'est produit pendant près de deux générations. Heureusement aujourd'hui, nombreux sont les producteurs qui ont suivi des études spécialisées, soit dans les lycées agricoles soit dans les Universités formant les œnologues »

« Si l'on veut faire rêver l'acheteur, il faut régaler aussi les yeux. Quoi de plus beau, surtout en période hivernale que de contempler les dessins géométriques des



« Enfin la somme de tout ce savoir et le respect dû à la production des collinaires et des banyuls, fait qu'à l'avenir, il sera possible de donner aux futurs vignerons la possibilité de s'investir entièrement, confiants dans leur destin. Les hommes d'ici sont comme la terre qui les nourrit : leur âpreté n'est qu'apparence, ils ont la générosité au fond du cœur »

Voilà donc des sentiments, un mode de vie, de pensées et d'idéologie qui devrait en inspirer plus d'un !

**Un proverbe toujours d'actualité...
et... un hommage à Bernard Sapéras !**

Les bons s'en vont... Après une vie dédiée à sa vocation, Bernard Sapéras part... **dans les « Vignes du Seigneur »** au mois d'octobre 2013, et ce, en pleine récolte. **Jean-Paul Pelras**, auteur de nouvelles, d'essais, de romans, journaliste Agriculture-Viticulture, connu de tous pour ses reportages très appréciés et pleins de poésie, titrait et écrivait le 9 octobre, dans une de ses chroniques du journal l'Indépendant catalan (extrait) : **Bernard Sapéras : un grand vigneron disparaît.** Celui qui participa, notamment, à la relance du Rancio, vient de nous quitter à l'âge de 70 ans.

« Octobre, drôle de mois pour mourir », aurait certainement dit ce vigneron happé par le mauvais goût du destin, en pleines vendanges. Bernard Sapéras fut celui par qui le rancio retrouva ses lettres de noblesse... grand amateur de notes organoleptiques, cet épicurien, qui obtint de nombreuses récompenses pour l'ensemble de ses vins, servait les plus belles tables de France. A ce titre, il confiait récemment cette anecdote : « Comme tous bons restaurateurs, les Troisgros à Roanne recherchaient des arômes nouveaux et se dirigeaient vers des recettes de porto. Je leur ai alors destiné une caisse de banyuls grand cru avec quelques bouteilles de rancio, un peu par hasard, comme on jette une bouteille à la mer. Depuis, ils passent régulièrement commande. Cette référence m'a permis de m'implanter ensuite sur Paris et sur Londres. » Avec la disparition de Bernard Sapéras, la viticulture roussillonnaise perd un de ses plus précieux intercesseurs.

**L'avenir du cellier est assuré par :
Chrystel et Olivier Sapéras**

Aujourd'hui le domaine, même s'il n'a jamais porté le nom de Sapéras, reste toujours son œuvre manifeste. Il est maintenant entre les mains de sa belle-fille **Chrystel** et de son fils **Olivier**, qui font de nos jours un tout autre métier (Laboratoire d'analyses de contaminants dans les productions agricoles) à



Sur le fenwick devant le bougainvillier.



Fûts de Rancio Cino.

Toulouges. Après les aléas souvent difficiles faisant suite à une succession, l'implication de ses enfants s'est déroulée non sans difficultés majeures. Comment assumer la suite des vendanges et l'avenir vigneron lorsqu'on n'est pas forcément du métier ?

Même s'ils sont les héritiers et non-vignerons, l'avenir doit de toute façon se perpétuer ne serait-ce que pour faire honneur à leurs illustres prédécesseurs !

Lors de mon arrivée dans la cour du domaine, la vision d'Olivier sur le fenwick, me remémora celle de Bernard Sapéras, son père il y a pratiquement 13 ans. Dans le cellier, nous avons bavardés et il me narra son implication totale au devenir de cette entreprise ; il précisa que cette volonté de réussir il la doit aussi au soutien sans restriction de son épouse Chrystel et de leurs enfants. Tout en écoutant les explications qu'il me donnait, j'étais attentif au timbre de sa voix et à son abondance de termes précis et nombreux. Cela me rappela la rencontre avec son père et son grand-père Gaby Vial. Je lui fis cette remarque : vous me rappelez votre grand-père dans vos paroles et gestes ! Alors, tout en souriant il me rétorqua : « Savez-vous comment on m'appelle ici à Banyuls lorsqu'on parle de moi - és el petit fill d'en Gaby ».

Aujourd'hui, vous voilà à la tête du domaine comment ferez-vous pour pratiquer en même temps votre métier de chimiste et celui de vigneron ?



« Je suis jeune, 42 ans, et il me semble qu'avec la volonté qui m'habite et le soutien indirect depuis là-haut, de mes parents, je devrais y parvenir, même si le nombre d'heures de travail est conséquent ! »

Olivier tient dans ses mains, une bouteille vide de Château Pétrus dont l'œnologue J.C Berrouët, est un ami de son père. Décidément, Château Pétrus me poursuit, de Cantalops à Banyuls !

« En étant bien encadré par un homme de talent tel Philippe Gard, que j'admire beaucoup, c'est un artiste du vin, nos banyuls produits devraient suivre la réussite qu'ils avaient jusqu'à présent »

Il est vrai que son père Bernard Sapéras qui avait eu déjà quelques alertes de santé, avait sollicité Philippe Gard de « La Coume del Mas »⁽¹⁾ pour un accompagnement à l'élevage de ses vins, dans la modernité, mais aussi pour leur donner des arômes et saveurs correspondants aux goûts d'aujourd'hui.



La cave où s'affinent les banyuls.

murets de pierres sèches et les agulles d'écoulement des eaux. C'est cette architecture tourmentée qui supporte les rangées de vigne. Quoi de plus beau aussi que ces « casots » par centaines au milieu des collines tels des guerriers surveillant le terroir ! Quoi de plus beau que ces couleurs variées qu'ils exhibent rappelant la palette des peintres du « Fauvisme » ! »

« Ce terroir est un patrimoine extraordinaire, la vue et le goût est l'affaire de nous tous si nous voulons sensibiliser le consommateur à nos vins et conserver aux générations futures un des plus authentiques et attachants paysages du monde ! »



Devant les célèbres bouteilles de rancio doux « Al Tragou ».

De nouvelles structures sont-elles prévues ? Un cellier qui change de cap ?

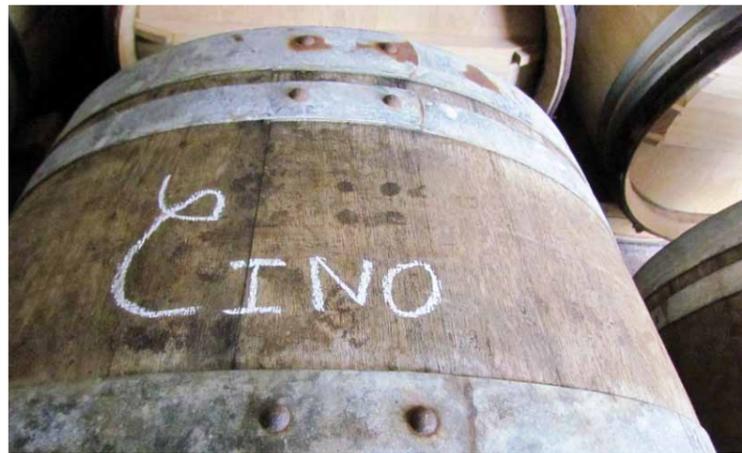
« Pas du tout ! Il est et restera le domaine Vial-Magnères, simplement quelques aménagements sont nécessaires, mais pour remodeler une telle cave, les moyens dont on dispose sont encore très limités. Nous ferons l'impossible pour maintenir une certaine tradition, dans l'exploitation des 10 hectares de vignes. Par contre le rôle du stand de vente, sur les bords du port de Banyuls, est, et restera essentiel pour nous faire connaître des amateurs de passage. Il va s'en dire que les deux points de ventes et de dégustations sont maintenus et se complètent »

Celui du « Clos Saint-André » dans la ville, sera toujours ouvert pour les particuliers ou les groupes qui désirent visiter le cellier, cela sur rendez-vous. ■

« Enfin, pendant six mois, un jeune caviste, prit la suite, mais ses aspirations étant au-dessus de ce que nous pouvions lui offrir, il a préféré renoncer. Une fois encore intervint un changement dont on se serait bien passé ! Se retrouver seul. Mais il y a Philippe et puis il ne me reste plus qu'à retrouver un responsable de production »

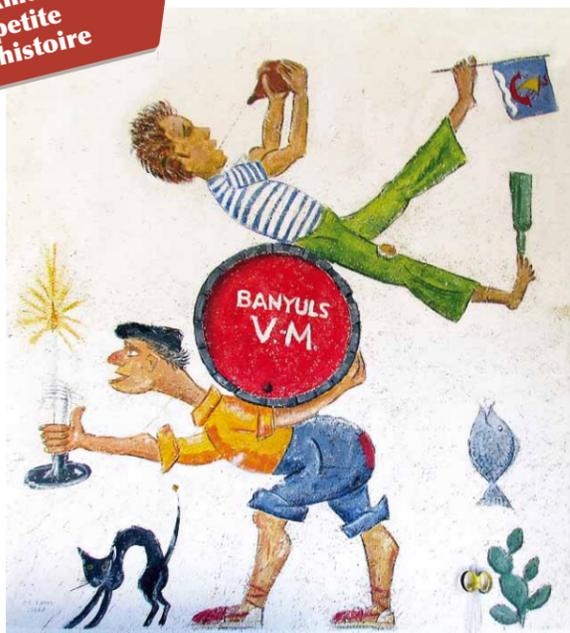
Maintenant vous voilà prêt à affronter une nouvelle campagne, mais pour un battant de votre style il ne devrait pas y avoir trop de difficultés !

(1). Massana-Albera n°41. Juin 2013.



Le long sommeil des rancios Cino...

Amusante petite histoire



Cette peinture signée C.C. Rhan et datée de 1966 sur un mur du cellier possède une amusante petite histoire. A cette époque, un ami peintre pas très fortuné demande à Gaby Vial s'il pouvait lui avancer quelques flacons de banyuls, car pour le moment il n'était en mesure de les lui régler. Un peu plus tard, même scénario, mais toujours sans argent il sollicite encore Gaby Vial, ce dernier compréhensif lui dit d'accord. Tu ne peux pas me payer, mais tu sais dessiner ; donc, je t'offre les bouteilles, un morceau de mur, car en contrepartie tu m'y feras une fresque rigolote nous représentant.

La peinture est dans le bon sens. (Au-dessus le peintre appréciant le banyuls à la borratxa, tandis que Gaby supporte, le fût et ses divers aléas !)



Le célèbre banyuls « Al Tragou ».

Gamme des VINS du domaine : DES COLLIOURE ET DES BANYULS

Nous avons particulièrement apprécié les vins distingués

par un « Bon cop de porró ».

En aucun cas il ne s'agit de notes, mais d'appréciations personnelles. Sur les nouvelles étiquettes du Domaine Vial-Magnères, il est mentionné : Chrystel et Olivier Sapéras propriétaires « Clos Saint-André » Banyuls-sur-Mer.



VIN DE PAYS DE LA CÔTE VERMEILLE



Rancio Cino

Rancio Cino : Appellation IGP Côte Vermeille. Rancio sec

Cépages : 50% grenache gris, 50% grenache blanc. Robe or pâle. Nez intense. Vous satisfera le palais avec une Esquexada de morue à l'huile d'olive, poivrons rouge et vert arrosés de vinaigre de banyuls. Récompense : Trophée Saint-Bacchus 2013, médaille d'or.

LES COLLIOURE



Armenn

Collioure blanc « Armenn » :

Appellation : A.O.C. Collioure
Cépages : à parts égales de grenache blanc et gris. Vin très vif qui accompagnera superbement les poissons, fruits de mer, escalivades. Ces divers mets vous feront apprécier sa fraîcheur et ses arômes. Peut se garder 3/5 ans. Servir vers 8/9°.

Collioure blanc « Le Petit Couscouril »

Appellation A.O.C. Collioure - Vin jeune très agréable au palais, développe des arômes subtils de fleurs et d'herbes séchées au soleil. Très frais, il s'adapte convenablement sur des poissons de méditerranée, ou fruits de mer. A boire tout de suite. Servir vers 8°.

Collioure rouge « Les Espérades »

Appellation A.O.C. Collioure.
Cépages : 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah. Ce vin se montre souple et équilibré. Nez : parfum de cerise légèrement acidulé. Bouche ample d'agrumes bien murs. Ce collioure sera agréable avec des plats de viande ou gibiers. Bonne garde. Servir chambré mais pas plus de 16°.

Collioure rouge « Le Petit Couscouril »

Appellation A.O.C. Collioure. Ce vin est plaisant sur la table pour les repas du quotidien. Servir à 16/17°.

LES BANYULS

Banyuls « Al Tragou »

Rancio très vieux précède l'étiquette ! Bon cop de porró Honor - Cépages : Grenache noir et gris 95%, Carignan 5%. Les raisins sont ramassés en légère surmaturité et totalement égrappés avant vinification. Ce vin, grâce au vieillissement de 20 ans en demi-muids, développe des arômes interminables de fruits mûrs. A déguster tranquillement sur un fromage de caractère, ou avec une bille de chocolat à portée de la main ! 14/16° de fraîcheur lui vont à merveille. De garde bien sûr.

Récompenses et distinctions : 18 sur 20 pour le guide de la Revue Vins de France 2009. Domaine noté 1 étoile au Guide des Meilleurs Vins de France 2014.

« Al Tragou »⁽¹⁾ Tragou, écrit ici en phonétique, est un mot catalan **Trago** qui veut dire : un petit coup de vin, une rasade.

Banyuls Grand Cru « André Magnères »

Cépages : grenache noir 100%. Vieillesse en vieux foudres pendant sept à huit ans environ et deux ans en bouteilles. En bouche, notes d'épices et de fruits très murs. Servir à 15° avec une crème au chocolat, tarte aux pruneaux, fromages persillés, etc... Bonne garde.

Banyuls Cuvée « Gaby Vial »

Cépage : 100% Grenache noir. Elevé en barriques et mis en bouteille après 8 ans d'élevage. Convient à des déglacés sur des plats risolés en cocote. Excellent avec du foie gras ou de canard. Au dessert : chocolat, nougatine. Servir assez frais vers 12/14°. Bonne garde.

Banyuls « Grand Cru » - 100% Grenache noir. Robe qui varie suivant les ans de rubis à acajou. Au nez, des arômes de pruneau et de fruits secs. En bouche ce vin développe des arômes de fruits cuits, d'épices, de moka et des notes de torréfaction. A servir avec du foie gras, canard aux cerises, fromages à pâte persillée. Peut s'oublier en cave ! Dégustation à 15°/16°. Très belle finale expressive.



Banyuls Grand Cru « Cuvée André Magnères ».

Banyuls Tradition

Grenache noir, Carignan, Syrah. Banyuls, issu des premières parcelles les plus précoces. Vinification traditionnelle dans de grands foudres. Le vin est élevé trois à quatre ans en fonction des millésimes, puis assemblé avec des vins de réserve avant la mise en bouteilles. Grenat intense. Au nez des arômes de fruits noirs et murs, en bouche moka et chocolat dominant. Servir à 10/12°

Banyuls « Rimage » : Cépage : 100% grenache. Il s'agit d'un banyuls élevé en cuve inox et mis en bouteille après moins d'un an. La bouche est très onctueuse et agréable. Se déguste avec des desserts de fruits acidulés, tartes, clafoutis, et bien sûr du chocolat, etc. Servir à 10/12°. Vin de garde.

Banyuls « Rivage ambré »



- **Cépages :** Grenache blanc 80% et 20% de Grenache gris. Ce vin provenant de différentes cuvées de banyuls blanc a été élevé en barrique de chêne. Vinification en « solera ». Arômes de fruits. Ce Rivage

ambré, n'est pas millésimé. Convient sur du Foie gras, fromages de chèvre secs et persillés. Crème catalane au dessert. Servir aux alentours de 8/10°.



Emballage carton des vins.

Banyuls « Rivage » - 80%

Grenache blanc et 20% Grenache gris. Joli nez composé d'un subtil mélange de fruits murs. Bouche sucrée, bien équilibrée sur des notes de

raisins secs et d'orange confite. Gras dès l'attaque, ample, doux et sans lourdeur. Bonne longueur. Servir bien frais 8/10°. Quoi de mieux que de le déguster avec une crème catalane ou une tarte aux poires. Garde de 5 à 6 ans suivant le millésime.

« Le Banyuls blanc possède le label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ainsi que le label européen AOP (Appellation d'Origine Protégée) »

TOUS LES VINS CONTIENNENT DE L'ALCOOL. LEURS ABUS SONT TRÈS NOCIFS À NOTRE SANTÉ, DONC À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION.

LE CHAI ET STAND DE DEGUSTATION-VENTE.

Une petite expo très diversifiée, enrichie de bons crus.



Olivier a conservé le même rangement que celui de son père.

Le chai, très attrayant, dans lequel Bernard Sapéras pouvait exposer des objets personnels qu'il chérissait. Un chai où les amateurs de bons vins aimaient savoir l'origine des nectars proposés. Cela rappelle les petits musées de villages, dévoilant l'histoire du cru, avec ses vieilles photos en noir et blanc, des dessins, des tableaux, quelques vieux outils, ses foudres peints en rouge-brun, ses fûts de rancio, des vieilles étiquettes jetées çà et là sur une table, sans ordre, pour rappeler le passé vigneron du domaine.

Des clichés, bien sûr, mais un est significatif du passé familial ! En effet on découvre une vue du phare de Leucate ou son arrière-grand-père Côme Magnères exerçait. C'est là où rien n'a changé, qu'il aurait pu, s'il n'était pas parti prématurément, vous parler de ses créations et de son vécu avant de vous présenter ses collioure et banyuls ! Olivier me dit alors : "Natif de Pamiers dans l'Ariège, berceau de Gabriel Fauré, mon père était un amateur de « grande » musique et dans la cave il avait installé une

puissante chaîne hifi pour savourer ces grands morceaux de classique. C'est pour ces raisons qu'il disait : Je fais du Vin, comme d'autres font de la musique... Un portrait de Gabriel Fauré trône d'ailleurs dans la salle de dégustation au milieu des dessins de Maillol".

Je me disais que j'avais eu de la chance de pouvoir m'entretenir avec lui⁽¹⁾ et d'apprécier ses idées sur les hommes et la viticulture, car même si son nom ne figurait pas sur le fronton du domaine, il en était indissociable !

Avant de nous séparer, je vous fais une suggestion : pour quoi à l'avenir ne feriez-vous pas une Cuvée spéciale Bernard Sapéras ? Bien entendu qu'elle sera faite...

⁽¹⁾ Massana HS. Portraits de vignerons, vins de l'Albera. André Capeille. 177 pages. 2003.

E-mail : al.tragou@orange.fr

Web : www.vialmagneres.fr

Clos Saint-André, 14 rue Herriot.

Tél : 04 68 88 31 04.



Stand du Port de Banyuls : Ce dernier est ouvert du printemps à fin septembre. Dans ce point de vente-dégustation, une personne sera susceptible de vous informer sur les différents vins collioure et banyuls.