



GRANDS VINS AOP  
Collioure & Banyuls

# Présentation



Située à l'extrémité des Pyrénées, notre propriété familiale exploite un vieux vignoble de dix hectares, repartie en petites unités sur la facade maritime des communes de Cosprons et Banyuls sur mer. Pentes abruptes, instabilité des sols schisteux et épisodes climatiques de type méditerranéen, nous ont conduits depuis cinq générations à développer une architecture en terrasses et une viticulture respectueuse de notre environnement. Les travaux viticoles sont entièrement réalisés manuellement (labour à cheval et manuel, taille, traitements, vendange...).

Le Grenache, noir, blanc et gris domine à 90% notre encépagement. Poursuivant le travail artisanal réalisé à la vigne, nous élaborons une gamme de vins doux naturels et de vins secs avec toujours la même philosophie: vinifier et élever des vins qui reflètent l'âme de la côte Vermeille.

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.

# Les COLLIOURE

## Armenn, AOP Collioure blanc

### Cépages :

60% Grenache gris  
35% Grenache blanc  
5% autres cépages  
Le Grenache gris apporte gras, puissance, épices et fruits murs. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant sa rondeur, ses arômes fins et sa vivacité.

### Vinification :

Pressurage doux.  
Fermentation spontanée en cuves ovoïdes et demi muids.

### Elevage :

Elevage en barrique et demi-muids de plusieurs vins sur lies fortes.

### Dégustation :

C'est l'expression typique des grenaches sur schistes de bord de mer qui s'exprime dans cette cuvée. Notes florales, salines, et fruits secs supportées par une bouche tendue et enrobée.

### Temps de garde :

potentiel de garde de 20 ans.

### Température de service :

Servir entre 11° et 12°C.

### Récompenses :

Guide hachette 2020 :

1 étoile.

Guide hachette 2019 :

1 étoile.

Médaille d'or au concours des grenaches du monde 2018.



## Les Espérades, AOP Collioure rouge

### Cépages :

65% Grenache noir,  
15% Syrah,  
10% Carignan,  
10% Mourvèdre.

L'assemblage de ces quatre cépages crée une complexité et une large palette aromatique. Le terroir de Collioure exprime toutes ses caractéristiques à travers cette cuvée : finesse, fraîcheur, élégance et longueur.

### Vinification :

Fermentation en cuves inox et barriques de cinq vins.

### Elevage :

En vieux demi-muids, barriques et cuves inox sur lies fines.

### Dégustation :

La générosité du terroir méditerranéen s'illustre dans cette cuvée. Une palette aromatique de fruits murs et d'épices douces, soutenue par une structure fondue et une agréable sucrosité.

### Temps de garde :

potentiel de garde de 20 ans.

### Température de service :

Servir entre 15° et 16°C.

### Récompenses :

Guide hachette 2020 :  
1 étoile.

Guide hachette 2019 :  
2 étoiles.

Médaille d'or au concours des grenaches du monde



# Le Petit Couscouril

## AOP Collioure Blanc

### Cépages :

*Grenache blanc et 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.*

### Vinification :

*Pressurage doux. Débourbage statique. Fermentation spontanée en cuve inox à température régulée.*

### Elevage :

*Elevage de dix mois sur lies en cuve inox.*

### 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.*

### Temps de garde :

*A consommer dans les 3 ans.*

### Température de service :

*Servir frais entre 8° et 10°C.*



### Récompenses :

*Le Point Janvier 2019 : 15/20*

*Guide hachette 2018 : 1 étoile*

## AOP Collioure rouge

### Cépages :

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

### Vinification :

*Fermentation spontanée; macération de trois semaines en cuve béton thermorégulée.*

### Elevage :

*Assemblage de vins élevés sur lies en cuve inox et en vieux demi-muids.*

### Temps de garde :

*A consommer dans les 3 ans.*

### Température de service :

*Servir entre 14° et 17°C.*



## AOP Collioure rosé

### Cépages :

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

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

### Vinification :

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

### Elevage :

*Elevage de six à huit mois sur lies en cuve inox.*

### 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 aromatique et toute en relief.*

### Temps de garde :

*A consommer dans les 2 ans.*

### Température de service :

*Servir frais entre 9° et 11°C.*



### Récompenses :

*Guide hachette 2019 : 1 étoile*

*Guide hachette 2018 : Coup de Coeur*

*Terre de vins Printemps 2018 :*

*Coup de Coeur*

*Ambassadeur du Roussillon 2018.*

### 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.*

# Les Vieux BANYULS

## Banyuls, Très vieux Rancio Al Tragou



### Cépages :

Très vieilles vignes  
75% Grenache noir,  
20% Grenache gris,  
5% Carignan

### 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 durant 25 ans  
dans des vieux demi muids  
âgés de plus de 70 ans.

### Dégustation :

Ce vieux rancio doux  
d'une belle robe acajou  
développe une extraordinaire  
complexité.

Un vin de méditation.

### Temps de garde :

Infini.

### Température de service :

Servir entre 14° et 16°C.

### Récompenses :

ASIA WINE TROPHY 2019 : Gran Gold Medal  
Guide Revue des vins de France 2019 Coup de Coeur  
Guide hachette 2018 : 3 étoiles  
95/100 Guide Parker 2016.



# Grand Cru, Cuvée André Magnères, Aop Banyuls Grand Cru



## Cépages :

100% Grenache noir

## Vinification :

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

## Elevage :

Elevage en fût de chêne pendant 10 ans.

## Dégustation :

Séduisante robe acajou profonde, les épices se mêlent aux notes de sous bois, de vieil alcool et de fruits confits. L'équilibre sucre/alcool parfaitement fondu soutient une complexité de velours...

## Temps de garde :

exceptionnel.

## Température de service :

Servir entre 14° et 16°C.

## Récompenses :

Guide Hachette 2020 :

2 étoiles.

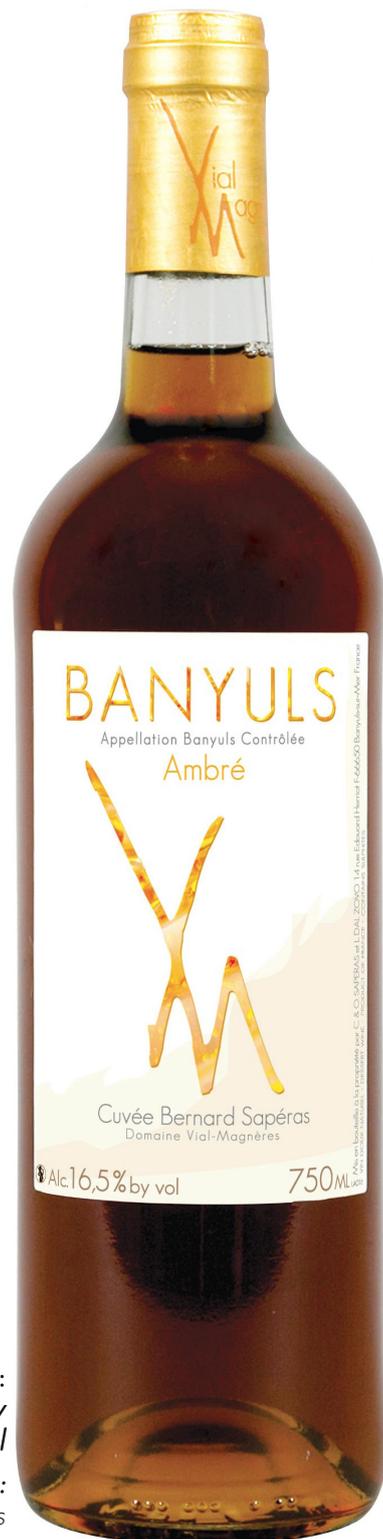
Médaille d'or au grenache du monde 2019.

Guide Hachette 2019 :

3 étoiles et coup de coeur.

Médaille d'or au grenache du monde 2016.

# Ambré, Cuvée Bernard Saperas, Aop Banyuls Ambré



## Cépages :

80% Grenache blanc,  
20% Grenache gris

## Vinification :

Fermentation en cuve inox. Mutage sur jus.

## Elevage : Méthode solera.

## 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 et de Rancio.

## Temps de garde : Infini

## Température de service :

Servir entre 12° et 15°C.

## Récompenses :

Asia wine trophy  
2016 gold Medal

Guide Hachette 2018 :

3 étoiles

# Les BANYULS

# Traditionnels

## Gaby Vial 7 ans d'âge AOP Banyuls traditionnel

### Cépages :

70% Grenache noir,  
30% Grenache gris

### Vinification :

Fermentation en cuve  
béton. Mutage sur marc.

### Elevage :

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

### Dégustation :

Ce Banyuls élevé en foudre  
conserve le fruité du  
Grenache, de légères  
notes de figue et de noix  
s'invitent dès le milieu  
de bouche.

### Temps de garde :

Potentiel élevé.

### Température de

### service :

Servir entre 12° et 15°C.



Récompenses :  
*Coup de Coeur, 15,5/20*  
*Revue des vins de France,*  
*Juillet 2016*  
*Guide Dussert Gerber*  
*2019 : 4 étoiles*

## Tradition 4 ans d'âge AOP Banyuls traditionnel

### Cépages :

70% Grenache noir,  
30% Grenache gris

### Vinification :

Fermentation en cuve  
béton. Mutage sur marc.

### Elevage :

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

### Dégustation :

Cette cuvée élevée 4 ans  
en foudres, conserve à la fois  
un fruité jeune, fruits noirs,  
fruits rouges et des notes  
complexes, pruneau, figue,  
épices douces. L'équilibre.

### Temps de garde :

A boire dans sa jeunesse.

### Température de

### service :

Servir entre 12° et 15°C.



# Les BANYULS Jeunes

## Rimage AOP Banyuls Rimage

**Cépages :**

*100% Grenache noir,*

**Vinification :**

*Fermentation en cuve inox.  
Mutage sur grain.*

**Elevage :**

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

**Dégustation :**

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

**Temps de garde :**

*A boire dans sa jeunesse.*

**Température de service :**

*Servir entre 12° et 15°C.*

**Récompenses :**

*Guide Hachette 2019 : 1 étoile*



## Rivage AOP Banyuls Blanc

**Cépages :**

*80% Grenache blanc,  
20 % Grenache gris.*

**Vinification :**

*Fermentation en cuve  
thermorégulée.  
Mutage sur jus.*

**Elevage :**

*Elevage en cuve inox.  
Conservation à l'abri de l'air  
et mise en bouteille précoce*

**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 révèle un bel équilibre.*

**Temps de garde :**

*A boire dans sa jeunesse.*

**Température de service :**

*Servir entre 8° et 10°C.*



# Les Rancio

## Ranfio Cino, IGP Côte Vermeille Rancio Sec

### Cépages :

80% Grenache gris,  
20% Grenache blanc.

Le Grenache gris apporte finesse et salinité. Le Grenache blanc complète l'assemblage en apportant à la fois sa rondeur et sa vivacité.

### Vinification :

Pressurage doux.  
Fermentation en cuve inox sans maîtrise des températures.

### Elevage :

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

### Dégustation :

Cette cuvée à la robe or pâle révèle une forte intensité au nez et des arômes de noix torréfiée, de champignon frais et de réglisse. Bien que totalement sec, ce vin offre un gras remarquable.

### Temps de garde :

Potentiel de garde supérieur à 20 ans.

### Température de service :

Servir frais entre 8° et 10°C.

### Récompenses :

Guide hachette 2020 :

1 étoile

Grenache du monde 2019 :

Médaille d'argent

Guide hachette 2018 :

1 étoile



## 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 finesse et salinité.

### Vinification :

Eraflage partiel, foulage.  
Fermentation avec les levures indigènes. Macération de 4 semaines.

### Elevage :

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

### Dégustation :

Ce vin, petit trésor du domaine, d'une robe topaze légère, développe au nez des senteurs 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.

### Temps de garde :

Potentiel de garde supérieur à 20 ans.

### Température de service :

Servir frais entre 8° et 10°C.

### Récompenses :

Guide hachette 2018 :

2 étoiles



# Nos autres Trésors...

## Eau de Vie de Banyuls,

### Cépages :

70% Grenache gris

30% Grenache noir

### Elaboration :

Distillation à l'alambic en cuivre, d'un Banyuls de 10 ans d'âge. La mise en bouteille à lieu un mois après l'obtention de l'eau de vie blanche à 45 degrés.

### Analyses : alcool 45% vol

### Conseil du Sommelier :

A déguster en digestif ou comme «trou Catalan». Elle accompagne un sorbet aux fruits, une tarte tatin, et idéale avec un Havane comme compagnon. Contrairement à un Marc de Banyuls, elle s'apprécie dans sa jeunesse.

### Dégustation :

Robe blanche translucide. La palette aromatique décline des arômes d'amande fraîche, de graine de moutarde, puis des notes de pruneau et de pépins. Si l'attaque est vive, la bouche devient ronde et saline avant de livrer une sucrosité, rappelant la douceur de son origine.



## Vinaigre, de Vieux Banyuls

### Cépages :

50% Grenache noir,

50% Grenache gris

### Elaboration :

Acétification en barriques de chênes, de vieux Banyuls, par la méthode Orléanaise.

Non filtré, non collé.

### Analyses : 7° acétique

### Conseil du Sommelier :

A utiliser **pour égayer** des préparations : salades, légumes, gaspacho, oeufs au plat, salade de fruits, **pour déglacer** la poêle en fin de cuisson d'une viande, **pour réaliser** les classiques de la cuisine au vinaigre (poulet au vinaigre,...)





Chrystel & Olivier SAPERAS  
& Laurent Dal Zovo

+33(0)4 68 88 31 04

14, rue Edouard Herriot 66650 Banyuls sur Mer - France  
info@vialmagnères.com www.vialmagnères.com