



Une dégustation de Véronique Raisin

BANYULS

LES VINS DOUX NATURELS

OU L'ART DE LA CIVILISATION

Les schistes du vignoble de Banyuls engendrent des vins doux naturels de grande garde aux profils originaux et variés, élevés en milieu réducteur ou oxydatif. Une leçon d'histoire.



UNIQUE. Ici, proximité de la mer, coteaux arides et altitude participent au fort caractère des vins.

Ce sont tout sauf des vins faciles à vinifier. Les vins doux naturels de Banyuls, produits à Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère, exigent une maîtrise qui supplée parfois à l'expression du terroir. Le mutage, opération délicate qui consiste à stopper la fermentation par un ajout d'alcool neutre d'origine vinique, donne des vins entre 15 et 19° d'alcool et 80 à 110 g de sucre.

L'élevage ne s'improvise pas non plus, qu'il soit en cuves, barriques ou en foudres, il est complété par une mise au verre en bonbonnes à l'air libre. Les meilleurs, ceux qui traversent le temps, ont évité tous les écueils. En général, ils sont labellisés "Hors d'âge", même si cette mention reste à l'appréciation

du vigneron. Un boisé trop appuyé, un rancio trop dur, des tanins trop fermes et l'équilibre s'effondre, le sucre masque la finesse et l'oxydation s'impose.

La patte du vinificateur

Sur la trentaine de domaines producteurs – la coopérative Les Terres des Templiers assure 70 % des volumes –, peu sont ceux à exceller dans toutes les catégories : les blancs, créés dans les années 90 par Bernard Sapéras (Vial-Magnères), les ambrés (blancs tuilés aux fines notes oxydatives), les rimages (rouges élevés en milieu réducteur, sur le fruit) et les oxydatifs (millésimés ou non).

Tous ces banyuls naissent aux bords de la Méditerranée, où les vieux pieds de grenache (le cépage roi) ont colonisé les restanques exposées à tous les vents. Les sols de schistes et l'effet millésime comptent moins que la

patte du vinificateur dans l'assemblage et le choix de l'élevage. Toutefois, les coteaux plus ou moins arides, la proximité de la mer et l'altitude jouent un rôle non négligeable. Ces vins puissants au cœur tendre livrent alors une multitude d'expressions : fruits noirs et ronce pour les rimages ; fruits confits, rancio, graphite, orange amère pour les oxydatifs.

Même si ces vins défient le temps, ils se dégustent jeunes avec des fromages à pâte persillée, du chocolat ou du foie gras poêlé. Les rimages conviennent aussi aux tartes aux fruits, clafoutis et fromages de brebis. Des vins qui s'apprécient à petites lampées pour un voyage intérieur mémorable.

La dégustation s'est déroulée le 27 avril au Syndicat des vins de Banyuls et a rassemblé 65 échantillons de banyuls blancs et rouges, des millésimes 2014 à 1988.

Le vignoble



NOTRE COUP DE CŒUR À BANYULS

■ VIAL-MAGNÈRES - OLIVIER SAPÉRAS (BANYULS-SUR-MER)

La pérennité. Olivier n'a rien voulu changer de ce que faisait son père Bernard, disparu trop tôt et le laissant seul face à son héritage. Depuis octobre 2013, il jongle donc entre sa casquette d'ingénieur chimiste – il dirige toujours le laboratoire d'analyse agro-alimentaire fondé par son père –, et celle de vigneron. Épaulé par Guillaume Montchal, l'homme du vignoble qui a fort à faire avec les 9,5 hectares à flancs de coteaux tombant dans la mer, il poursuit avec justesse et équilibre la réussite de toute une vie et de celle de ses aïeux. La pureté des vins est un ravissement.

Le banyuls blanc Rivage 2009 (14,5/20 – 19 €) domine largement ses homologues, complexe et ample, porté par un élevage en barriques.

La Cuvée Gaby Vial (16/20 – 16 €), un vin oxydatif de 7 ans d'âge, est superbe de délicatesse et d'équilibre avec ses notes réglissées et de prune cuite.

Le Rivage Ambré blanc (16/20 – 29 €), en solera depuis 1988, est d'un confort et d'une classe absolus.

Le Grand cru André Magnères 2003 (18/20 – 32 €) est un monument de complexité doublé d'une fraîcheur exquise aux accents de cacao, de torréfaction et de fruits confits. Le banyuls Al Tragou 1988 (18/20 – 49 €) est un rancio suave et de grande tension, minéral et finement ciselé.



► Coordonnées des producteurs page 206

LES VALEURS SÛRES

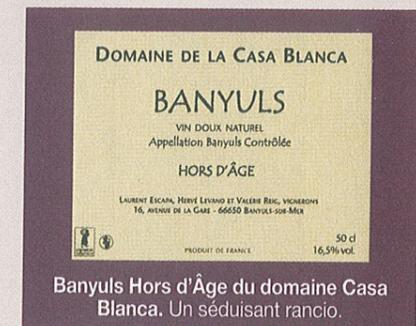
■ LES TERRES DES TEMPLIERS (BANYULS-SUR-MER)

Regroupant 650 adhérents sur 7000 ha, cette coopérative fondée en 1956 allie le gigantisme à la dynamique. Jauffrey Canier en est aux commandes depuis 2002. Cet œnologue bordelais a donné un sérieux coup de fouet à la production en opérant quelques réglages salutaires. Désormais, il peut s'exprimer pleinement. « Il faut beaucoup goûter et bien maîtriser le mutage », reconnaît-il. Sans faire table rase du passé, il a su se l'approprier et l'adapter à la modernité. Seule concession accordée aux temps anciens : la commercialisation en porte-à-porte, avec 200 commerciaux sillonnant la France. À leur catalogue, des collioures et des banyuls bien sûr, dont les excellents Grand cru La Serra 2006 (16/20 – 23 €), puissant et onctueux, et le Henry Vidal (16,5/20 – 47 €), long et mentholé, avec des notes chatoyantes d'écorce d'orange amère et de Fernet-Branca. Dans un style plus sec (60 g de sucre), le Viviane Le Roy (15,5/20 – 47 €) déroule une trame fraîche et énergique aux accents salins. Le Rimage Mise Tardive (14,5/20 – 30 €), nerveux et fruité, donne de belles sensations tactiles. Enfin, le Rédéris (15/20 – 25 €) et son rancio cacaoté, tendre et moka, est tout en onctuosité.

■ DOMAINE PIÉTRI-GÉRAUD ISABELLE PIÉTRI-GÉRAUD (COLLIOURE)

La pétillante Laetitia Piétri-Géraud mène tambour battant ses 16 ha et autant de cuvées. Avec des installations de fortune, un peu à l'étroit au cœur de Collioure, elle parvient à élaborer de jolis banyuls frais et sincères. Cuves inox et béton, barriques casées ça et là sur les trois étages de la cave et bonbonnes de verre sur le balcon (!) servent la large gamme. Le Rimage 2013 Mademoiselle O (14,5/20 – 14 €) est tendre et très marqué fruits noirs. Le Joseph Géraud 2008 (16,5/20 – 16 €), élevé 7 ans en foudres puis à l'air libre en barriques, reste frais et fin sur des notes de ronce et de prune cuite très gourmandes. La cuvée Méditerranée 2009 (16/20 – 17 €) est un habile compromis entre rimage et oxydatif. Quant au Hors d'Âge (15/20 – 35 €), il séduit par son rancio typé marc et amande.

■ DOMAINE CASA BLANCA LAURENT ESCAPA, VALÉRIE REIG ET HERVÉ LEVANO (BANYULS-SUR-MER)



Trois amis associés sont aux manettes de ce domaine historique situé au cœur du village de Banyuls-sur-Mer. Cela fait déjà dix ans qu'Hervé, océanographe et journaliste scientifique, a rejoint Laurent Escapa et Valérie Reig au vignoble. Les 8 ha sont conduits pour moitié à main d'homme et au mulet avec l'ambition d'élargir ce procédé. Un labeur auquel nul ne rechigne et qui permet, à partir de raisins produits dans les règles de l'art, de produire des vins justes. La cuvée Roudouères 2013 notamment (16/20 – 15 €), issue de raisins récoltés en surmaturité, offre un bon confit, puissance et onctuosité. Pineil 2012 (16/20 – 13 € les 50 cl) avec ses notes de cassis et de prune déroule un jus large et imposant. Le Hors d'Âge, enfin, (15,5/20 – 20 € les 50 cl) livre un beau rancio et de fines notes d'orange confite.

LES BELLES BOUTEILLES

Ne manquez pas la cuvée Asphodèles blanc 2013 (15/20 – 14,50 € les 50 cl) au rancio baroque et le Traditionnel Robert Pagès (15,5/20 – 17 €) d'Élise Gaillard (domaine Madeloc).

Le Rimage Galateo 2013 (15,5/20 – 15 € les 50 cl), le Traditionnel Hors d'Âge (15/20 – 52 €) et l'oxydatif Quintessence 2012 (15/20 – 26 € les 50 cl) de Philippe Gard (Coume del Mas). Ses cuvées allient à la fois puissance et finesse.

Les banyuls nuancés et fins de Vincent Canté (domaine La Tour Vieille) sont des modèles du genre, dont le Rimage 2012 (15,5/20 – 10 € les 50 cl) et l'excellent Reserva de 6 ans d'âge d'une douceur exquise (16,5/20 – 16 €).