

Envies CONSEILS DE VIGNERONS

Bernard Sapéras (Banyuls-sur-Mer) « AL TRAGOU APPELLE LES "3C" : CHOCOLAT, CAFÉ ET CIGARE »

par Florence Bal

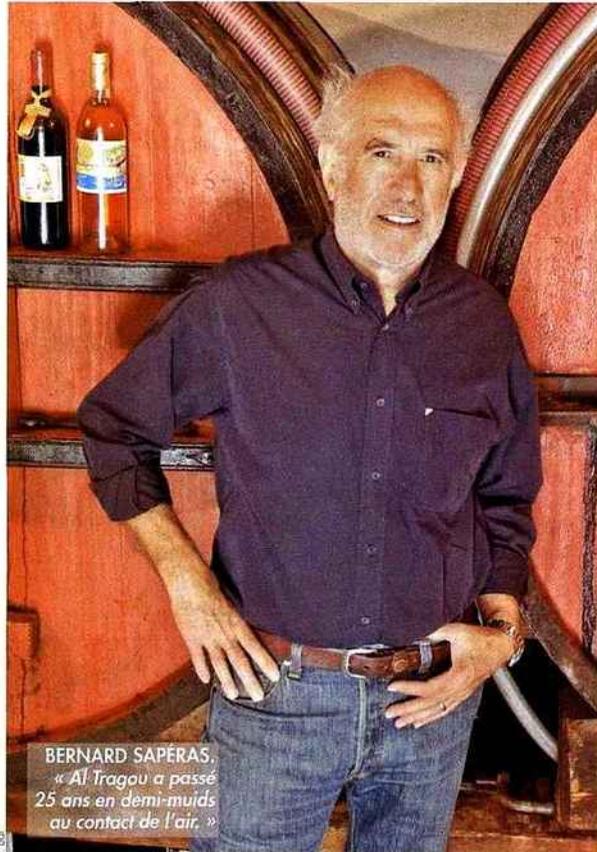
Vin doux traditionnel typé rancio, Al Tragou du domaine Vial-Magnères est une véritable bibliothèque d'arômes. Propriétaire de ce magnifique domaine situé sur les spectaculaires terrasses de pierres sèches de Banyuls-sur-Mer, Bernard Sapéras livre ses conseils pour déguster son vin de la meilleure manière.

Quels conseils pour apprécier ce banyuls ?

Al Tragou est un vin doux traditionnel de Banyuls à base de grenache noir. Il est vieilli en milieu oxydatif, toujours en contact avec l'air, pendant 20-25 ans avant d'être mis en bouteilles. Il est typé "vieux rancio", avec ses notes oxydatives et de torréfaction, par son relief, son intensité et sa permanence de saveurs en bouche. La notion la plus importante pour l'apprécier pleinement est la température de service. Al Tragou titre 18° d'alcool avec 90 g de sucre par litre. Il est capital de le présenter assez frais, à 12-13°, pour le déguster à 14° C.

Faut-il le carafier ?

Non ! Il est



BERNARD SAPÉRAS.
« Al Tragou a passé 25 ans en demi-muids au contact de l'air. »

inutile de le carafier. Le vin a passé vingt-cinq ans en demi-muids au contact de l'air. L'oxydation est à son maximum, il n'évoluera plus. De même, il ne vieillira plus en bouteilles, mais peut encore se garder 30-40-50 ans.

Quels verres choisir ?

Optez pour des verres qui présentent un volume de vide assez important, au minimum de type Inao. Contrairement aux petits verres traditionnels, ils mettent véritablement en valeur le bouquet du vin et permettent

à l'amateur de l'apprécier pleinement.

À quel moment le déguster ?

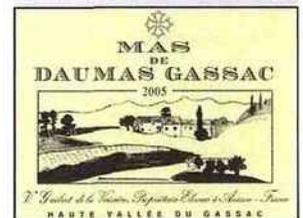
Al Tragou est le vin idéal de fin de repas ou de fin de soirée. Son bouquet évolué et sa permanence de saveurs en bouche – notes de torréfaction, de cacao, café, pruneau, liqueur, etc. – appelle les "3C" : chocolat, café, cigare. L'accord est splendide. Le mariage avec de vieux fromages affinés – roquefort, stilton, vieux comtés ou goudas – procure également de magnifiques sensations.

HISTOIRE D'UN NOM

par Jérôme Baudouin

Mas de Daumas Gassac

L'origine du vignoble remonte jusqu'à Charlemagne, qui pourrait avoir goûté le vin d'ici. Saint Benoît d'Aniane, fondateur de l'abbaye, plante un vignoble dans la vallée du Gassac, un petit cours d'eau qui se jette dans l'Hérault, à Aniane. Conseiller de Charlemagne, il aurait offert son vin au futur empereur. La vallée du Gassac est un terroir viticole depuis 780. Mais ce n'est qu'à partir de 1970, lorsque Véronique et Aymé Guibert rachètent un mas en ruines appartenant à la famille Daumas, que le vignoble rayonne enfin. Les Guibert conservent le nom de l'ancien propriétaire et donnent à ce vignoble une touche bordelaise. Cabernets et merlot ont une place de choix, bien que de vieilles parcelles soient préservées (viognier, tannat, syrah...). Le succès arrive dès les années 80. Charlemagne et saint Benoît d'Aniane ne sont plus que des fantômes dans cette vallée du Gassac.



Charlemagne pourrait avoir goûté le vin de la vallée du Gassac.

