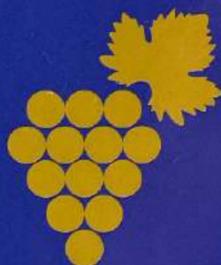


+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES



LES MEILLEURS VINS

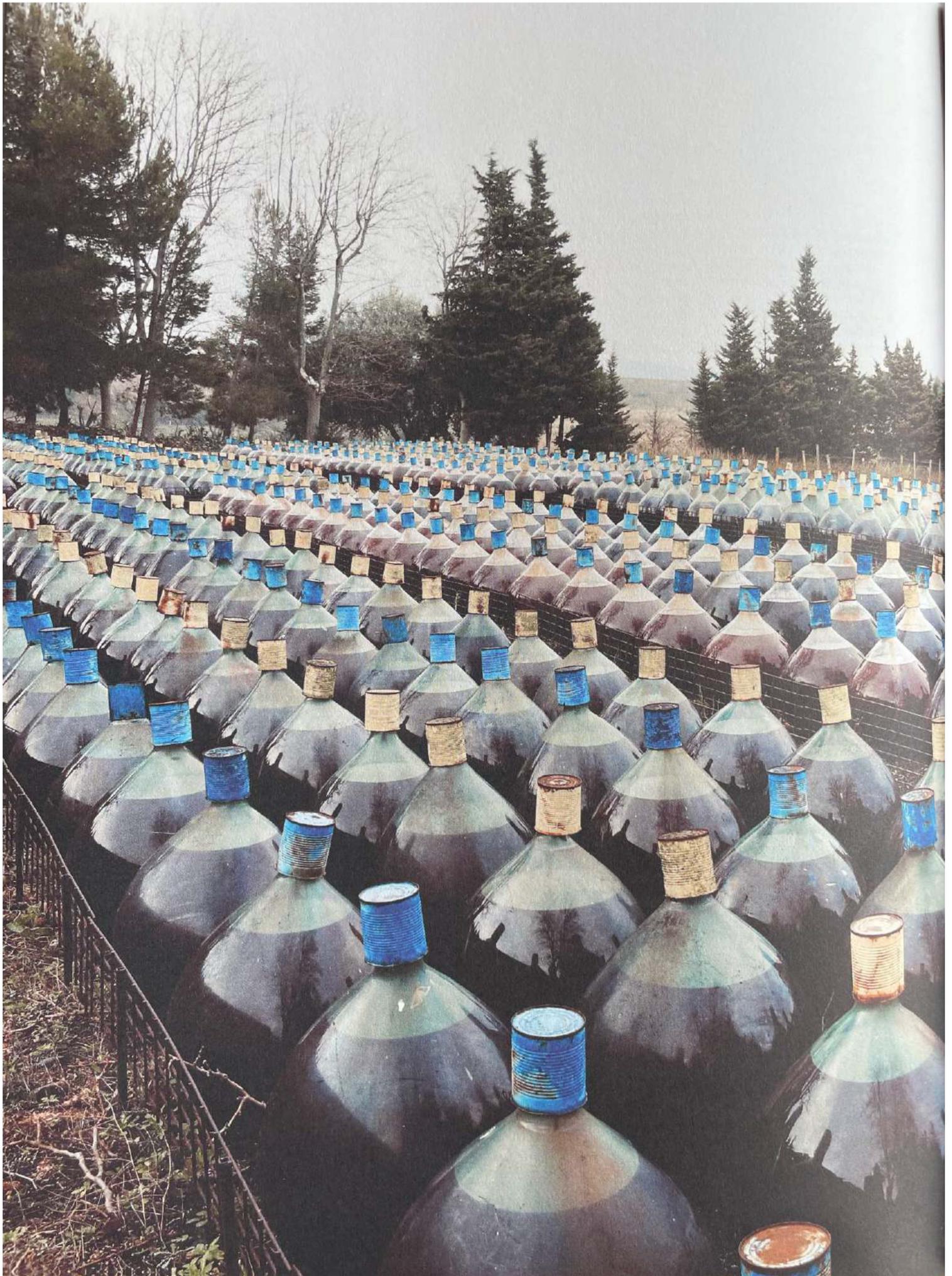


Le
nouveau
bettane +
desseauve



2024

Flammarion





*Ici, bonbonnes et bateaux ont besoin de soleil et de vent.
Les unes pour donner un vin doux naturel complexe et inimitable,
les autres pour séduire le promeneur qui découvre le port de Collioure.*

Roussillon

Tout n'est pas simple pour la région. Devancée par son immense sœur languedocienne, elle n'a pas le succès que ses grands vins méritent et le travail pour les produire n'est pas récompensé à juste valeur. Comment sortir de l'impasse ? Cela passe par une nouvelle hiérarchie

DE SCHISTE ET DE SEL

POUR LA PREMIÈRE FOIS, NOTRE GUIDE ACCORDE
UNE PLACE DE CHOIX AU MEILLEUR DE NOS VINS DOUX NATURELS.
BIENVENUE DANS LE MONDE PASSIONNANT DES **BANYULS**

PAR **GUILLAUME PUZO**

À LA FRONTIÈRE FRANCO-ESPAGNOLE, façonnée par le traité des Pyrénées de 1659, une excroissance de la chaîne des Pyrénées part du Canigou pour plonger dans la mer Méditerranée. C'est le massif des Albères. Sa façade littorale s'appelle la côte Vermeille. Sur un territoire qui s'étend sur quatre communes (Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère) ainsi que deux hameaux (Cosprons et Rimbau), une même aire géographique délimite de façon assez singulière quatre vins différents : l'appellation collioure, l'IGP côte-vermeille (vins secs blancs, rosés et rouges) et les AOC banyuls et banyuls grand cru pour leurs vins doux naturels (blancs, rosés et rouges pour la première, rouge uniquement pour la seconde).

ENTRE LES MURS

Sur les 1 260 hectares actuellement en production, l'appellation banyuls occupe 530 hectares et banyuls grand cru, 60 hectares. Le sol, c'est du schiste : son acidité va donner de la tenue aux vins. Ce schiste a permis de façonner des dizaines de kilomètres de murettes un peu partout, sans lesquelles la viticulture en coteau serait impossible. Ici, les vignobles sont façonnés et maçonnés avant d'être plantés. Héritage et patrimoine culturel, ces murettes rendent toute mécanisation du vignoble impossible dans la plupart des parcelles.

VITICULTURE HÉROÏQUE

Le climat, méditerranéen évidemment, a pour particularité d'être sec, surtout ces dernières années. Cela affecte les rendements (moyenne de 17 hl/ha en 2022, 18 hl/ha en 2021) et menace

à terme l'existence même de toute viticulture. D'autant que sur ces fortes pentes, toute idée d'irrigation est incongrue. Pire, lorsqu'il pleut, il pleut trop, de façon soudaine et brutale. Ces fameux épisodes méditerranéens que l'on qualifie de cévenols du côté de Montpellier, entraînent tout sur leur passage. Ces conditions de pluviométrie particulières sont à l'origine d'une véritable architecture paysagère, unique au monde, avec le système des agulles (prononcer « agouille »), sorte de canaux d'évacuation. Toujours constituée d'une agulle centrale et d'agulles secondaires qui partent en travers, l'agulle finit par se jeter dans un ruisseau après avoir collecté les pluies de tout le coteau. Un aménagement aussi spectaculaire qu'efficace, qui n'existe que de ce côté-ci des Pyrénées.

ROI GRENACHE

Les cépages autorisés sont nombreux, mais la variété dominante est le grenache, surtout rouge, mais aussi blanc ou gris. Les vignes sont toujours montées en gobelet, à l'exception de quelques fonds de vallée en cordon. Elles sont d'un âge moyen très élevé, au moins 70 ans mais souvent beaucoup plus, l'informatisation du vignoble mise en place en 1950 ne permettant pas d'entrer des données antérieures. Ici, on travaille dans le sens des lignes de pente afin d'éviter le ravinement. Les vendanges sont manuelles, aucune machine ne pouvant circuler.

FACE À LA MER

Pour chaque parcelle, plus que la pente, l'altitude et l'exposition sont fondamentales pour définir le profil des vins que l'on va produire,

les banyuls étant plutôt issus des faces sud, avec des altitudes qui partent du niveau de la mer pour s'élever à plus de 400 mètres, des hauteurs de plus en plus recherchées ces dernières années. La proximité de la mer permet l'apport d'embruns salins qui se déposent sur le sol et sur les raisins, conférant aux vins une identité certaine que n'ont pas les parcelles situées à l'intérieur des terres.

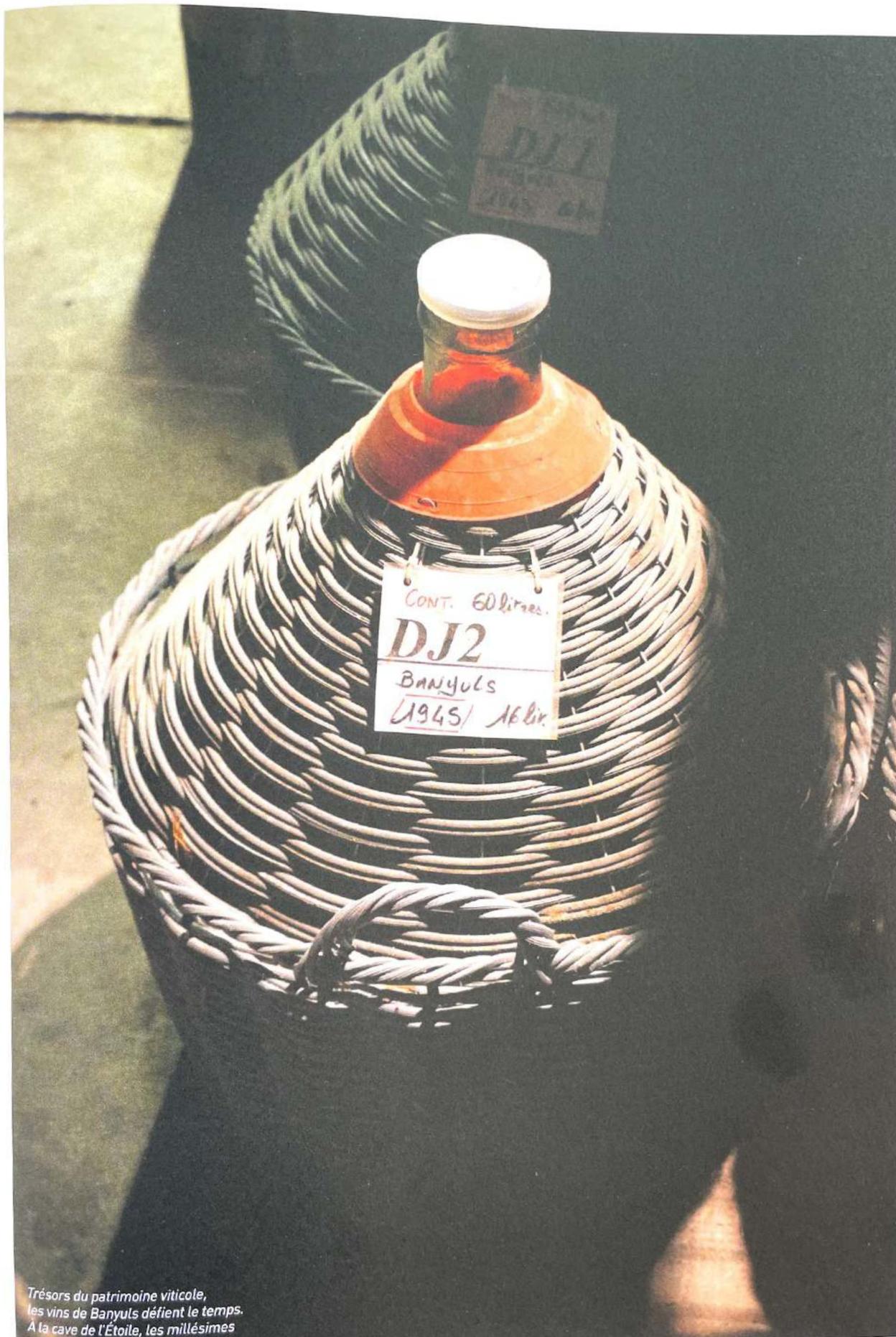
DEUX APPELLATIONS, TOUT UN MONDE

Avec la création de l'AOC banyuls dès 1936 et celle de banyuls grand cru en 1962, le style des vins est varié. Banyuls blanc pour des vins élevés en mode réducteur ; banyuls ambré pour des blancs élevés en mode oxydatif ; banyuls rimage pour des rouges en mode réducteur ; banyuls traditionnel élevé minimum 24 mois en mode oxydatif ; banyuls grand cru, enfin, pour des vins avec 75 % de grenache noir minimum, élevés sous bois, généralement en mode oxydatif.

POUR L'ÉTERNITÉ

Ces vins de garde quasi éternelle sont mutés, avec des sucres résiduels qui varient suivant les styles des producteurs, généralement entre 80 et 120 grammes par litre. Ils sont moins recherchés par les consommateurs qu'il y a un siècle, d'où la nécessité pour la région d'avoir développé l'appellation collioure. La vente est aujourd'hui très locale, bénéficiant du fort afflux touristique l'été. Entre vente directe, cavistes et restaurants, c'est 70 % de la production qui s'écoule ainsi. ■





*Trésors du patrimoine viticole,
les vins de Banyuls défient le temps.
À la cave de l'Étoile, les millésimes
peuvent rester plusieurs décennies
en dame-jeanne, comme ce 1945.*

BANYULS BLANC

Coume Del Mas, Escoumes 2021

Parfums discrets de fruits blancs et frais au nez, fine salinité en bouche qui équilibre le sucre. Un vin digeste, élancé et de grand style, à la finale pure et sans lourdeur.

92/100 - 2023>36 - 17 euros

Cave L'Étoile, banyuls blanc 2021

Parfums de fruits blancs avec une pointe muscatée au nez (on reconnaît le cépage même si sa part dans l'assemblage est très faible). Fine liqueur tapissante en bouche, bien tirée par de savoureux amers. De la persistance et du dynamisme.

90/100 - 2023>36 - 21 euros

Domaine Madeloc, Asphodèles 2021

Robe dorée, bouche ronde, dans un équilibre assez sec pour l'appellation (100 g/l et il paraît moins). Petit départ d'oxydation maîtrisé et bel équilibre.

91/100 - 2023>31 - 22 euros

Clos Saint Sebastien, Empreintes 2021

Un bel équilibre, le fruité est frais, la sucrosité intégrée, l'alcool se fait discret. Pas très puissant mais élégant, frais et digeste.

90/100 - 2023>31 - 18 euros

BANYULS AMBRÉ

Domaine de Bila-Haut, banyuls 1999

Puissant et concentré, avec des arômes cacaotés et frais qui se fondent dans la liqueur, un vin haut en saveur, bien équilibré, puissant jusqu'en finale.

92/100 - 2023>34 - 38,50 euros

Cave L'Étoile, banyuls NM

Un fruité frais, notes d'abricot et de pêche au nez pas encore sur les épices, liqueur gourmande en bouche. Un vin porté par la douceur, ce qui le destine plus au dessert ou à un fromage.

92/100 - 2023>30 - 21,80 euros

Domaine Piétri-Géraud, Cuvée du Soleil 2018

Association entre les fruits jaunes mûrs (pêche) et les épices (curry) déroutante. L'équilibre en bouche plutôt sec est intéressant (65 g/l de résiduel), c'est un vin à tenter plus sur un plat salé qu'un dessert.

91/100 - 2023>33 - 30 euros

Domaine Vial-Magnères, Cuvée Bernard Saperas NM

Une belle robe cuivrée et brillante. Au nez, de francs parfums d'épices (curry, muscade), de fruits secs, bouche puissante et équilibrée, liqueur intégrée, fraîcheur en place.

Un grand vin de gastronomie, sur des gambas flambées au curry.

94/100 - 2023>35 - 37 euros

Coume Del Mas, Quintessence 2020

Un toucher tout en finesse, des tannins soyeux et une liqueur intégrée, ce vin raffiné et élégant accompagnera un fromage comme un plat principal.

94/100 - 2023>40 - 26 euros

Cave L'Étoile, banyuls 2021

Gourmand et dominé par le fruit rouge, pas le plus profond mais là où on l'attend, accessible, avec un fruité framboisé croquant et ce qu'il faut de matière.

92/100 - 2023>31 - 18,10 euros

Domaine Madeloc, Cirera 2020

Franc parfum de cerise (cirera, c'est la cerise en catalan), bouche gourmande, tannins encore un peu fermes, équilibre tout en charme. Parfait sur un dessert car il goûte assez haut en sucre (90 g/l).

91/100 - 2023>30 - 22 euros

BANYULS RIMAGE

Domaine de Bila-Haut, Terra Vinya 2020

Plus racé que l'autre banyuls présenté par le domaine, toucher raffiné, tannins fins, parfums de figue fraîche et de myrtille et grande élégance en fin de bouche.

92/100 - 2023>35 - 31,60 euros

Les Clos de Paulilles, banyuls 2022

Sur le fruit rouge (fraise et framboise), gourmand, accessible, tout en rondeur. Les tannins de la fin de bouche apportent une amertume équilibrante.

90/100 - 2023>32 - 16 euros

Coume Del Mas, Galateo 2021

Belle finesse dans l'alliance de tannins fins et de la liqueur intégrée, rien ne dépasse dans ce rimage élégant et frais, à la fois savoureux et fruité.

93/100 - 2023>36 - 17 euros

Domaine Piétri-Géraud, "Mademoiselle O" 2021

Séduisant car il n'est pas porté par le sucre, assez haut en alcool, ce qui le destine à des plats salés, par exemple un magret de canard.

92/100 - 2023>31 - 19 euros

Terres des Templiers, Mise Tardive 2021

Des senteurs épicées vanillées prononcées – peut-être un peu trop – qui le font perdre un peu en identité. Il y gagne en charme flatteur.

91/100 - 2023>31 - 52 euros

Domaine Vial-Magnères, banyuls 2021

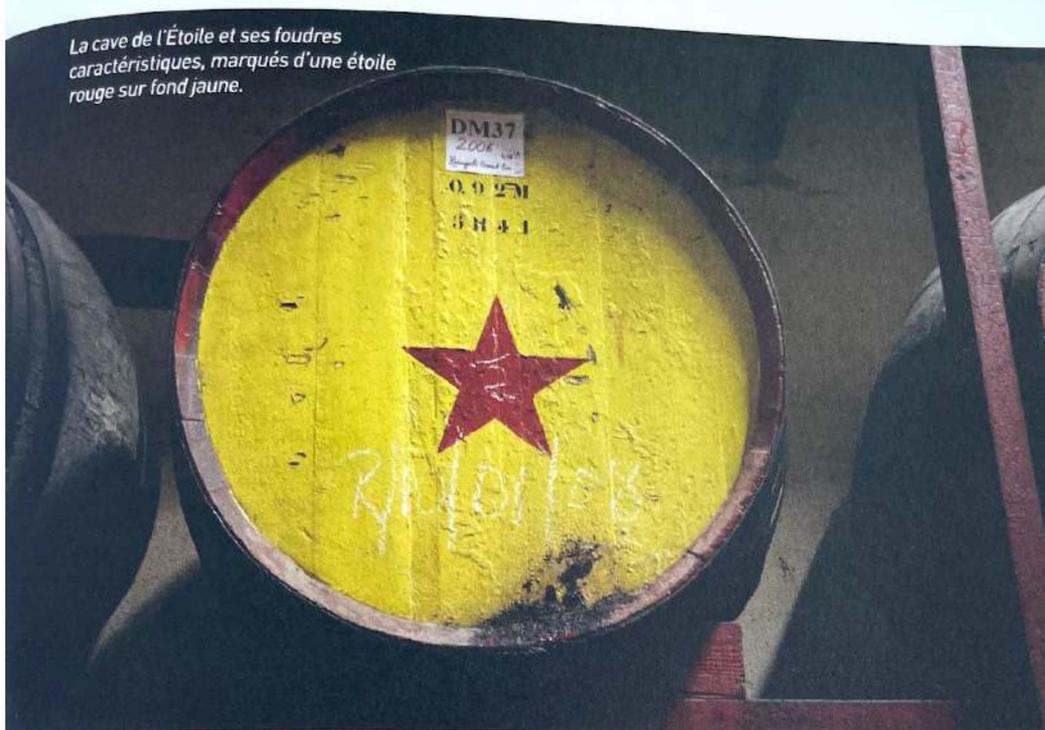
Bel équilibre dans ce vin aux tannins fins, élégant et digeste, les parfums de framboise sont gourmands, la finale est enlevée et fraîche.

91/100 - 2023>36 - 19 euros



Les bonbonnes peuvent rester longtemps en plein soleil.

La cave de l'Étoile et ses foudres caractéristiques, marqués d'une étoile rouge sur fond jaune.



BANYULS TRADITIONNEL

Domaine Berta-Maillo, banyuls 2014

Robe bien tuilée, fragrances de cacao et de café au nez, tannins encore un peu fermes mais qui se fondent dans la liqueur intégrée. 92/100 - 2023>34 - 26 euros

Les Clos de Paulilles, banyuls 2014

Parfums élégants de figue et de chocolat, alcool contenu, beaucoup de finesse dans ce vin au toucher soyeux et à la finale un peu portée par le sucre. Sur un dessert ou un fromage bleu, il sera à son avantage. 92/100 - 2023>30 - 19 euros

Coume Del Mas, Quintessence 2019

Alliance convaincante de nuances viandées lardées et de fruits rouges frais, bouche savoureuse et élégante dans son toucher, raffinement et persistance. 93/100 - 2023>34 - 26 euros

Cave L'Étoile, Doux Paillé NM

Complexe, racé, élégant, entre fin fruité jaune et délicates nuances épicées, liqueur fondue, un grand banyuls traditionnel, parfait pour une méditation de fin de repas. 95/100 - 2023>35 - 46,20 euros

Domaine Piétri-Géraud, Joseph Géraud 2014

Plus d'équilibre et de subtilité que dans la cuvée Méditerranée. Le vin n'affiche que 75 g/l, ce qui lui convient mieux. Finale sur des saveurs de figues, gourmandes et au sucre contenu. 91/100 - 2023>29 - 22 euros

Domaine Vial-Magnères, Gaby Vial NM

Bouche aux tannins bien dessinés, il digère bien sa liqueur (80 g/l) et offre une finale chocolatée du meilleur effet. 92/100 - 2023>35 - 20 euros

BANYULS HORS D'ÂGE

Clos Saint Sebastien, banyuls NM

Parfums élégants de fruits mûrs et d'épices douces, liqueur onctueuse en bouche, sur la figue et les raisins secs. Généreux en sucre, avec de l'équilibre. 91/100 - 2023>35 - 24 euros

BANYULS GRAND CRU

Cave de l'Abbé Rous, Cuvée Christian Reynal 2002

Au nez comme en bouche, des senteurs réglissées et mentholées très fraîches, des tannins encore un peu fermes, mais qui s'accrochent bien de la fraîcheur aromatique. Les 123 g/l de sucre sont présents mais ne dérangent pas. 93/100 - 2023>32 - 38,80 euros

Les Clos de Paulilles, banyuls grand cru 2015

Bien marqué par le sucre, sans doute trop pour un dessert. On y associe un roquefort, car la bouche offre un toucher tout en finesse. Il goûte plus comme un rimage vieilli que comme un grand cru. 91/100 - 2023>35 - 32 euros

Coume Del Mas, banyuls grand cru 2008

Entame de bouche onctueuse pour ce vin racé aux tannins fins. Certes, le sucre est présent, mais c'est son style : il accompagnera un dessert au chocolat. Il va bien vieillir. 94/100 - 2023>48 - 70 euros

Cave L'Étoile, banyuls grand cru 2012

Nez profond et complexe (fruits secs, menthol, terre humide, champignons), bouche élancée et de grande fraîcheur aromatique tout en offrant une densité tannique ferme. 95/100 - 2023>42 - 29 euros

Cave L'Étoile, Cuvée Réservee 1997

Ampleur et délicatesse aromatique (café, chocolat, pruneau), liqueur parfaitement intégrée en bouche, vin racé au toucher soyeux. Il donne la meilleure image possible des grands vins mutés de l'appellation. 96/100 - 2023>47 - 48,50 euros

Cave L'Étoile, Select Vieux 1991

Complexe et raffiné, sur les fruits secs et le grillé-torréfié. La liqueur est fondue, avec un magnifique équilibre et une persistance savoureuse. Plus de 30 ans, et tellement jeune, c'est un monument. 97/100 - 2023>41 - 57,80 euros

Clos Saint Sebastien, banyuls grand cru 1993

Équilibre assez haut en sucre avec des parfums tertiaires (champignons, fruits secs) de toute beauté. Il accompagnera une viande relevée comme un pigeon ou un canard avec une réduction de vin. 93/100 - 2023>33 - 90 euros

Terres des Templiers, Création 2005

Agréable liqueur pour ce vin en pleine apogée dont on remarque la chaleur en fin de bouche. Le toucher est onctueux. 91/100 - 2023>30 - 39 euros

Domaine Vial-Magnères, Cuvée André Magnères 2012

Des nuances savoureuses de grain de raisin et de café, une liqueur fondante en bouche, la sucrosité (98 g/l) est bien dynamisée par un alcool présent et fondu. Du grand art. 94/100 - 2023>37 - 44 euros ■