BANYULS RIMAGE

2022 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Producteur : Domaine de la Tour Vieille
SAQ (CCNP) : 884908
Couleur : Rouge
Format : 500ml
Prix : 27.95 $

Appellation : Banyuls
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Cantié & Campadieu
Géologie du sol : Schistes
Encépagement : Grenache (100%)

Vinification : Les raisins légèrement sur-maturés sont égrappés avant encuvage. Mutage sur grain, vin muté à l'alcool.
Élevage : Mis en bouteille dans sa première année de vie, cette cuvée est volontairement protégé l'oxydation .

Accord vin et mets : En apéritif autant qu'en dessert pour sublimer des préparations aux fruits rouges ou chocolat amer.

Le domaine :

Vincent fût le premier à s'installer, Catherine avant une toute petite parcelle question de maintenir la tradition, celle de cultiver un peu de vigne à titre de hobby, c'est sans doute là un prétexte pour se retirer et comptempler la mer. Ils sont amoureux de leurs vignes, des traditions et l'expriment dans leur travail; que se soit en maintenant en places et en réaménagent des terrasses ou en faisant vivre une solera, héritage familiale dont le plus vieux vin date de 1952. Je garde en souvenir ce rancio sec tout-à-fait déboussolant, un vin à mi-chemin entre un porto et un xérès sec. Une complexité aromatique hors du commun.

Revue de presse :

Roberto Petronio, La Revue des Vins de France, Mar 2022

Ce rimage s'exprime par un beau fruit plein et une sensation tannique qui vient le soutenir avec la perception d'un sucre bien intégré. Gourmand, d'un bel équilibre, il reste droit en bouche, même si son fruit affiche une certaine douceur dans une matière profonde mais digeste.

https://www.larvf.com/domaines-de-la-rectorie-et-la-tour-vieille-a-banyuls-ils-portent-le-culte-du-vin-doux-naturel,4780456.asp?xtor=EPR-2&M_BT=2767533946393

La Revue des vins de France, La RVF No 658, Mar 2022

Le coup de foudre de La Tour Vieille
Né en 1982, le domaine de La Tour Vieille est situé à Collioure. Vincent Cantié, ingénieur agronome, produit plus ou moins à parts égales du vin sec et du vin doux naturel, dont moins de la moitié est du rimage. Élevé en foudres, ce rimage est décliné en deux catégories: le classique avec une mise précoce et le rimage mise tardive, fruit d'une parcelle dédiée de vieilles vignes et objet de cette rencontre. Ce vin est logé plus longuement dans les foudres afin d'obtenir un supplément de complexité aromatique tout en conservant son caractère fruité. Il est tout en douceur et en suavité. Son profil tendre le rend accessible et séduisant jeune.
Dans VDN, Vincent Cantié vise les 100 grammes de sucre, car il considère que plus le banyuls est sec plus il paraît austère. Tout l'inverse de son rimage, dont la perception du sucre reste un rien marquée, mais qui, jeune comme âgé, offre un toucher en bouche d'une rare finesse.

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Chaque année, le Rimage de Vincent Candié me séduit par son exubérance doublée de fraîcheur et d'un caractère fruité inaltéré, presque croquant encore. Le 2018 n'y fait pas exception et exprime la générosité naturelle du grenache noir dans ce qu'il a de plus suave et flatteur. Fruits rouges et fruits noirs, côtoient des notes minérales et des accents de fines herbes, d'épices douces et de fleurs séchées, laissant en finale une sensation tonique et hyper rassasiante. Parfait pour accompagner des fromages bleus ou un dessert au chocolat noir.