



**Producteur :** Domaine de la Tour Vieille

**SAQ (CCNP) :** 884916

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 37.50 \$

---

**Appellation :** Banyuls

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Languedoc-Roussillon

**Nom du propriétaire :** Cantié & Campadiou

**Géologie du sol :** Schistes.

**Encépagement :** Grenache noir (80%), Grenache gris (15%) et Carignan (5%)

---

**Vinification :** Mutage effectué «sur grains» pour garder le sucre naturel du raisin en continuant une macération douce, permettant d'extraire la structure et les arômes du grenache.

**Élevage :** Élevage réalisé dans des bombonnes de verre exposées à tous vents pendant environ 1 an pour 30% de la cuvée. 70% est élevé plusieurs années en fûts de chêne en contact permanent avec l'air ambiant lui conférant ses arômes si caractéristiques.

---

**Aspect gustatif :** Classique et traditionnel, impeccable avec ses notes de pruneau et de cacao. C'est un vin souple, très équilibré et suave : très bon.

**Aspect olfactif :** Dominé par des notes sucrées de caramel, abricot sec, de noix ou de pruneau acquises par l'élevage et tendant vers le caractère « rancio ».

---

**Accord vin et mets :** Traditionnellement associé aux desserts catalans, il s'accorde parfaitement aux amandes, noisettes, pignons, miel ou pain d'épices. Il s'apprécie en apéritif comme en fin de repas.

---

---

### Le domaine :

Vincent fût le premier à s'installer en 1982. Christine Campadiou, quant à elle, avait une toute petite parcelle question de maintenir la tradition, celle de cultiver un peu de vigne à titre de hobby. C'était sans doute là un prétexte pour se retirer et contempler la mer. Amoureux de leurs vignes et des traditions,

---

Vincent l'exprime dans son travail; que ce soit en maintenant en place et en réaménageant des terrasses ou en faisant vivre une solera, héritage familial dont le plus vieux vin date de 1952. Le couple assure une production autour de deux appellations: Collioure et Banyuls.

**Revue de presse :**

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2023**

Moins sucré et moins fort en alcool que la plupart des portos, le banyuls est, avec les vins de Maury, l'un des plus grands vins doux naturels. Celui du domaine La Tour Vieille se démarque par son intensité, sa finesse et sa longueur. Un excellent substitut au porto.

*<https://www.journaldemontreal.com/2023/02/24/les-10meilleurs-portos>*

**Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2021**

Tartinade de figues confites sur fromage de brebis de caractère saura porter l'épicurien à des niveaux de plaisirs sains et de bien-être social. Un muté élégant, un rien salin, belle longueur.

*<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/595101/billet-vins-a-la-saint-valentin-cupidonnons>*

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

Un excellent rapport qualité-prix pour ce banyuls aux arômes de fruits secs et de noix caramélisées. La bouche, à la texture onctueuse, égrène des saveurs riches et complexes, tout en faisant preuve d'une grande fraîcheur. Peu de tanins et presque sec en finale, un équilibre remarquable et tout indiqué pour la table, avec des fromages (particulièrement les bleus) ou des desserts sucrés-salés, aux fruits secs ou aux noix. Se garde très bien pendant plusieurs jours une fois ouvert.