



Producteur : Domaine de la Tour Vieille

Couleur : Rouge

Appellation : Banyuls

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Cantié & Campadiou

Géologie du sol : Schistes

Encépagement : Grenache noir (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 protégée l'oxydation.

Aspect gustatif : La bouche est ronde et dynamique sans être chaude.

Aspect olfactif : Fidèle au grenache, son nez est composé de fruits rouges frais, on retrouve notamment la fraise, le cassis et la framboise; avec parfois une pointe épicée.

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

Conservation : À boire jeune (dans les 3 ans) ou alors très vieux (20 ans et plus).

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 contempler 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 réaménageant 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 :

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.