BANYULS RIMAGE

2024 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine de la Tour Vieille
SAQ (CCNP) : 884908
Couleur : Rouge
Format : 500ml
Prix : 29.75 $

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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Feb 2025

Le prix abordable des banyuls est déconcertant si l'on considère à quel point le travail à la vigne est exigeant sur ces pentes escarpées allant de 20 % à 40 %. Un tel terroir requiert du courage et une passion infinie, et c'est exactement ce que Vincent Cantié incarne. En 1982, il fonde son domaine avec la mission de conserver l'appellation, alors menacée par le tourisme. Ce Banyuls, élaboré à 100 % de grenache et vieilli pendant 12 mois en fût, est protégé contre l'oxydation afin de préserver la vivacité du fruit. Grâce à des rendements réduits et à un travail méticuleux, ce vin fortifié (ajout d'alcool pendant la fermentation)

est concentré et sucré, sans être lourd ni fatigant. Harmonieux avec beaucoup d'éclat où les nuances d'herbes séchées s'entremêlent à la framboise et au cassis et se terminent sur d'agréables notes de cacao amer. Les tanins fermes et crayeux cadrent la générosité du fruit qui perdure en finale. L'ami du chocolat.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/839275/vigne-verre-celebrer-etre-cher-apero-jusqu-dessert

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Feb 2025

Qui dit banyuls dit chocolat noir. Ou est-ce plutôt l'inverse ? Et si, par hasard, quelques cerises noires ou des oranges confites s'invitaient dans votre recette, l'accord avec le Rimage de La Tour Vieille n'en serait que meilleur. Impossible pour l'amateur de grenache de ne pas succomber à son nez intense de kirsch et de cacao. Le vin tapisse le palais d'une matière riche et flatteuse, sucrée certes, mais encadrée de tanins assez fermes pour ramener de l'équilibre dans la balance, tandis que les saveurs de fruits confits trouvent écho dans des notes de fines herbes, d'épices douces et une finale saline. Un dessert en soi. ⊠⊠⊠⊠ Excellent !

https://www.journaldemontreal.com/2025/02/07/10-vins-pour-preparer-votre-menu-de-la-saint-valentin

Marc André Gagnon, VinQuébec, May 2024

Un Banyuls délicieux, ample, charnu, corsé sur de belles saveurs de chocolat. Un beau digestif et vin de soirée. On peut le servir aussi en apéritif. Servir à 8-10 Celsius.
Les raisins sont récoltés légèrement en surmaturité. Vin muté sur grain avec ajout de 5 à 10% d'alcool pour arrêter la fermentation et ainsi conserver environ 100g de sucre naturel du raisin.
Vignes sur terrasses. Travail 100% manuel.
Grenache noir. Alc. 15,5%. Sucre 99g/l.
Une production de 8000 bouteilles.

https://www.vinquebec.com/revues/domaine-la-tour-vieille-rimage-2022/

Patrick Désy, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, May 2024

Les vins doux naturels du sud de France sont encore un secret bien gardé et c'est tant mieux dans la mesure où les prix, eux aussi, restent doux. Un 100% grenache provenant de sols schisteux a été « muté », ce qui veut dire qu'on ajoute de l'alcool durant la fermentation du moût, ce qui permet de conserver énormément de fruit et de fraîcheur. Et, évidemment, du sucre. Mais l'équilibre entre les trois est spectaculaire. Le banyuls "rimage" est élaboré uniquement sur de grands millésimes, sans oxydation, et élever 12 mois minimum. Afin de conserver le maximum de fruit, il est rapidement mis en bouteille. Celui de la Tour Vieille, un des meilleurs domaines de la région, est superbe avec ses notes de fleur, de prune, de cacao et d'écorce d'orange. À servir bien frais à l'apéro ou merveilleux avec les desserts à base de chocolat.

https://www.journaldemontreal.com/2024/05/11/les-grosses-quilles-du-samedi

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.