BANYULS RESERVA

Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine de la Tour Vieille
SAQ (CCNP) : 884916
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 42.25 $

Appellation : Banyuls
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Cantié & Campadieu
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 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 Campadieu, 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 :

Jean Aubry, Grapillés et autre gourmands de la semaine ! , Jul 2026

Le grenache noir élargit ici le cadre des possibilités. Raffiné, profond et hautement tactile par exemple au Rayas en appellation Châteauneuf-du-Pape, le voilà exubérant sur ses schistes du côté de Banyuls, déliant une douceur de bouche qui rivalise avec une texture exquise des plus suaves. Le cépage s'allie le terroir dans sa version mutée qui l'enrobe, suggérant tout à la fois la réglisse, la figue fraîche et, pour les plus les plus gourmands, le pruneau farci au chocolat tout ce qu'il y a de plus cacaoté. Une cuvée élégante, chaleureuse et pourvue de fraîcheur, à siroter lorsque le jour invite la nuit à imaginer d'autres possibilités. (10) ****

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-396?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

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.