

Collioure et Banyuls Découverte des vins du domaine Vial Magnères

Session du Vendredi 23 Mars 2018



La dégustation a été préparée et proposée par le vigneron, Laurent Dal Zovo
Commentaires de Philippe Ricard

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles sont directement issues du domaine Vial Magnères

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle

Les verres utilisés sont les "Expert" de Spiegelau

Dégustateur l'après-midi : PR : Philippe Ricard - PS : Pierre Simon

Dégustateurs le soir : LG : Laurent Gibet - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez

Photos mises à disposition par le domaine. Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Un petit mot sur l'histoire de cette dégustation
Page 5	Collioure et Banyuls
Page 6	Le domaine
Pages 7-9	Les Cuvées
Pages 10-11	Dégustation Collioure blanc "Armenn"
Pages 12-13	Dégustation Banyuls blanc "Rivage"
Pages 14-15	Dégustation Banyuls Grand Cru "André Magnères"
Pages 16-18	Dégustation Banyuls "Al Tragou"
Page 19	Conclusion

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...



Un petit mot sur l'histoire de cette dégustation...

Cet hiver, je découvrais pour la première fois le Banyuls "Al Tragou"... millésime 1988.

Ce vin ponctuait un repas extraordinaire accompagné de grands vins (Dauvissat, Raveneau, Romanée Conti, Rayas...) ; il les surpassa tous...

Quelque temps plus tard, j'eus l'occasion de goûter le Collioure blanc "Armenn"... Nouvelle surprise, plus modeste, mais une répétition proche de belles émotions, de découverte... et la conviction naissante que ce petit domaine avait quelque chose de "spécial" qui méritait de l'attention...

Je prenais alors contact avec Laurent Dal Zovo, le vigneron concerné ; mais il n'est pas facile de faire sortir de cave autant de précieux flacons...

C'est là qu'intervient Nicolas Herbin (caves SA en Suisse), partenaire du club depuis 7 ans mais surtout notre ami commun, lequel rassura chacun de nous sur l'intérêt et la réussite promise d'un tel projet. Rendez-vous fut alors rapidement pris...

Un grand merci donc car en plus d'un magnifique moment, de vins sublimes, ce coup de pouce nous a permis de rencontrer un homme des plus attachants...

Collioure et Banyuls

Collioure et Banyuls sont 2 petites appellations étendues sur les 4 communes de Collioure, Banyuls-sur-Mer, Cerbère et Port-Vendres.

L'histoire nous apprend que les phéniciens créèrent Port-Vendres au 6^{ème} siècle av JC, premier port de commerce du Roussillon, lien privilégié avec le monde oriental. S'il semble fort probable qu'ils y établirent la culture de la vigne, les grecs poursuivirent son implantation au début de notre ère ; mais ce sont les Templiers qui, au 13^{ème} siècle, assurèrent définitivement son développement par la construction de terrasses en pierre sèches et de canaux d'irrigation.

Accroché à flanc de coteaux abrupts, coincé entre Pyrénées et Méditerranée, battu par la Tramontane, frappé par le soleil, ce vignoble escarpé s'enracine sur des terres homogènes, érosives, drainantes et minérales (des schistes bruns de l'ère primaire). Un paysage impressionnant, sauvage, haut en couleurs, trait d'union entre la terre, l'eau et le feu.

Non mécanisable, longtemps cultivé à l'aide de mules, il impose aux hommes un travail manuel difficile et une aide chimique pour le désherbage.

Son climat chaud et sec le préserve de bien des maladies mais son aridité, ainsi que la faible capacité hydrique des sols, ne ménagent pas les plantes ; la fraîcheur et l'humidité apportées par la mer sont donc essentielles à la vie de la vigne comme à l'équilibre de ses fruits.

Collioure est l'appellation la plus jeune : 1971 pour les rouges et rosés, 2002 pour les blancs.

Les cépages majoritaires en rouge sont le grenache noir, la syrah et le mourvèdre : ils doivent constituer à eux 3 au moins 60% de l'assemblage. Ils se voient ensuite complétés de carignan et de cinsault, voire de grenache gris pour les rosés.

Les cépages blancs doivent intégrer 70% de grenache (blanc et gris).

Superficie : environ 600 ha

Production : 17000 hl dont 60% de rouge, 25% de rosé et 15% de blanc

Banyuls est la plus vieille des appellations : 1936.

Dans les rouges, le grenache noir est roi avec 50% minimum, voire 75% en appellation Grand Cru ; il peut être associé au grenache gris, la syrah, le carignan, le cinsault.

En blanc, les grenaches blancs et gris sont toujours dominants.

3 types de Banyuls peuvent être proposés :

- le Banyuls dit "traditionnel" qui peut être rosé, ambré, tuilé... en général non millésimé
- le Banyuls "Rimage", millésimé, élevé minimum 12 mois en milieu réducteur
- le Banyuls "Grand Cru", millésimé ou nom, élevé minimum 30 mois sous bois en milieu oxydatif

Peut s'ajouter la précision "Rancio" qui n'a cependant rien d'officiel.

Superficie : environ 800 ha

Production : 12000 hl

Rendement maximum autorisé : 30 hl/ha

Pour plus d'informations, je ne saurais trop vous recommander la lecture du reportage exhaustif publié en avril 2011 sur le site Vin Terre Net par nos amis Nicolas Herbin et Nicolas Bon :

<http://www.vin-terre-net.com/terroirs-et-vignobles/languedoc-roussillon/banyuls-collioure-cote-vermeille-roussillon-vdn-schistes>



Laurent et Olivier

Le domaine

S'il fut créé à la fin du 19^{ème} siècle par Côme Magnères, c'est son fils, André Magnères, gardien de phare, qui fut le premier acteur majeur de son développement.

Sa propre fille, Andrée, se maria avec Gaby Vial (ce qui explique la nomenclature du domaine), lequel construisit la cave actuelle dans les années 60.

En 1985, leur gendre Bernard Sapéras, chimiste en agro-alimentaire (mais aussi œnologue), reprit la destinée du domaine ; multipliant les cuvées, introduisant les Collioure et diversifiant les Banyuls, il imprima le style particulier des vins d'aujourd'hui.

Tragiquement décédé en 2013, il légua alors le domaine à son fils Olivier, lui-même chimiste, et sa belle-fille Chrystel.

Depuis 2 ans, ils se sont associés à Laurent Dal Zovo, vigneron et œnologue, lequel a dorénavant la charge de perpétuer le style Vial-Magnères (première vinification au domaine sur le millésime 2014).

Les vignes s'étendent sur 16 parcelles tout autour de la ville de Banyuls, chacune entre 10 ares et 2 hectares, pour un total de 9,5 hectares.

Une très grande majorité de grenaches (65% noir, 15% gris, 11% blanc), des vieux ceps d'une moyenne d'âge de 70 ans, complantés avec des plus jeunes (2% du vignoble est renouvelé chaque année en sélection massale) sur une densité moyenne de 5000 pieds/hectare (en augmentation vers 8000 à 9000 pieds/hectare pour tenter de mieux stabiliser les sols).

Un travail méticuleux et exigeant, non mécanisable, un piochage superficiel pour casser les racines de surface, un désherbage chimique annuel nécessaire pour éviter une concurrence néfaste sur ces sols si minéraux (schistes érosifs du Cambrien, primaire – à différencier des schistes quaternaires et lacustres de l'appellation Maury).

Pas d'autres traitements, la météo locale, sèche et venteuse, étant particulièrement saine ; par contre, la violence de la tramontane exige une taille basse, en gobelets, ainsi qu'une attache minutieuse des jeunes serments (pas de palissage).

Rendements moyens aux alentours des 30 hl/ha, voire 20/25 hl/ha sur les Banyuls.

Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg.

Chambre froide, travail sous gaz inerte (azote), levures indigènes.



Les cuvées

Le domaine produit un nombre de cuvées plutôt conséquent :

Collioure :

- Le Petit Couscouril en rouge, rosé et blanc (entrée de gamme facile à boire)
- Armenn en blanc (vin de garde)
- Les Espérades en rouge (vin de garde)

Banyuls fortifiés :

- Rivage blanc (premier blanc de l'appellation, spécialité du domaine depuis 1986)
- Rimage rouge (mise précoce pour une expression plein fruit)
- Tradition (5 ans d'élevage)
- Gaby Vial (7 ans d'élevage, style plus oxydatif)
- Ambré cuvée Bernard Sapéras (élevage en solera de plusieurs millésimes de Banyuls blanc)
- Grand Cru (10 ans d'élevage)
- Al Tragou (25 ans d'élevage)

Banyuls rancio sec :

- Ranfio Cino (vin blanc sous voile)
- Ranfio Seco (vin rouge élevé en milieu oxydatif fort)

Nous avons fait le choix de 4 petites verticales :

- Armenn : pour apprécier les qualités singulières d'un vin blanc de garde en Roussillon
- Rivage blanc : parce que le domaine s'en est fait une spécialité
- Banyuls Grand Cru et Al Tragou : pour plonger dans la tradition locale des grands mutés



Collioure blanc Armenn

Cépages : 60% grenache gris, 35% grenache blanc, 5% autres cépages

Pressurage doux

Fermentation en demi-muids

3 ans d'élevage sans soufre, sur lies, en barriques et demi-muids de plusieurs vins

Données techniques sur 2014 :

- alcool : 13,2°
- pH : 3,25
- acidité totale : 3,14 g/l



Banyuls Rivage blanc

Création de Bernard Sapéras en 1986 (1^{ère} cuvée blanche de l'appellation)

Cépages : 80% grenache blanc et 20% grenache gris

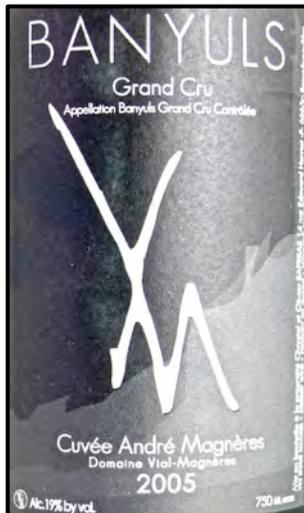
Mutage en phase liquide (sur jus légèrement débourbé à froid), après début de fermentation

Élevage sur lies en cuve

Aujourd'hui, recherche d'environ 70-75 g de sucre et alcool autour de 15,5-16°

Données techniques sur le millésime 2016 :

- alcool : 17,45°
- sucres résiduels : 75 g
- pH : 3,87
- acidité totale : 2,06 g/l



Banyuls Grand Cru

Cépage : 100% grenache noir

Fermentation traditionnelle puis mutage sur marc à l'alcool vinique (96°) en 2 fois

Vins de goutte et presse assemblés

Hiver en cuve

10 ans d'élevage sous bois (barriques bordelaises anciennes méticuleusement choisies pour éviter tout arôme parasite de bois, de brûlé), avec bonde étanche et pas d'ouillage pour rechercher une oxydation modérée

Données techniques sur le millésime 2016 :

- alcool : 19,2°
- sucres résiduels : 112 g
- pH : 3,73
- acidité totale : 3,04 g/l



Banyuls Al Tragou

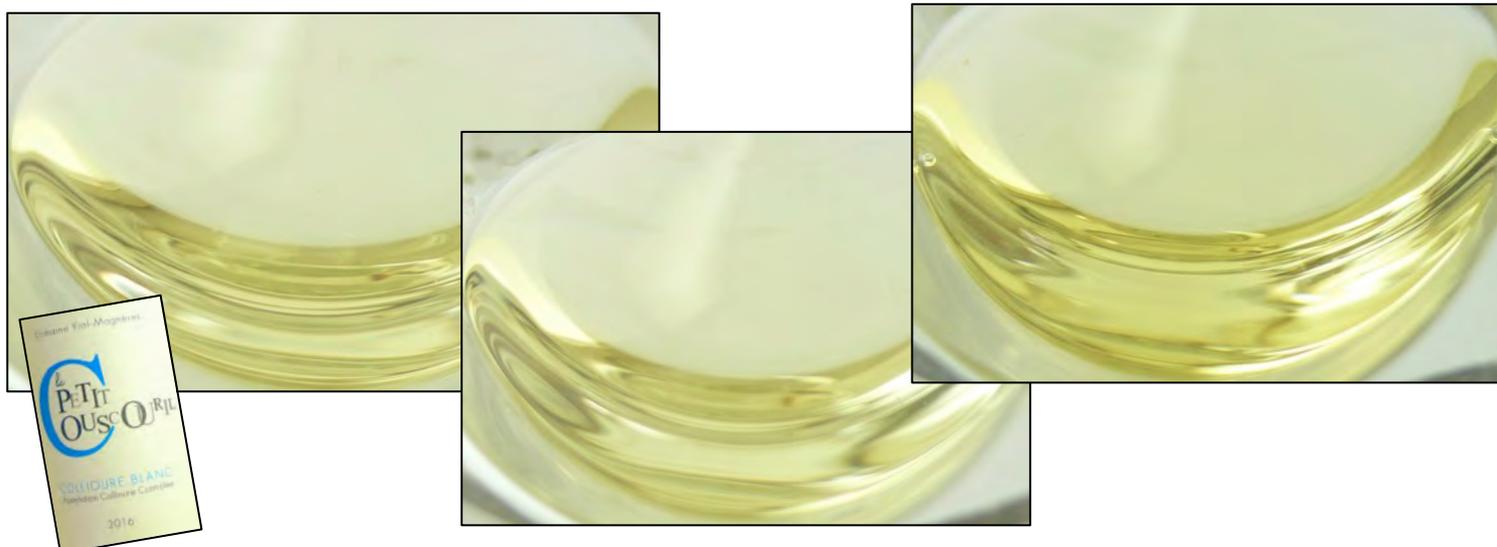
Cépages : 75% grenache noir, 20% grenache gris, 5% carignan

Fermentation traditionnelle de quelques jours puis mutage (fort, style Porto) sur marc à l'alcool vinique (96°)

Élevage oxydatif de 25 ans en vieux demi-muids (plus de 70 ans) remplis aux 3/4

Ordre de dégustation

1^{ère} partie : Collioure blanc "Armenn"



Domaine Vial Magnères AOP Collioure Blanc "Le Petit Couscouril" 2016

Les dégustateurs de l'après-midi ont eu droit à cette entrée en matière (mieux qu'un simple rince-bouche), un assemblage de grenaches gris et blancs mis en bouteille après 1 an de cuve. Un produit sans prétention mais traité avec soin, bien en chair, plein fruit, jouant avec justesse sur les amers, l'acidité, les épices. Rafrâchissant.

J'ai toujours pensé que le sérieux d'un domaine s'appréciait dès son entrée de gamme... En l'occurrence, la suite s'annonce belle...

A l'ouverture :
PR13,5/14

Après aération :
Non goûté

Domaine Vial Magnères AOP Collioure Blanc "Armenn" 2014

Jeune, arômes retenus mais précis (citronnelle, zestes, menthe, gingembre, pêche, pointe terpénique et iodée), corps calibré et sapide, légèrement gras mais tenus par de jolis amers, une trame saline qui délie la fin de bouche.

A l'ouverture :
PR15+ - PS15

Après aération :
LG15,5 - CDC15 - MS16 - FM15,5

Domaine Vial Magnères AOP Collioure Blanc "Armenn" 2013

Affirmation solaire sur cet échantillon langoureux, généreux dans son discours olfactif (fruits confits, poire et pêche au sirop, résine, garrigue) comme dans sa puissance de goût, fort en amers et en glycérol. Moins de fraîcheur et de facilité à ce stade.

A l'ouverture :
PR14,5 - PS14

Après aération :
LG15 - CDC14 - MS15 - FM14

**Domaine Vial Magnères
AOP Collioure Blanc
"Armenn" 2004**

Quelque peu baroque (à la manière de quelques Savennières : pomme tatin, baba au rhum, raisin de Corinthe, vanille), avec une nuance oxydative maîtrisée (fruits secs, cumin), servi avec justesse, plus fuselé que rebondi, savoureux, aidé par de beaux amers, une touche saline et épicée.

A l'ouverture :
PR15,5+ - PS16

Après aération :
LG15,5 - CDC15 - MS16 - FM16



**Domaine Vial Magnères
AOP Collioure Blanc
"Armenn" 2000**

Tension, sapidité, fraîcheur marine, toujours ce bel équilibre, cette prestance, cette délicate signature amère ; maturité olfactive (pomme cuite, malt, rhum vieux, écorces d'agrumes, coquille) évoluant en soirée sur le miel, les fruits à l'alcool, le champignon voire le soja.

A l'ouverture :
PR16 - PS15

Après aération :
LG15,5 - CDC15,5 - MS15,5 - FM15



**Domaine Vial Magnères
AOP Collioure Blanc
"Armenn" 1998**

Liégeux mais dommage, car encore très bien constitué !

A l'ouverture :
PRED - PSED

Après aération :
Non goûté

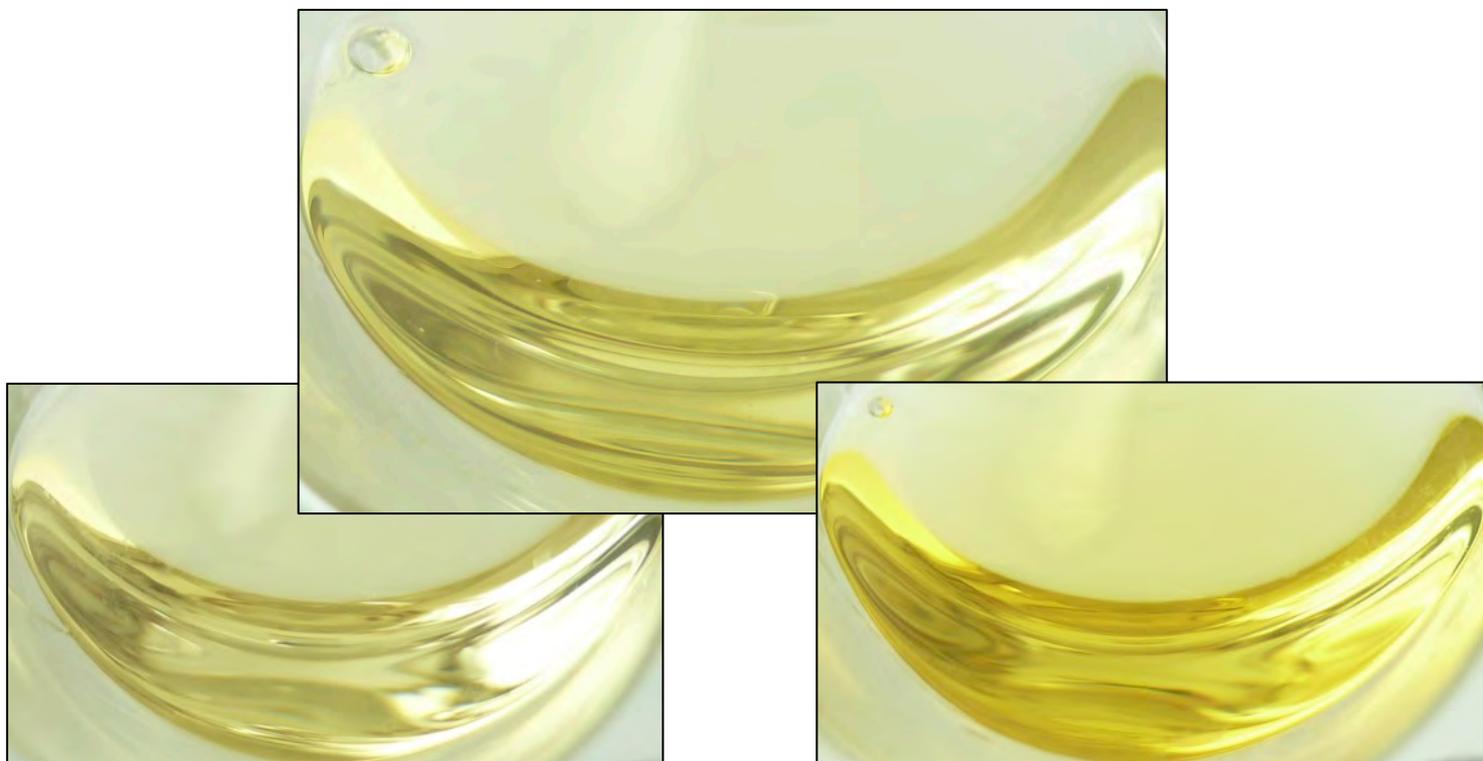
**Domaine Vial Magnères
AOP Collioure Blanc
"Armenn" 1991**

Une bouteille couleuse mais toujours assurée, puissante même (impressions chaleureuses pour certains dégustateurs du soir) sans renier ses atouts savoureux : subtile, délicieusement salivante et gourmande (pointe de sucre), complexe (pain d'épices, tourbe, réglisse, fruits confits, pomme au four, herbes séchées), rémanente. Peu commun d'apprécier un aussi long vieillissement dans la région...

A l'ouverture :
PR16 - PS15

Après aération :
LG15 - CDC14,5 - MS16,5 - FM16

2^{ème} partie : Banyuls blanc "Rivage"



**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 2016**

Abondance de fruits (pêche, agrumes, muscat, poire, fleurs blanches, épices) et de gourmandise, un vin spontané, fougueux, encore simple mais déjà assuré, pulpeux, associant sucre et amertume pour garder équilibre et finesse. A besoin de temps pour se complexifier et intégrer un mutage encore marqué.

A l'ouverture :
PR15 - PS14

Après aération :
LG16 - CDC15,5 - MS15 - FM15

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 2015**

Toujours prodigue (poire au sirop, ananas, pêche jaune, zeste d'orange, mirabelle, pomme au four) mais plus aérien, floral, précis, une tonalité juste entre alcool, sucre et amertume pour un jus soigné, digeste, à la finale épicée rémanente.

A l'ouverture :
PR15,5 - PS15

Après aération :
LG16,5 - CDC15,5 - MS16 - FM16

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 2009**

Banyuls d'antan plus riche et confit (90g de sucre), plus en puissance et volume, mais avec un bel aplomb, fort en goûts mais jamais saturant, épanoui sur des arômes subtilement oxydatifs (fruits secs, cire, miel, pain d'épices, fruits jaunes caramélisés, peau d'orange, beurre salé).

A l'ouverture :
PR16/16,5 - PS16,5

Après aération :
LG17 - CDC16,5 - MS17 - FM16

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 2005**

Grande finesse d'expression, un jus sensuel, salivant, à la liqueur délicate, sereine, jeune, peu alcoolisée, au rancio distingué (fruits secs, mirabelle, zestes, infusion d'herbes – Chartreuse).

A l'ouverture :
PR16,5 - PS16

Après aération :
LG17 - CDC16,5 - MS17,5 - FM16



**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 1999**

Evolution de grande noblesse aromatique, proche d'un vieil Armagnac (fruits secs, grillé, torréfaction, encaustique, peau d'agrumes, abricot séché, dattes, pointe de cerise), forte présence en bouche, un vin complexe, mature, au déroulé serein, intense et facile à la fois, jouant sur le confit, les amers, les épices pour finir en faisant la roue.

A l'ouverture :
PR17,5/18 - PS17,5

Après aération :
LG17,5 - CDC17 - MS17,5 - FM17,5



**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 1997**

Moins nuancé et généreux que son prédécesseur, au charme discret : matière plus modeste (légère dilution) mais élégante, fondue, suave, aux arômes patinés (caramel au beurre salé, cire, tatin, foie).

A l'ouverture :
PR16 - PS16

Après aération :
LG16 - CDC15 - MS16 - FM16

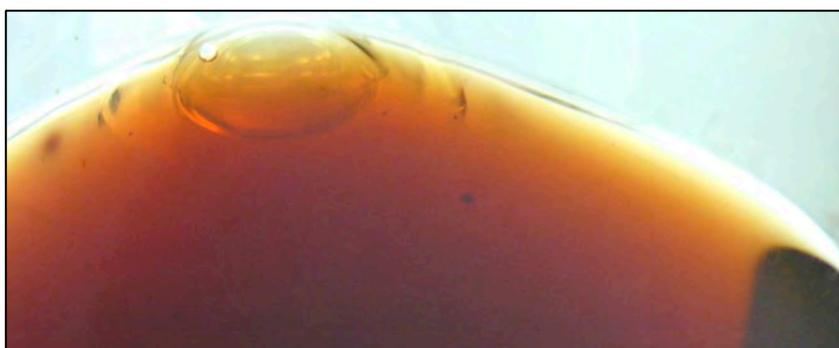
**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Blanc
"Rivage" 1991**

Concentré, opulent, d'une très grande douceur tactile, un vin soyeux, puissant sans y paraître, glissant avec sensualité et longueur tout en proposant un panel olfactif des plus complexes (ananas et abricots séchés, fruits grillés, Quinquina, pétrole, truffe, champignon). Semble s'affiner à l'aération, plus délicat et aérien dans son expression, tout en conservant son assurance et sa longueur...

A l'ouverture :
PR16,5 - PS15,5

Après aération :
LG17,5 - CDC17,5 - MS17,5/18 - FM18

3^{ème} partie : Banyuls Grand Cru "André Magnères"



**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 2005**

Forte intensité aromatique pour une déclinaison déjà complexe (cerise noire, fraise écrasée, agrumes confits, pruneau, fleur de figuier de Barbarie, cacao, cigare, bois de rose, cuir, zan, camphre, tourbe); matière puissante, fougueuse, très épicée, jugulant avec énergie sucre et alcool. Un bébé fort bien né...

A l'ouverture :
PR17,5+ - PS17

Après aération :
LG16,5/17 - CDC16,5 - MS17,5 - FM18

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 2004**

Plus assagi et enrobé, légèrement confit, ranciôté (pruneau, fraise, orangette, tabac, bois ciré, camphre), à la vigueur moins démonstrative, sur davantage de finesse et douceur. Une sorte de force tranquille, très imprégnante. Prêt pour le civet de sanglier...

A l'ouverture :
PR17 - PS16,5

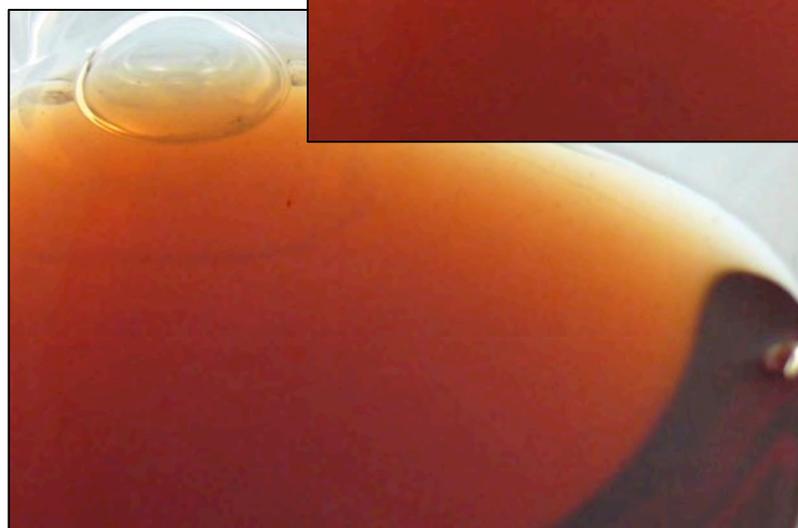
Après aération :
LG17 - CDC17 - MS17 - FM18

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 2003**

Un peu plus relâché, plus mince, plus linéaire en bouche, au léger grain tannique, mais toujours en harmonie, encore volontaire et frais (cerise, fraise, framboise, Kirsh, Mon Chéri, cigare, fruits secs, café). Un cas à part, peut-être moins serein mais cohérent.

A l'ouverture :
PR15,5/16 - PS15

Après aération :
LG16 - CDC15 - MS15,5 - FM14



**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 2000**

Grande finesse tactile, précision de saveurs, d'équilibre, un vin pudique mais de grande distinction, patiné, complexe, aux effusions olfactives de grande classe (pralin, bois précieux, Havane, rose fanée, cire, cuir, orange, pruneau, fruits secs, confiture de fraise), un peu comme un vieux Cognac...

A l'ouverture :
PR18 - PS18,5

Après aération :
LG18 - CDC18 - MS18 - FM17,5

**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 1999**

Bien assis, gras, sphérique, à la puissance sous contrôle (structure tannique présente), au déroulé assuré, long, à la fraîcheur marine évoquant un vieux Madère (anchois, noix, cacao, agrumes, orangette, miel, pot pourri, cuir, boîte de cigare).

A l'ouverture :
PR17 - PS17

Après aération :
LG17 - CDC17 - MS17 - FM17

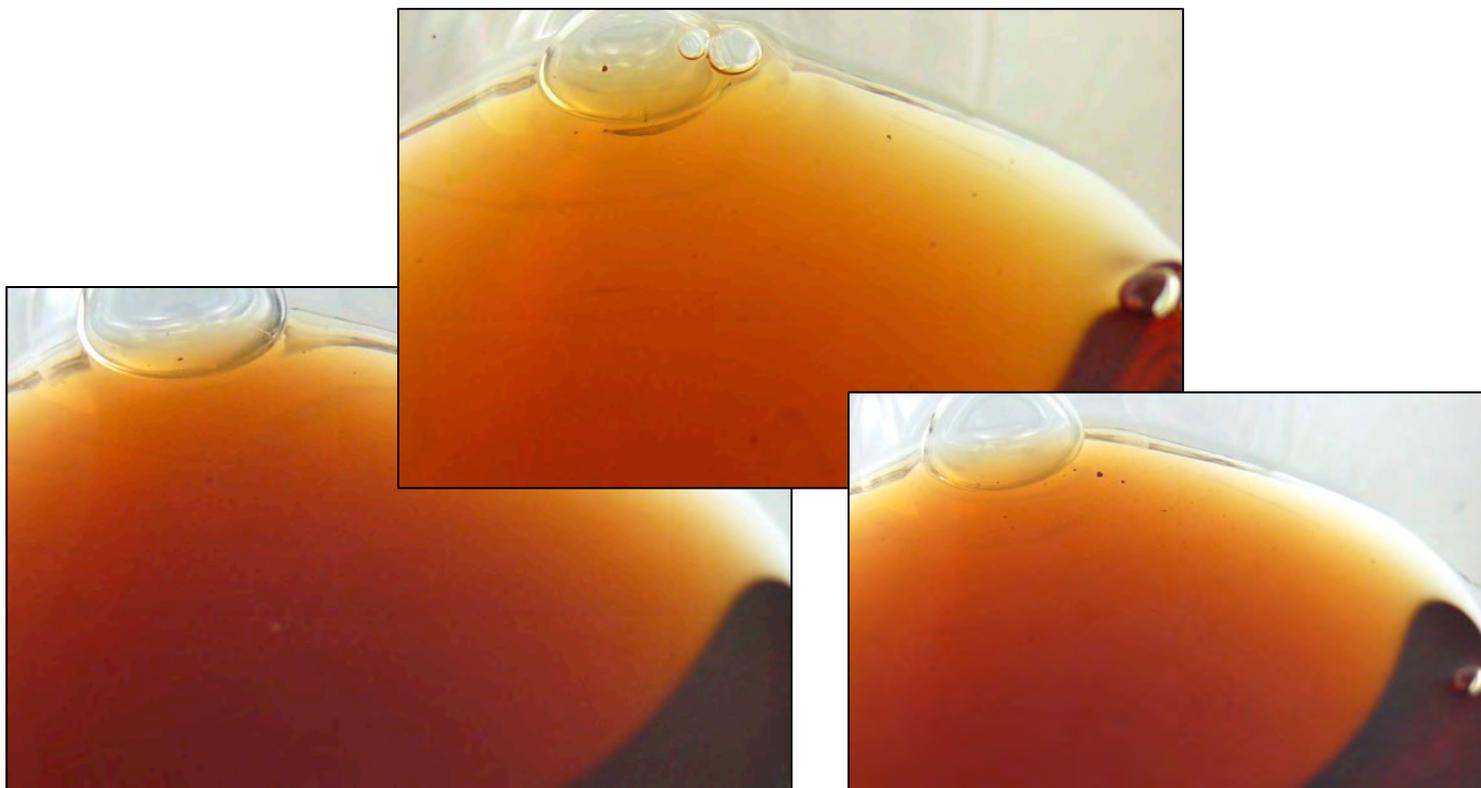
**Domaine Vial Magnères
AOP Banyuls Grand Cru
"André Magnères" 1996**

Echantillon plus en mesure, sur la finesse, la tension, la longueur ainsi qu'une belle fraîcheur camphrée ; parfums toujours accomplis de fleurs séchées, de fruits confits, de cacao, de peau d'orange, de Havane, de notes empyreumatiques. On évoque encore un beau Cognac.

A l'ouverture :
PR17 - PS18

Après aération :
LG17 - CDC17 - MS17,5 - FM18

4^{ème} partie : Banyuls "Al Tragou"



**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1990**

Surcroît saisissant de puissance charnelle et odorante, un vin majestueux, aristocrate, imposant tout en restant parfaitement accessible, large mais articulé, mûr mais rythmé par une acidité salivante, déployant un rancio déjà de grande complexité (Madère de nouveau évoqué) entre noix, fruits secs, cacao, fumé, tabac, pruneau, figue, datte, réglisse, citron vert, orange, torréfaction... Pour Miguel, un « vin immense »...

A l'ouverture :
PR19+ - PS18

Après aération :
LG19 - CDC18,5 - MS19 - FM18,5

**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1988**

Version plus éthérée et pure, moins en force, assumant sa richesse avec sensualité et finesse. Un vin racé, gracieux, plus en nuances, symbiose du feu (la maturité du fruit : figue, framboise, agrumes, zestes, cacao, amandes grillées), de l'eau (fraîcheur iodée) et de la terre (terre battue, tabac blond). Sublime allonge épicée.

A l'ouverture :
PR18,5 - PS17

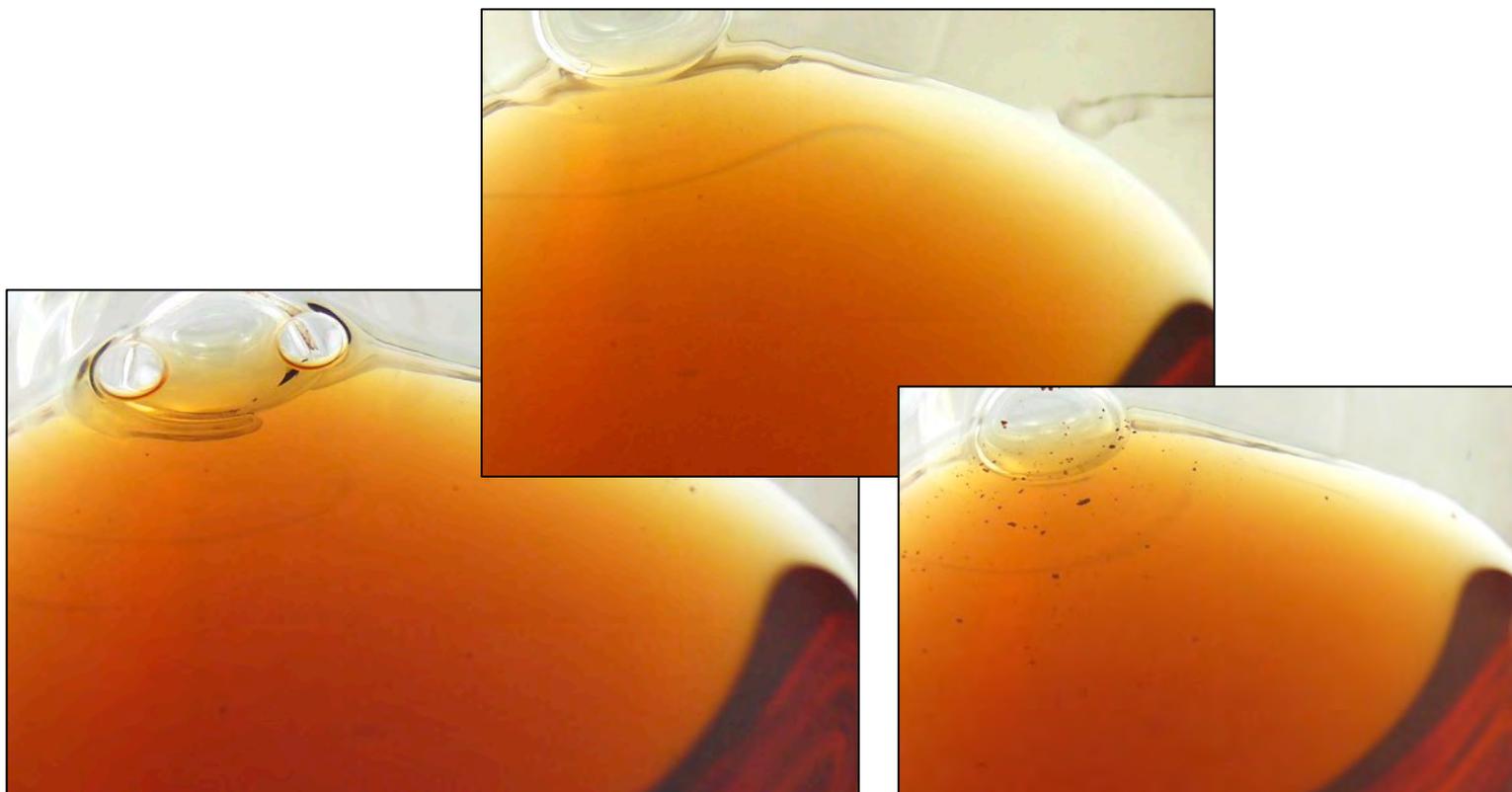
Après aération :
LG18 - CDC17,5 - MS18,5 - FM18,5

**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1986**

Matière juteuse (malgré une liqueur sensible), veloutée, charnelle, toujours aussi assurée et persistante mais sur un équilibre plus gourmand. Volutes ranciotées toujours fascinantes : gras de jambon, noix, datte, figue, orange, encaustique, miel, nuances tertiaires d'humus, de sous bois, de pot pourri, de bois précieux...

A l'ouverture :
PR18 - PS16

Après aération :
LG18 - CDC17 - MS17,5 - FM18



**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1985**

Autre vin superlatif, irradiant, animée d'une énergie colossale mais jamais violente, un vin pénétrant, remarquablement construit, tendu, livré avec une finesse rare. Grande maturité de corps comme de parfums (zan, fumé, cèdre, cerise kirschée, fraise écrasée, vanille, épices), rayonnement solaire tempéré par la fraîcheur marine (sel) et camphrée. Encore une parenté aromatique avec Madère ; encore un très grand vin !

A l'ouverture :
PR19,5 - PS18,5

Après aération :
LG19 - CDC18 - MS19 - FM18,5

**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1983**

Moins "charismatique" mais tout en subtilité, un profil longiligne, faussement fragile (effet de séquence), privilégiant le raffinement ; un style également moins rancié, cette fois entre vieux rhum (malt, vanille, épices, champignon, feuilles mortes) et Chartreuse (anis, décoction d'herbes).

A l'ouverture :
PR17 - PS19

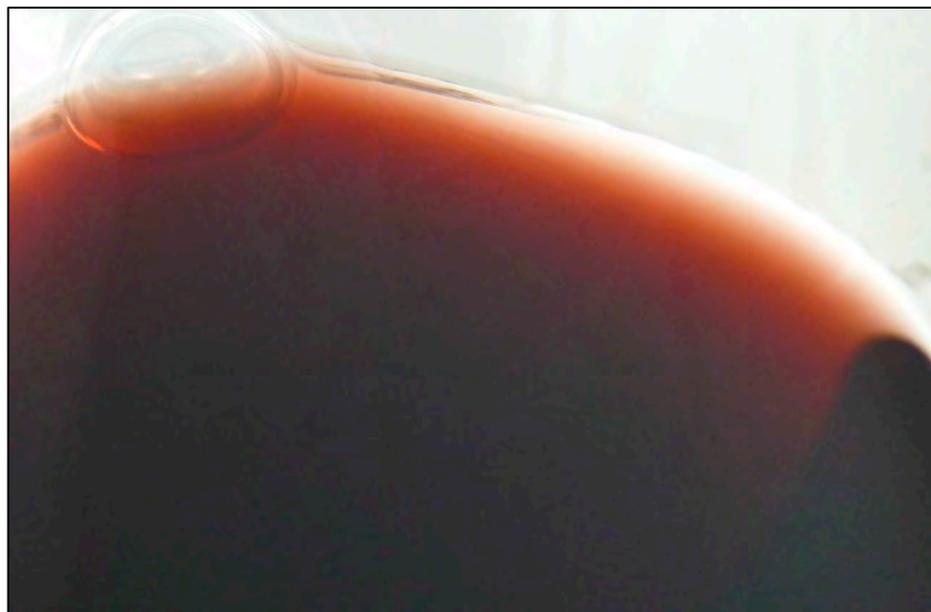
Après aération :
LG17,5 - CDC17,5 - MS16,5/17 - FM16,5

**Domaine Vial Magnères
AOC Banyuls
"Al Tragou" 1982**

Un rien plus "brut", puissant, franc de goûts (beau relief de texture), intense, salin, toujours aussi élancé, frais (l'alcool n'est jamais pesant), digeste ; et cette fascinante définition aromatique (Serrano, figue, datte, zestes, citron vert, Havane, cèdre, résine, café, épices). Le temps ne semble pas l'affecter...

A l'ouverture :
PR17 - PS18

Après aération :
LG17 - CDC17 - MS18 - FM17



Domaine Vial Magnères : AOC Banyuls "Al Tragou" 2014 (en début d'élevage)

Intéressant de plonger dans les entrailles d'Al Tragou et de comprendre le sens de son élevage... En gestation, le vin est plus violent, tannique, revêché, percutant, très riche, pas vraiment saturant mais submergeant d'intensité ! Caramel, réglisse, anchois, iode, fruits noirs confiturés, le nez aussi est explosif... 25 ans d'élevage pour dompter cette sauvagerie : le prix à payer pour atteindre un très haut niveau de civilité...

A l'ouverture :
PR(non noté) - PS(non noté)

Après aération :
LG17+ - CDC17 - MS(non noté) - FM17

CONCLUSION

Tout d'abord, merci à Laurent Dal Zovo, Olivier et Chrystel Sapéras d'avoir accepté de sortir de leur cave une série aussi impressionnante de leurs précieux trésors... Il est en effet exceptionnel d'avoir accès à ces vins trop rares, en plus de façon aussi généreuse.

Soyez assurés que nous avons apprécié le moment comme ce geste de confiance...

Concernant les vins, Armenn n'est déjà pas un blanc "comme les autres", tout en n'étant rien d'autre que fidèle à ses origines méditerranéennes... Il faut dire que le Roussillon "à la mode" nous a tellement habitués, depuis quelques années, à vouloir produire des vins plus frais et septentrionaux que des Chablis qu'on en finit presque par oublier qu'il pouvait aussi faire des vins mûrs ! Mûrs mais parfaitement équilibrés, jonglant à merveille entre saveurs salines, amères et même acides. Enfin des vins de caractère qui ressemblent au lieu qui les a vu naître ! Des vins donc cohérents, harmonieux, aux parfums variés et généreux ; des vins qui, en plus, savent vieillir avec grâce.

Mais la véritable perle du domaine, c'est sans aucun doute ses vins fortifiés. Après 20 ans de dégustations acharnées au club, disons le tout net : le niveau proposé compte parmi les plus élevés que nous ayons pu déguster, au même titre que des références absolues que peuvent être Rousseau, Rayas, Müller, Ste Hune... ; autant dire des mythes... Certes, le registre est radicalement différent : on évolue ici dans le monde des grands alcools (Madère, Porto, Rhums, Cognac, Armagnac, Chartreuse ont pu être évoqués), mais avec un tel niveau de raffinement, d'intégration de l'alcool (et du sucre), de digestibilité que ces Banyuls en deviennent extraordinairement accessibles (ce qui n'est pas le cas de tous les alcools comparés !). Des compagnons de repas, mais surtout de beaux cigares, voire des vins de méditation à boire pour eux seuls ; des vins intemporels, des vins de patience, d'histoire, de haute civilisation qui exigent parfois du vigneron, à l'image d'Al Tragou, le sacrifice de 25 ans pour léguer son travail à la génération future...

Pour nous tous, une découverte majuscule !

Et l'envie de se replonger dans ce monde fascinant des VDN (nous avons déjà commencé l'an passé par la visite du tout aussi remarquable domaine de Rancy), la véritable valeur ajoutée du vignoble roussillonnais, capable d'un niveau qualitatif stratosphérique à des années lumières de la production sèche rouge et blanc actuelle, sans doute économiquement nécessaire, mais incapable, même chez les meilleurs, de rivaliser avec de tels OVNIs...

Ce serait-on trompé de star ?

Peu importe : au club, on ne se trompera pas d'adresse...

