

Naam van de wijn: Banyuls Blanc Rivage Ambré Solera

Producent: Domaine Vial Magnères

Herkomstbepaling: Banyuls Blanc Rivage Ambré Solera (vin doux naturel), Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache blanc 80%, grenache gris 20%

Wijnbedrijf: Het Domaine Vial-Magnères dat gevestigd is in het Clos Saint André dat in het kustplaatsje Banyuls-sur-Mer ligt, is een prachtig voorbeeld hoe traditie, innovatie en kwaliteit elkaar aanvullen en versterken. Domaine Vial-Magnères werkt al generaties lang met traditionele wijnmaakmethodes, zoals b.v. zoete Banyuls wijnen een zeer lange vatrijping geven en het toepassen van het solera systeem waarbij wijnen onder invloed van warmte en zon oxidatief rijpen, maar toen Bernard Sapéras in 1985 het 10 hectare grote familiewijngoed overnam van zijn stiefvader Gaby Vial, liet hij er geen gras over groeien. Het volgende jaar al, in 1986, introduceerde hij als eerste in de streek een zoete Banyuls Blanc die gemaakt was van de druivenrassen grenache gris en grenache blanc. Een wijn die bij collega wijnmakers verbazing wekte en zelf enig ongeloof, want ongebruikelijk, Banyuls hoorde rood te zijn en niet anders. Maar toen de Banyuls Blanc van Domaine Vial-Magnères meteen zeer lovende reacties kreeg, draaiden de criticasters al snel bij. Net als de rode Banyuls van Domaine Vial-Magnères is de Banyuls Blanc Rivage eveneens jaar in jaar uit een constante wat kwaliteit betreft en heeft het ondertussen met de speciale cuvee Banyuls Blanc Rivage Ambré Solera zelfs een overtreffende trap gekregen.



Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. In de Roussillon, met een wijngaard oppervlakte van 38.000 hectare zes keer kleiner dan de Languedoc, is er vanaf eind jaren tachtig een duidelijke kwaliteitsverandering bij de nieuwe generatie van wijnmakers in appellations (herkomstbepalingen) als b.v. Cotes de Roussillon Villages, Collioure, Maury, Muscat de Rivesaltes en Banyuls. Naast de steeds groeiende groep van rode en witte kwaliteitstafelwijnen zijn het juist misschien wel de vins doux naturel als Maury en Banyuls die de nog relatief onbekende troef zijn van deze regio. Het zijn veelal nog betaalbare, unieke, expressieve en karaktervolle zoete klasse wijnen die hun plek naast die van Port of Madeira verdienen.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de bijna overrijpe druiven direct pneumatisch geperst en laat men het sap 12 uur lang gekoeld rusten om grovere bestanddelen te laten bezinken. Dit wordt gevolgd door een temperatuur gecontroleerde (15°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in betonnen cuve's. Tijdens het gisten, wordt al in een vroeg stadium beetje bij beetje eau de vie de vin (wijnalcohol) toegevoegd, dit is de 'mutage'. De gisting stopt op deze manier en zo blijft er een groot deel van de suikers onvergist in de wijn aanwezig terwijl de toegevoegde eau de vie er voor zorgt dat het uiteindelijke alcoholpercentage van de Banyuls op minimaal 15% alcohol uitkomt met daarnaast nog minimaal 125 gram (onvergiste) restsuiker. Vervolgens rijpt de wijn nog drie maanden op de lies in grote eikenhouten foeders om daarna te worden overgestoken op grotendeels nieuwe barriques. Na zes maanden rijping wordt de Banyuls Blanc Rivage gebotteld terwijl een klein gedeelte van de oogst gebruikt wordt voor de Banyuls Blanc Rivage Ambré Solera. Dit is een bewust zeer langgerijpte oxidatieve wijn waarvoor sinds 1986 ieder jaar nieuwe Banyuls Blanc Rivage wordt toegevoegd aan grote vaten die deels in de openlucht en zomerse hitte rijpen en ouderen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 17%. Helder diep goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoenschil, honing, zeer rijpe meloen, noten en iets van tabak. In het smaakpalet tonen van gekonfijte vruchten als abrikozen, citroen en gele pruimen, specerijen en honingraat, die worden gevolgd door een intense, zeer lange afdronk. Serveren: 12 tot 14°C. Bewaren: tot 20 jaar na de aankoop.

Culinair advies: Aperitief, amandeltaart, crème catalan, gedroogde dadels, gerijpte harde kazen als Comté, Gruyère en Abondance en blauwschimmelkazen als Roquefort en Bleu d'Auvergne.

Smaaktype: Zoet, halfvol tot vol, intens en zeer complex.

Glasadvies: Riedel Vinum Port, Riedel Sommeliers Vintage Port