

Naam van de wijn: Banyuls Rimage

Producent: Domaine Vial-Magnères

Herkomstbenaming: Banyuls AOC, Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: in het extreme zuiden van Frankrijk, tegen de grens met Catalunya, bevindt zich het relatief kleine wijngedebiet van Collioure en Banyuls. Zelden zal men in Frankrijk zulke schilderachtige wijngaarden als hier aantreffen, soms letterlijk hangend over de Mediterrane zee, zo steil dat mechanisatie volkomen onmogelijk is. Het is er zo droog en warm dat de wijnranken heel erg diep moeten gaan, op zoek naar koelte en water om te overleven. Wijngaarden waren er al in de tijd van de Griekse koloniën, ze werden verder uitgebreid door de Romeinen. Het waren echter de Tempeliers die, in de 13^e eeuw, de wijnbouw hier vorm en faam gaven door de wijngaarden te ommuren en te voorzien van afwateringkanalen. De Tempeliers, in de streek op alle mogelijke manieren geëerd, hebben de wijnen van Banyuls en Collioure een duurzame en prestigieuze toekomst geschonken. De werkwijze is weinig veranderd sinds de tijd van de Tempeliers, hoogstens wat veraangenaamd door modernere en efficiëntere kelderapparatuur.



Domaine Vial-Magnères is een zelfstandig familiedomein sinds vier generaties. De familie Sapéras beschikt over 10 ha wijngaarden verdeeld in kleine percelen op de beste locaties van de herkomstbenaming. De wijngaarden liggen op terrassen, langs de kust. De bodem bestaat uit metamorfische stenen uit het Cambriaanse tijdperk, voornamelijk verweerde leisteen met een hoog gehalte aan minerale zouten. De totale aanplant (ook voor Collioure en VDP wijnen) bedraagt 60.000 wijnranken, met een gemiddelde leeftijd van 40-50 jaar. Grenache noir is het dominante ras, met 65% van de aanplant, gevolgd door grenache blanc/gris (11%), oude carignan (6%) en syrah (3%). Voor de Banyuls wijnen gebruikt men voornamelijk de grenache noir en de grenache blanc/gris voor de witte Banyuls. De opbrengst is zeer laag, hoogstens 20-25 hl/ha!

Vinificatie (wijnbereiding): alle Banyuls (rood en wit) worden klassiek gevinifieerd onder strenge temperatuurcontrole. Voor de Banyuls 'Rimatge' (ook 'vintage' of 'rimage' genoemd) wordt de most na een periode van circa 3 weken 'gemuteerd', d.w.z. dat de gisting wordt 'gestild' door het toevoegen van een kleine hoeveelheid zuiver wijndistillaat. De opvoeding is reductief, contact met zuurstof vindt alleen plaats via de houtporiën van de vaten, waardoor de wijn fruitig blijft en mooi rood van kleur. De 'rimatge' is een relatief nieuwe stijl, vergelijkbaar met de 'vintage' port. De opvoeding is korter, de wijn wordt nog volop in zijn frisse fruit gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: robijnrood van kleur. Fascinerend expressief, volop zondoorstoofd rijp fruit met een hint van koffie, cacao en specerijen op de achtergrond. In de mond zeer geconcentreerd, mondvullend en krachtig, zeer zoet en fruitig, lange afdronk met een aangenaam bittertje na. Serveren: 10-12°C. Bewaren: ongeopend heel lang, geopend binnen enkele dagen/een week drinken, koel bewaren.

Culinair advies: deze 'nouvelle génération' cuvée Rimage wordt lokaal zowel voor, als tijdens en na de maaltijd gedronken. Geweldig als chill-out of lounge wijn i.p.v. vintage port, eventueel met wat blokjes extrabelegen kaas en noten. Combineert bijzonder goed met romige, smaakvolle maar niet te rustieke blauwschimmelkazen. Eveneens aanbevolen bij (>72% cacao) chocolade desserts. Gedurfd maar o zo sensueel: in Banyuls Rimage gestoofde langoest...

Smaaktype: medium vol, aromatisch, vol zoet, met kortere houtopvoeding.