

Naam van de wijn: Banyuls Blanc 'Rivage'

Producent: Domaine Vial-Magnères

Herkomstbenaming: Banyuls Blanc AOC, Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache blanc aangevuld met grenache gris

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: in het extreme zuiden van Frankrijk, tegen de grens met Catalunya, bevindt zich het relatief kleine wijngebied 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 witte Banyuls begint de gisting direct na het persen, zonder voorafgaande inweking op schillen. Na een periode van circa 3 weken wordt de most '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, ondanks 8 jaar op hout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer geconcentreerd, expressieve neus van geel fruit en mineraliteit. Op de tong zuiver, zoet, gul, verleidelijk fruitig, mondvullend, vetzig en warm tot de laatste slok. Goede lengte. Serveren: 10-12°C. Bewaren: ongeopend heel lang, geopend binnen enkele dagen/een week drinken, koel bewaren.

Culinair advies: deze cuvée Rivage wordt lokaal zeer gewaardeerd als aperitief, en niet alleen door de dames! Het heeft echter veel meer in petto voor de avontuurlijke gastronom. Probeer het eens bij koude foie gras met een gelei van dezelfde wijn of warm in bladerdeeg, bij warme geitenkaas in bladerdeeg, *gamba's a la plancha* geflambeerd met witte rum, tapas van gamba's, kip, vis, worstjes enz. afgeblust of gegaard in deze Rivage wijn, ... of in een zoet register, bij taarten/gebak met witte of gele vruchten en bij de locale Catalaanse crème of bij crème brûlée.

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