

Naam van de wijn: Banyuls Grand Cru Cuvée André Magnères

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 Grand Cru Cuvée André Magnères 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 windstillaat. De opvoeding is oxidatief, contact met zuurstof wordt op alle manieren mogelijk gemaakt, waardoor de wijn naar gedroogd fruit ruikt en donkerder van kleur wordt. Na 5 jaar in grote (*foudres*) vaten wordt de wijn gebotteld en rijpt nog jaren na op fles.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer geconcentreerde en complexe neus, krachtig, rijp fruitig, met nuances van koffie en cacao op de achtergrond. Fascinerend op de tong, enorm rijp en zoet fruitig, zeer harmonieus en verleidelijk, geconcentreerd en mondvlullend, met extra mokka en chocolade na in de lang aanhoudende finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: ongeopend heel lang, geopend binnen enkele weken drinken, koel bewaren.

Culinair advies: velen zullen deze wijn klassiek serveren bij (>72% cacao) chocolade desserts, grands desserts met chocolade en gekonfijte rode vruchten, noga en praline. U kunt echter culinair avontuurlijker te werk gaan en het serveren binnen een wijnarrangement als begeleider van een sensuele creatie van in de oven gebraden rundvlees of wild met een reductiesaus waarin deze wijn de hoofdrol speelt, al dan niet in combinatie met verse zwarte wintertruffel.

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.