



Compte rendu de la soirée « Terres des templiers Banyuls » le 23 novembre 2018

27 participants

La soirée a commencé par la présentation d'un film sur le Banyuls. Il n'est pas exclu que nous ayons assisté à la même projection en 1994 ! Quoiqu'il en soit, le film est excellent et décrit bien la tradition puisqu'il n'a pas pris plus de rides que nous. La production des Terres des Templiers est très variée et nous n'en avons dégusté qu'une faible partie.

L'historique de l'appellation Banyuls

L'Appellation d'Origine Protégée Banyuls est l'une des plus anciennes de France, elle fut reconnue par le décret du 6 Août 1936. Les vins de l'AOP Banyuls sont des Vins Doux Naturels et peuvent être dits « Ambrés », « Rosés », « Rimages » ou « Traditionnels ». Certains d'entre eux sont élevés dans des demi-muids de chêne qui sont exposés au soleil.

1^{ère} étape : Il semble que le vignoble ait été créé par les phéniciens, relayés secondairement par les carthaginois. Ce sont eux qui ont introduit le cépage grenache.

2^{ème} étape : les Templiers dressent des murets et plantent la vigne en terrasse pour éviter les effets de l'érosion.

3^{ème} étape : Arnaud de Villeneuve, médecin de l'Université de Montpellier, invente le mutage à l'alcool en 1258, en rapportant le principe de la distillation des croisades. Selon la tradition, les Templiers ont constaté que les barriques de Banyuls restées sur le pont, au soleil et aux embruns, avaient développé des arômes plus riches et plus complexes. Une partie des vins de Banyuls est ainsi élevée dans des barriques en chêne à l'extérieur.



Depuis 2013, Terres des Templiers est le nom de cette cave coopérative autrefois appelé Cellier des Templiers. L'entité a été créée en 1950 et présidée initialement par Henry Vidal. Elle possède une charte de qualité depuis 1997 qui réunit près de 750 vignerons : une prouesse !!!

Depuis une vingtaine d'années, la popularité des vins doux naturels a diminué au point que certaines vignes centenaires de grenache ont été arrachées. Aux dires de M. Harel, cette perte de popularité n'est plus d'actualité et la remontada a débuté.

Le climat est de type méditerranéen : chaud et sec en été avec de fortes précipitations en automne et au printemps sous forme d'orages. Un jour sur trois, un vent sec de nord-ouest, appelé Tramontane balaye la région. Ce climat très sain évite d'avoir à appliquer des traitements phytosanitaires.

Le vignoble est installé sur des formations géologiques qui vont des schistes de l'ère Primaire aux alluvions du Quaternaire. A Collioure et à Banyuls, le schiste prédomine. Il est situé au bord de la mer sur des terrains très pentus, rendant le travail de la vigne délicat. Plusieurs cépages coexistent dans la même parcelle.

Terre des Templiers

La visite des caves est impressionnante avec d'énormes foudres de toutes tailles dans une cave historique construite en 1964. Une autre cave climatisée à l'énergie solaire a été inaugurée en 1990 (rappelez vous qu'à cette époque un four solaire avait été construit à Font Romeu). Depuis 2011, une nouvelle cave regroupe nombre des activités : chai de vinification parcellaire pour les grands vins, chai à barriques enterré pour le Rimage et le Ravaner, chai pour le premium avec des barriques classiques, mise en bouteille et laboratoire d'analyse. Seuls les banyuls oxydatifs et les banyuls grand-cru sont élevés dans la cave historique.

Fait original, il est possible d'organiser des dégustations à domicile. Lorsque vous demandez une dégustation à domicile, un de leurs conseillers vient gratuitement vous présenter ces vins et vous initier à la dégustation.

La vinification du Banyuls

Le mutage est l'opération qui consiste à stopper la fermentation alcoolique d'un vin par adjonction d'alcool vinique (alcool pur issu de la distillation du vin : 96°) afin de conserver une partie du sucre naturel du raisin. La méthode peut ne pas sembler très naturelle ; mais l'addition d'alcool neutre, et non pas d'eau de vie de vin comme dans les vins de liqueur (Pineau des Charentes par exemple où le Cognac est ajouté aux raisins ou Macvin du Jura), permet de ne pas interférer avec les caractéristiques aromatiques du raisin. Arrêter de cette façon l'action des levures permet de conserver une teneur en sucre élevée et d'augmenter le degré d'alcool. Très jeunes, les vins doux naturels (VDN) ont des saveurs de jus de raisin, fraîches et puissantes, juste exaltées par l'alcool. Le moût utilisé doit avoir une teneur élevée en sucres (au moins 252 g/l) et l'adjonction d'alcool stoppe la fermentation bien avant leur épuisement.

- Les Vins Doux Naturels sont doux, parce qu'ils gardent une partie importante du sucre des raisins frais.

- Les Vins Doux Naturels sont naturels, puisque aucun produit ne peut leur être ajouté pour les aromatiser.
- Les Vins Doux Naturels ne doivent pas être confondus avec les vins cuits ou les apéritifs à base de vins.

Renforcer la puissance alcoolique des vins permet de mieux les conserver en l'absence de caves fraîches. En France, les VDN sont produits dans le Languedoc-Roussillon (Maury, Rivesaltes et divers muscats), la vallée du Rhône (muscat de Beaume de Venise et rasteau des côtes du Rhône) et la Corse (muscat du cap Corse). En rouge, on utilise principalement le grenache noir et en blanc principalement le grenache blanc.

La tradition veut que les VDN soient vieillis longtemps en foudre ou en fût. En Languedoc-Roussillon, ce vieillissement est accéléré en laissant les tonneaux à l'extérieur, soumis aux variations de températures et d'hygrométrie. À Maury, on pousse même le raffinement en exposant le vin à toutes les rigueurs climatiques au moins un hiver dans des dames-jeannes (touries) non bouchées. Le rayonnement solaire fait évoluer rapidement la couleur du vin. Cet élevage oxydatif (soumis à l'action de l'air) permet d'obtenir des vins au caractère rancio, à la robe acajou, tuilée ou ambrée, et aux arômes de fruits secs et de café. On trouve aussi des VDN rouges mis en bouteilles jeunes après macération et ils sont très fruités. C'est le vintage pratiqué pour les grenaches rouges qui donnent des vins au goût de cerise. La plupart des vins séjournent en foudres de capacité variable pendant des années. Ils vont lentement s'oxyder et prendre des arômes complexes. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

- Les VDN blancs sont vinifiés comme les vins blancs secs : foulage, pressurage, sulfitage, fermentation alcoolique partielle, **mutage**, sulfitage, soutirage.
- Les VDN rouges sont vinifiés comme les vins rouges : foulage, éraflage, macération, fermentation alcoolique partielle, pressurage, égoutage, **mutage**, sulfitage, soutirage.
- A Banyuls et à Maury, le mutage a lieu pendant la macération : c'est le mutage sur marc. Ce procédé permet de longues macérations, de 10 à 20 jours. on obtient des vins très colorés et tanniques.

L'élevage

Une fois la fermentation alcoolique arrêtée par l'ajout d'un alcool neutre, il existe deux façons de les élever. La première consiste à les laisser tranquillement vieillir dans des fûts de chêne, à l'abri de l'air. Dans la seconde méthode, dite oxydative, le vin est élevé au contact de l'air.

- **En milieu réducteur** (sans oxygène) pour éviter toute oxydation. Les vins sont conservés en cuves hermétiques, à basse température. Protégés de tout contact avec l'oxygène, ils conservent leur fraîcheur et leurs arômes primaires. Les arômes floraux et fruités sont ainsi conservés et leur couleur préservée. Cette méthode est surtout utilisée pour les Muscats et le Banyuls "rimage". Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille. Ce mode d'élevage utilisé à Banyuls permet de préserver le fruité et les arômes primaires.
- **En milieu oxydant** (élevage en bonbonnes ou en foudre ou en fûts de bois non remplis). La présence d'oxygène dans des contenants non remplis favorise l'oxydation et provoque un changement de couleur (teintes tuilées, ambrées) et d'arômes spécifiques comme goût de noix, de praliné, de fruits cuits mais aussi des arômes de vanille, café, cacao
 - Les vins blancs prennent une teinte ambrée et des arômes de fruits secs et de miel.
 - Les vins rouges deviennent tuilés et leur bouquet évolue vers des arômes de de

fruits cuits, de pruneaux et de cacao. Au terme d'une longue période d'élevage, les vins prennent le goût de rancio*

Il est utile de préciser la syntaxe qui figure sur les étiquettes et qui permet de mieux appréhender leurs méthodes d'élevage. Elle est commune à Maury et Rivesaltes :

- **Vins doux naturels "ambré" :**
Pour les vins blancs, élevage en milieu oxydatif au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, la robe du vin prend une teinte jaune orangée.
- **Vins doux naturels "tuilé" :**
Pour les vins rouges, élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, la robe du vin prend une teinte orangée, brun acajou.
- **Vins doux naturels hors d'âge :**
Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} septembre de la 5^{ème} année qui suit celle de la récolte.
- **Vins doux naturels rancio :**
La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio » : goût de fruit surmûri associé à des arômes d'amande ou de noix
- **Vins doux naturels "rimage" dans l'A.O.C Banyuls :**
Pour les vins de l'année élaborés avec le cépage grenache noir, élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille. Les vins sont millésimés.
- **Vins doux naturels "traditionnel" :**
Pour les vins produits essentiellement à partir du grenache noir, élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Dégustation

On apprécie les muscats jeunes (dans les deux ans), tandis que les autres VDN peuvent vieillir dix ans et davantage.

Les muscats se boivent bien frais (8-10°C), les autres VDN jeunes à 12°C, les vins âgés à 15-17°C.

On peut déguster les VDN en apéritif, pour accompagner certaines entrées comme le melon ou le foie gras mais également en fin de repas. Ils s'allient très bien avec les fromages à pâte persillée ainsi que les desserts fruités ou au chocolat !

Collioure Madeloc blanc 2017

Grenache gris 55%, grenache blanc 35. Et le reste pour marsanne roussanne et vermentino.

Fermentation et élevage sur lies pour 1/3 de la vendange en demi-muids de chêne (620 litres), pour apporter à l'assemblage de la structure et des notes épicées.

Nez et bouche sur l'abricot et des notes florales. Belle vivacité en fin de bouche avec de la minéralité. A surpassé les gougères.

♥♥♥ **Banyuls Roumani doré**

Grenache gris et blanc et 5% de muscat d'Alexandrie. Vin muté avec élevage en cuve et en foudres pendant 5 ans

Sur le fruit sec type abricot. Bouche intense mais élégante avec une longueur intéressante. Ce vin d'apéritif doit être servi avec des mets plus relevés.

♥♥ Collioure Cuvée de la Salette rosé 2017

Grenache noir 65%, mourvèdre 20% Syrah 10% et carignan 5%. 50% rosé de saignée et 50% rosé de pressurage. Macération pelliculaire courte et élevage en cuve thermo-régulée. Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière.

Rose intense, bouche sur le fruit rouge (framboise, essentiellement). Ce rosé est bien structuré mais reste élégant sans acidité, tout en fruit. L'alliance avec les gambas épicées était parfaite.

♥♥♥ Collioure rouge Les Abelles 2015

Grenache noir 50%, syrah 35% et mourvèdre 15%. Macération longue de 25 à 30 jours. 15% du grenache noir subit une macération carbonique. Très faible rendement de l'ordre de 18 hecto/hectare.

Vin sur le fruit rouge mais plutôt la cerise. La bouche est agréable fruitée, poivrée et un peu épicée (grâce au mourvèdre). Les tanins du raisin sont nettement perceptibles et il serait bon d'attendre un peu pour le boire. Belle alliance avec le paleron en sauce

♥♥♥ Collioure rouge Premium 2017

Grenache noir 35%, syrah 25%, mourvèdre 25% et carignan 15%. Egrappage et sélection manuelle des meilleurs grains ; très faible rendement de l'ordre de 15 hecto/hectare. Macération pré-fermentaire de 5 jours puis post-fermentaire pendant 30 jours. Elevage en fut de chêne neuf et de un vin pour 70% pendant neuf mois. Remise en suspension des lies et mise en bouteille au bout d'un an.

La robe est profonde. Le nez est sur la mûre et les épices sont perceptibles. La bouche est ample et équilibrée pour ce vin très concentré. Se mêlent les fruits rouges, les tanins vanillés et la cannelle. Un vrai bijou pour ce vin où les tanins sont bien fondus.

♥♥♥ Rimage mise précoce 2016

Grenache noir 100%. Après foulage, le vin est muté sur grains et macère pendant 30 jours. Le vin est ensuite gardé en cuve ouillée jusqu'à la mise en bouteille précoce.

La cerise noire prédomine pour ce vin équilibré. Il est gourmand sans être écœurant. Belle alliance avec les deux fromages persillés dont un superbe roquefort.

♥♥♥♥ Cuvée prestige Henry Vidal 2004

Grenache noir 100%. Vendange en surmaturité et tri sélectif sévère. Mutage sur grains et macération pendant 20 jours. Elevage pendant 5 ans en petits foudres et demi muids. Affinage en bouteille dans la cave souterraine.

Nez café et cacao avec des notes de sous-bois. La bouche est intense et équilibrée sur les fruits noirs et le cacao. Les tanins sont encore présents mais fondus dans un équilibre intense et harmonieux. Très belle alliance avec les pommes rôties aux noix.