

Domaine Vial-Magnères, Banyuls-sur-Mer



Le domaine :

Banyuls-sur-Mer, un quartier résidentiel, des maisons en enfilades, un simple portail qui cache une vaste propriété dénommée « Clos Saint-André ». Une erreur ? Non, nous sommes bien au **domaine Vial-Magnères**, qui n'a étonnamment pas pris le nom du lieu-dit sur lequel est établie la propriété. La cave a été construite ici dans les années 60 par Gaby Vial, le beau-père de Bernard Sapéras. Lui-même avait pris la succession de son beau-père, André Magnères, d'où l'origine du nom « domaine Magnères », auquel Bernard Sapéras rajoutera celui de Gaby Vial. À son arrivée en 1985, Bernard, responsable d'un laboratoire d'analyses agro-alimentaires, n'est là que pour assister Gaby dans la production exclusive de Banyuls. Quand un chimiste de formation débarque dans une propriété viticole, on pourrait s'attendre à des résultats explosifs ! En réalité, Bernard se passionne très rapidement pour cette nouvelle activité et, avec de solides connaissances théoriques sur le sujet (il est également titulaire du Diplôme National d'Œnologue obtenu en 1975), il passe à la pratique, s'occupant des vinifications et imprimant, avec douceur et humilité, son style et sa signature aux vins produits sur la propriété. S'appuyant sur une lacune du décret d'appellation, il va élaborer pour la première fois un Banyuls blanc. Puis il va élargir la gamme avec des Collioure et plusieurs cuvées de Banyuls. Aujourd'hui, après la disparition tragique de Bernard en octobre 2013 pendant les vendanges, le domaine est entre les mains de sa bru, Chrystel, et de son fils, Olivier, chimiste de formation, comme son père donc. Et la similitude ne s'arrête pas là, mais nous y reviendrons plus loin.



Une partie des vignes du domaine « côté mer », comme le veut l'expression consacrée...

Le vignoble de 10 hectares est principalement situé entre Banyuls et Cerbère, sur la frange littorale dominant la mer méditerranéenne. Il regroupe plusieurs secteurs, d'expositions et de morphologies diverses. Les sols sont constitués de roches métamorphiques du Cambrien, composées essentiellement de schistes chloriteux et sériciteux en décomposition. L'encépagement dominant est, comme il se doit, le grenache décliné sous ses trois couleurs : noir (65%), gris (15%) et blanc (11%), souvent complantés dans les mêmes parcelles. Cette forte proportion de grenache blanc et gris date de l'époque où le domaine produisait essentiellement des banyuls tuilés. Depuis, les renouvellements (1200 à 1500 pieds par an, en moyenne) se font en sélection massale et à partir de grenache noir. Concernant les 9% restant, ils sont consacrés à la syrah, au carignan avec une infime part de mourvèdre (quelques ares). Les vignes sont toutes conduites en gobelet, d'une part parce que le grenache est un cépage à bois courts et résistant au vent, et d'autre part parce que le palissage serait difficile à mettre en œuvre.

Au domaine, le travail des sols a toujours été important et considéré comme tel. Pour ce faire, il emploie à temps plein trois ouvriers. Néanmoins, il faut parcourir ses vignes à pied pour comprendre les problèmes liés au ravinement et à l'entretien des sols : l'exploitation de vignes en terrasses, sur une fine couche de terre arable - voire inexistante - est contraignante, voire impossible si on n'a pas recours à une main d'œuvre importante et coûteuse. Sur les secteurs les plus difficiles, c'est donc un peu par nécessité que le domaine use de désherbant car l'enherbement ne constitue pas non plus la meilleure des solutions (trop de concurrence avec la vigne). Toutefois, un seul passage est effectué sur la propriété au printemps, car les sols pauvres, acides et secs permettent de largement contenir la vigueur de l'herbe à la belle saison. Les vendanges sont manuelles, comme tous les travaux à la vigne d'ailleurs. Les rendements peinent à dépasser les 20-25 hl/ha sur les Banyuls (moitié moins sur le millésime 2010, le grenache noir ayant particulièrement coulé). En rouge, les baies sont entièrement égrappées. Les vinifications ont lieu avec contrôle intégral des températures. Ici, on privilégie le mutage sur grains pour la production des Vins Doux Naturels. A l'origine, les différentes cuvées étaient toutes élevées en foudres, puis Bernard a imposé petit à petit le demi-muid dans l'élevage des rancios. Le domaine produit une très large et éclectique gamme de vins dont les détails sont repris ci dessous.



Vieux foudres traditionnels utilisés pour l'élevage des oxydatifs

Les vins :

- **Collioure blanc Armenn « Le Petit Couscouril »** : les vignes destinées à cette cuvée sont toutes situées en bord de mer. L'assemblage est constitué à parts égales de grenache blanc et gris. Ce vin est produit depuis le millésime 1991, d'abord revendiqué en VDP des Côtes Catalanes lorsque l'appellation Collioure blanc n'existait pas. Après quelques essais en barriques, le vin est désormais entièrement vinifié et élevé (six à huit mois) en cuve inox, avec fermentation malolactique achevée avant la mise en bouteilles.
- **Collioure « les Espérades »** : dominante de grenache noir (80 à 90% en fonction des millésimes) complété par de la syrah et du carignan. Dans ce vin, on recherche surtout la finesse et le fruité. De ce fait, les cuvaisons sont assez courtes (une quinzaine de jours) et sans extraction (délestage). Après décuvaage, le vin est élevé six mois en barriques non neuves. Le nouveau millésime est vendu l'année qui suit la récolte. Bernard estimait, qu'en terme de vieillissement, ses Collioure blanc pouvaient aller plus loin que les rouges, ce qui n'est pas forcément notre avis.

- **Banyuls « rivage » blanc et ambré:** inspiré par Bernard Sapéras, le Banyuls blanc voit le jour en 1986. Les vignes qui constituent cette cuvée sont situées en bord de mer (même parcelle que pour le Collioure blanc). Ce VDN est vinifié comme un vin blanc traditionnel, en pressurage direct sans macération pelliculaire. Après mutage, une partie de la cuvée sera élevée de façon oxydative, à la manière d'une *solera* (l'intégralité de la récolte n'est pas soutirée pour la mise en bouteille), pour constituer la cuvée « rivage ambré » qui n'est donc pas millésimée. La cuvée « rivage » est élevée pendant huit à dix mois en fûts (en réduction) avant mise en bouteilles.
- **Banyuls « rimage » :** le rimage correspond au *vintage*, mais dont le terme est déposé et ne peut pas être utilisé à banyuls. Il s'agit d'un VDN élevé en milieu réducteur, en cuve inox et mis en bouteille après moins d'un an, sur son fruit et sans le goût de rancio. La cuvée est 100% grenache, issue d'une sélection parcellaire.
- **Banyuls « tradition » :** le « tradition » fait partie des cuvées historiques du domaine. Aujourd'hui, c'est la petite cuvée de banyuls, issue des premières récoltes et des parcelles les plus précoces. Vinification traditionnelle et élevage oxydatif dans de grands foudres. Le vin est élevé trois à quatre ans en fonction des millésimes, puis assemblé avec des vins de réserve avant la mise en bouteilles.
- **Banyuls « Gaby Vial » :** les meilleures cuves du « tradition » sont plus longuement élevées (7 ans en moyenne) pour constituer la cuvée « Gaby Vial ». Le vin n'est pas millésimé car plusieurs années peuvent être assemblées. Cette cuvée pourrait prétendre à l'appellation *Banyuls Grand Cru*.
- **Banyuls Grand Cru « André Magnères » :** sélection de vieilles vignes (50 ans en moyenne) de grenache noir (80%) assemblées avec du carignan et du grenache gris, issues des meilleurs terroirs et des parcelles les plus tardives. Pour concentrer la cuvée, il peut être pratiqué, en fonction du millésime, une saignée dans les moûts. Vieillessement en vieux foudres pendant sept à huit ans environ, puis encore deux ans en bouteilles.
- **Banyuls « Al Tragou » :** assemblage de grenache noir, gris et blanc, avec une faible proportion de carignan. Les raisins sont ramassés en légère surmaturité et totalement égrappés avant vinification. Le mutage peut se faire sur grain ou sur moût en fonction des années. Le vin est élevé pendant plus de 20 ans en demi-muids de chêne, lui conférant sa « mémoire aromatique ».

Le domaine produit également trois Collioure « de soif » en rouge, blanc et rosé sous le nom de **Petit Couscouril** ; et deux blancs secs oxydatifs : un élevé sous voile à la manière d'un Fino andalou nommé **Ranfio Cino**, et un élevé sans voile, à la manière d'un Oloroso, nommé **Ranfio Seco**.



L'étiquette de « Al Tragou », splendidement rétro !

Nos dernières dégustations :

- **Collioure blanc Armenn « Le Petit Couscouril » :**

Mars 2016 : **Armenn 2013** : premier nez discret, mais fin et précis, qui s'ouvre sur des notes « fraîches », mentholées, anisées, à peine pétrolées. La bouche est davantage expressive, longue et fine, salivante et incroyablement salée (Olivier Saperas a mesuré la présence de sels dans son vin, qu'il attribue aux embruns marins déposés sur les raisins). De style moins oxydatif que les millésimes faits par son père, ce vin nous séduit totalement dans sa construction et son équilibre. **Très bien +**

Août 2010 : **Armenn 2007** : d'abord discret, il évolue sur le menthol, les fruits exotiques et le thé. Attaque ronde et ample, développement souple et gras, allonge stricte et retenue, un peu serrée, mais beau fond de vin. **Assez Bien**

- **Collioure rouge « les Espérades » :**

Mars 2016 : **Espérades 2012** : premier nez génial de violette, de pierre chaude, de fruits noirs, avec un soupçon de cassis frôlant la réduction sans y tomber. La bouche est magistrale de raffinement tannique allié à une impression de densité et d'équilibre impossible à prendre en défaut, et qui plus est sans alourdissement dû au bois ou à l'alcool. A l'aération, le côté floral s'accroît. Excellent.

Août 2013 : **Espérades 2009** : La parenté de style avec le 2007 est manifeste car ici aussi, la finesse aromatique et de tanin est de mise. Mais surtout, c'est l'équilibre de ce vin qui séduit et saisit le plus : quel fraîcheur pour des raisins cueillis mûrs dans un millésime chaud ! Au delà du style de vinification et d'élevage, le terroir semble ici avoir son mot à dire, incontestablement. Un pur délice. **Très Bien**

Août 2010 : **Espérades 2007** : Beau nez de cerise et de kirsch qui rappelle des expressions de gamay sur les schistes en décomposition de la Côte du Py. Bouche croquante, structurée, saveur d'orange et léger amer métallique. Fond de verre sur le chocolat. Vin fin et racé, exprimant son terroir, enfin dans l'idée que nous nous en faisons. **Très Bien**

- **Banyuls Rivage blanc :**

Août 2010 : **Rivage blanc 2007** : 105 gr de sucre résiduel. Sur des notes de raisins secs, orange confite et menthol. Gras dès l'attaque, ample, doux et sans lourdeur. Bonne longueur sur l'abricot sec et la pêche blanche. **Bien**

Déc. 2011 : **Rivage blanc 1991** : joli nez un peu diffus sur la cire d'abeille, la mirabelle, le zeste d'orange. La bouche est sucrée mais gourmande sur les fruits blancs, bien équilibrée et de bonne longueur. Bon vin, en pleine maturité. **Bien**

- **Banyuls Rivage ambré :**

Mars 2016 : **Rivage ambré** : pendant « blanc » d'Al Tragou, la dégustation de ce rivage ambré est pour nous une redécouverte complète, avec un nez extraordinaire de richesse aromatique et de raffinement, tirant sur tous les zestes d'agrumes (confits et frais) imaginables, tous les fruits jaunes confits possibles (pêche, melon, mirabelle, abricot, etc), et couronné d'un rancio fin qui jamais ne bascule sur des notes alcooleuses, poussiéreuses ou usées : au contraire, il accroît la complexité du bouquet et stimule les sens ! La bouche fait littéralement décoller de plaisir, avec une intensité, une suavité et une harmonie des saveurs renversante. Étonnamment, la liqueur en bouche et la « facilité » à boire rappelle davantage des vins blancs liquoreux botrytisés que des blancs mutés. **Grand vin.**

Août 2010 : **Rivage ambré 2007** : 120 gr de sucre résiduel, 17° d'alcool. Très résineux au nez, sur des nuances de cire d'abeille et des arômes terpéniques rappelant certains vins de Xeres. Bouche plutôt fraîche, encore peu avancée dans le goût de rancio, ce qui est normal vu l'âge du vin. Finit sur la noix sèche. **Assez bien+**



- **Banyuls Rimage :**

Mars 2016 : **Rimage 2015** (brut, non assemblé) : un décoction de fruits rouges et noirs confits (la bassine de confiture de cassis ou cerise en train de cuire), ce qui est pour nous l'exacte définition aromatique d'un banyuls rimage jeune, avec aussi des notes d'*after eight*, de « métallique noble » et de réglisse. La bouche est du même acabit et prolonge le plaisir de ce type de vinification élaborée avec un maximum de précision sur des beaux fruits impeccablement mûrs et bien cueillis. Une pure gourmandise, équilibrée, digeste, qui signe un tournant stylistique sur ce vin domaine. **Très bien +**

- **Banyuls « Gaby Vial » :**

Août 2010 : **Gaby Vial** : bien catalan avec son nez de fruits rouges confits, de café et de chocolat. Bouche facile, pas très charnue mais jouant bien sur le goût oxydatif. Le *vin du pays*, dans le style de toujours. **Bien**

- **Banyuls Grand Cru « André Magnères » :**

Mars 2016 : **André Magnères 2007** : au premier coup de nez, on est parfaitement dans le type Grand Cru, à savoir un LBV ou plutôt un millésimé à élevage prolongé (ou mise tardive), que l'on situe parfaitement à mi-chemin entre le fruit pur et éclatant d'un rimage jeune et les débuts de la « ranciotisation » des élevages prolongés en contenants non ouillés, sauf qu'ici on ouille ! Admirable nez donc, de moka, de datte, de tabac brun, de figue, tirant sur les fruits exotiques et agrumes, et bien d'autres choses émergeant dans le fond du verre. La bouche est encore supérieure au nez avec une intégration mémorable du sucre, de l'alcool et bien sûr aussi du tanin. C'est long, évident, et compte tenu de la richesse sur le papier du vin, déconcertant de facilité à boire. Incrachable. **Excellent**

Août 2010 : **André Magnères 1999** : très mûr sur le cacao, la figue et le chocolat noir. Bouche riche, beaucoup de tanin et de vin, suave, long, plein, chaleureux, il a impérativement besoin de garde pour s'affiner. **Bien +**

- **Banyuls « Al Tragou » :**

Mars 2016 : **Al Tragou 1988** : grandiose nez de liqueur d'orange, de tabac, résine, vieux Cognac, puissant mais noble, chaleureux, qui happe littéralement le dégustateur. En bouche on retrouve tous les parfums déjà sentis dans une finale interminable, longue, plus « fraîche » que le nez. **Grand vin**

Août 2010 : **Al Tragou 1986** : noix verte, havane, et beaucoup d'autres notes archétypiques d'une palette rancio fournie. Superbe toucher de bouche gras, permis par le très long élevage et la présence d'alcool concentré par ce même élevage. Vin ultra savoureux, très persistant, sudiste, incrachable. **Grand vin** de fauteuil, de cigare et de chocolat *grand cru*, le mythe du Banyuls *rancio*. A lui seul, il rend la visite de ce domaine indispensable. Une partie de la mémoire du Banyuls se loge dans ces bouteilles.

- **Vin-de-Pays de la Côte Vermeille « Ranfio Cino » :**

Sept 2013 : joli nez, compromis de notes de fruits secs, de caramel, de boisé fin avec un côté épicé, d'une fine oxydation (plus curry doux que noix). La bouche est charnue, ronde et solaire mais sans déficit d'acidité. L'ensemble produit est confortable, très agréable par son côté équilibré où l'alcool, l'acidité et les goûts oxydatifs se mêlent avec une jolie cohérence. La finale n'est pas très longue mais possède un petit goût de « reviens-y » fort agréable. **Très bien**

Nous garderons un vrai beau souvenir de cette visite car les deux heures passées dans l'univers Vial-Magnères ont été assez magiques. Dès l'arrivée dans ce chai, nous avons été touchés par une sensation de rapport direct à l'histoire, à la tradition, au pays et à l'âme catalane. Un chai dans lequel Bernard Sapéras avait eu la bonne idée d'installer une sonorisation et des enceintes, chose rare, diffusant quelques grands moments de musique, dont ce jour là un Stéphane Grappelli en grande forme. Un chai aux allures de musée, qui semblait héberger l'histoire du cru, avec ses vieilles photos en noir et blanc, ses foudres peints en rouge rayés de craie, ses fûts de rancio collés au plafond et ses bouteilles aux formes et étiquettes sans âge ou presque, posées ça et là. Et au delà de l'endroit, nous avons eu l'impression que tout ce que l'on pouvait entendre, voir et ressentir là bas était un peu emprisonné dans Al Tragou. Un vin de gens *assis au bord du monde*, témoignage du temps, ode au soleil catalan qui tirera toujours plus vers le vermeille que l'or. Bref, pour comprendre un peu, pour ressentir banyuls, il faut aller voir ce gardien du temple qu'est le domaine Vial-Magnères.

Un mot pour finir, sur la reprise du domaine par Olivier Sapéras et son épouse. Nous avons rencontré ce dernier deux fois cette année (2016), à Vinisud puis au domaine, au printemps. A chaque fois, cela a été une belle rencontre et un vrai coup de cœur. Et nous devons avouer qu'au delà d'avoir été rassurés, nous avons été conquis et même convaincus que le domaine ne s'arrêterait pas en si bon chemin, car les nouveaux millésimes sont plus qu'enthousiasmants sur les vins non rancios. Olivier Saperas se prend progressivement au jeu et amène déjà sa patte en terme de précision de vinification. L'aventure de ce domaine unique continue et s'annonce plus que jamais passionnante...

Domaine Vial-Magnères
Clos Saint-André
14, rue Edouard Herriot
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél : 0033 (0)4 68 88 31 04
al.tragou@wanadoo.fr
<http://www.vialmagneres.fr/>

Référence :

Les grands crus du Languedoc Roussillon – Michel Smith – éditions Renault