

DOMAINE LA TOUR VIEILLE



Notre histoire...

La création du domaine date de 1982, lorsque Vincent, de retour au pays, s'est attelé à la reprise d'une partie du vignoble familial de Collioure. Quelques années plus tard, Christine l'a rejoint avec dans ses bagages quelques vieilles vignes de Banyuls. Puis, c'est Jean qui est arrivé avec les siennes.

Aujourd'hui les vignes de la Tour Vieille s'étendent sur une quinzaine d'hectares de Collioure à Banyuls sur les coteaux en pente surplombant la Méditerranée.

Le travail est totalement fait à la main à cause de la déclivité, mais aussi de l'architecture traditionnelle en terrasses. Le vignoble est comme "sculpté" à même la montagne, les vignes striées de canaux d'écoulement d'eaux de pluie et les murettes de pierre sèche impressionnent le regard et réclament labeur et respect.

Nos vins sont issus de Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, ou Vermentino. Ils s'appellent "Collioure" en rouge, blanc et rosé, et "Banyuls" en Vin Doux Naturel.

Mais il y a aussi quelques spécialités remarquables qui sont de véritables expressions de ce terroir aride et parfumé aux vins riches et concentrés, comme le blanc sec en élevage d'abandon "Mémoire d'automne" ou encore l'historique rancio sec "Cap de Creus" et aussi le "Vin de Méditation", un vieux Banyuls en solera depuis 1952... Des vins façonnés par le temps...

Jean Baills, Christine Campadiou, Vincent Cantié
Domaine la Tour Vieille - 12 Route de Madeloc - 66190 Collioure
Tel: 04 68 82 44 82 - Fax: 04 68 82 38 42 - info@latourvieille.com

DOMAINE LA TOUR VIEILLE

LE COLLIOURE, blanc, rosé, rouge...

Les vignes sont implantées presque directement dans la roche mère de schiste, parfois à peine recouverte d'une mince couche de terre. La maturité est excellente lorsque le sol restitue aux ceps les réserves de chaleur accumulées pendant le jour. La taille en gobelet des grenaches favorise ce phénomène. Le rendement maximum autorisé en COLLIOURE est de 40 hl à l'hectare.

LES CANADELLS, Collioure blanc :

Preuve que notre terroir peut s'exprimer en blanc, ce vin en tire toute sa puissance. La richesse du grenache à faible rendement lui procure son type de "vin de mer", d'équilibre savoureux tout en rondeur ponctué de notes de garrigue sèche et odorante.

Grenache gris et Grenache blanc 70% macabeu 10% vermentino 10% roussane 10% Pressurage direct pour le Grenache gris et macération pelliculaire de quelques heures pour les cépages blancs. Fermentation en barriques sur lies pour partie de la cuvée avec bâtonnages réguliers.

Servir avec poissons de roche, calamars grillés, viandes blanches en sauce ou fromages (Comté, Camembert, Reblochon).

COLLIOURE ROSÉ "Rosé des Roches" :

Vin obtenu par saignée du soir. Fermentation à température contrôlée. Fruité mais structuré, c'est un rosé de caractère.

Grenache noir 50% Syrah 50 %. Ne pas servir trop froid.

COLLIOURE Rouge :

Nous élaborons 2 à 3 cuvées de Collioure rouge selon le millésime, la typicité de la récolte, et le désir de recherches "nouvelles" .

Ces cuvées portent le nom des vignes dont elles sont issues :

" **La Pinède** " est issue de 75% de grenache noir et 25% de mourvèdre et carignan de vieilles vignes (50 ans et plus) provenant surtout de la vigne de "La Tourette".

" **Puig Oriol** " : 30% Grenache noir et 70% Syrah, vigne de "Puig Oriol".

" **Puig Ambeille** " : 80% Mourvèdre, 20% Grenache noir.

Nos plus jeunes raisins vont dans notre « second vin », « *Sur la Route* », un rouge hors appellation, friand et fruité, idéal pour les grillades.

Pour ces vins, les raisins sont égrappés ou semi égrappés, les macérations longues (plus de 21 jours), le pressurage très doux et la filtration peu ou pas existante.

Les COLLIOURE sont riches et épicés, à déboucher à l'avance et à servir autour de 18° avec viandes et civets, canard, gibier mais aussi ... poissons au four et à l'ail ! Ce sont des vins de moyenne garde : 10/12 ans selon le millésime. Les COLLIOURE et les BANYULS sont produits sur le même terroir : les 4 communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls s/Mer et Cerbère sont seules autorisées à produire ces 2 vins.

Jean Baills, Christine Campadiou, Vincent Cantié

Domaine la Tour Vieille - 12 Route de Madeloc - 66190 Collioure
Tel: 04 68 82 44 82 - Fax: 04 68 82 38 42 - info@latourvieille.com

DOMAINE LA TOUR VIEILLE

LES BANYULS, VINS DOUX NATURELS

Ce sont de grands vins de dessert, même si certaines habitudes les font consommer à l'apéritif dans notre pays. Ils sont à servir plus frais en début de repas et on préférera les cuvées les plus anciennes pour l'après- repas. Nous distinguons deux catégories de Banyuls :

Les "Millésimés", vins issus d'une seule vendange et représentatifs du caractère de l'année. C'est le cas des BANYULS VENDANGES, RIMAGE et BANYULS BLANC qui sont mis en bouteilles tôt et protégés de l'oxydation. Les **"non Millésimés"**, qui ont subi plusieurs années de vieillissement "oxydatif" et dont la richesse et le caractère proviennent de cet "affinage" et de cette évolution recherchée à travers fûts ou bonbonnes laissées à l'extérieur. L'effet millésime est alors "gommé" par le temps et les méthodes d'assemblage, ces vins sont des "hors d'âge" et ne portent pas d'année sur l'étiquette, comme le veut la tradition ancestrale, ex : BANYULS RESERVA, Cuvée FRANCIS CANTIÉ et VIN DE MÉDITATION. Rendement maximum autorisé pour les Banyuls : 30 hl / hectare.

BANYULS « Rimage » :

Mis en bouteilles dans sa première année de vie, ce vin est volontairement protégé de l'oxydation (pourtant recherchée pour les autres cuvées). Ce qui a pour effet de dévoiler un stade d'arômes habituellement "gommé" par le vieillissement : explosion épicée de mûre, cerise et framboise. A consommer très jeune ou à oublier en cave 10 ans et plus.

Sur vendange sélectionnée de Grenache noir, mutage sur grains. Accompagne les soupes de fruits rouges, tartes aux fruits ou fromage de chèvre très frais servi avec marmelade de cerise ou de mûre.

BANYULS "Rimage mise tardive" :

Ce Banyuls repose pendant 36 mois dans un foudre de chêne neuf (nous avons acheté ce foudre en 2004), toujours bien rempli. Le vin est donc protégé de l'oxydation pour conserver son esprit « Rimage » et mis en bouteilles après 3 ans environ.

BANYULS "Blanc" :

Vinifié en blanc par pressurage direct (c'est notre seul Banyuls muté sur jus), voici un vin doux typé et suave qui tire son charme particulier de sa rareté de production (2000 à 4000 bouteilles par an) et de ses arômes fins de garrigue fraîche et de miel. *Grenaches gris et blanc. Servir un peu rafraîchi (17°) avec îles flottantes, crème catalane, frangipane ou nougat glacé et glace vanille.*

BANYULS "Reserva" :

Un grand classique mis en bouteille après 5 à 6 ans d'élevage en foudres et bonbonnes laissées au soleil. A mi-chemin entre le "fruité" et le "grillé". *Grenaches noir et gris et Carignan en mélange, mutage sur grains. A servir plus frais pour l'apéritif avec toasts au fromage ou des fruits secs. C'est aussi le compagnon idéal du chocolat et des fromages bleus.*

DOMAINE LA TOUR VIEILLE

LES VINS RARES

Notre terroir de schistes Méditerranéens, si particulier, donne l'une des plus belles expressions qui soit du Grenache, cépage roi, adapté à la sécheresse, aux conditions climatiques extrêmes (Tramontane violente, fortes pluies torrentielles) et à l'aridité des sols. Il permet d'élaborer toutes "les couleurs" de vin en sec et en doux, jusqu'au "rancio sec" hérité de notre savoir-faire catalan, qui est comme un défi lancé à l'œnologie moderne.

MÉMOIRE D'AUTOMNES :

Ce vin blanc sec en élevage d'abandon est issu de grenaches blanc et gris cueillis à belle maturité qu'on a laissés fermenter jusqu'au bout. Bâtonnages réguliers et élevage sur lies fines en barriques aux $\frac{3}{4}$ pleines pendant 4 ans avant la mise. Ce vin sec, « abandonné » à son évolution oxydative appartient à la famille des vins de «voile» ou de «fleur», devrait-on dire ici plus exactement... Pas encore tout à fait «rancio», il a la typicité des vins d'Andalousie à l'oxydation rafraîchissante.

CAP DE CREUS, vin rancio sec :

Issu de la tradition directe, ce vin s'apparente plus à une revendication identitaire qu'à un produit vitivinicole ! c'est l'ancêtre des vins "secs" du cru, lorsque les gens conservaient une partie des raisins récoltés pour le vin doux (donc à 15° et plus en général) pour faire un peu de vin pour la table familiale. Les fermentations se terminaient tant bien que mal sur d'aussi forts degrés et le résultat était ce vin étonnant (détonnant ?) que nous élaborons toujours et qui n'est classé dans aucune catégorie. Conservé dans de vieux bois, il acquiert son caractère "rancio" en quelques années. Plus rustique que Fino de Jerez auquel on le compare quelquefois, ce vin mérite de survivre au nivellement législatif ambiant. Le vin blanc sec «Mémoire d'automne» en élevage d'abandon est son plus jeune héritier direct !

VIN DE MÉDITATION, Banyuls en "Solera" :

La "Solera" est un système très civilisé emprunté aux Andalous dans lequel le vin le plus vieux éduque le vin jeune qui lui est confié. Nous avons mis en bouteilles pour la 1ère fois en 1994 ce très vieux Banyuls de 1952 qui est depuis, la base de notre Solera. Il s'agit donc de vin "hors d'âge" (plus de 40 ans de moyenne) qui a évolué vers des notes de rancio éblouissantes. C'est un vin rare car façonné par le temps.

A déguster en fin de repas, seul, ou avec un cigare et du temps...

—