

DOMAINE LA TOUR VIEILLE

LES VINS RARES

Hérités de notre savoir-faire catalan, les vins rancios sont autant une revendication identitaire qu'un nectar défiant les règles de l'œnologie moderne... Ils peuvent être secs ou doux et témoignent dans les deux cas de la capacité du Grenache, lorsqu'il est cueilli au delà de 15,5 degrés, à s'adapter à des conditions d'élevage extrêmes (tonneaux vieillis à l'extérieur).

Rancios secs : Mémoire d'automne

Après une fermentation lente, le vin blanc sec issu de grenaches blanc et gris est vieilli pendant environ 5 ans en barriques mi-pleines seulement, permettant ainsi le développement d'un voile et l'oxydation du vin. Cet élevage dit "d'abandon" fait évoluer le vin vers le profil aromatique rancio sans qu'il ne soit toutefois trop poussé.

Cap de Creus

Ce vin de fort degré, vinifié en rouge, fait l'objet, après avoir terminé sa fermentation alcoolique, d'un élevage oxydatif dans des tonneaux en vidange. Il termine son élevage après de longues années dans un foudre mi-plein : véritable tonneau perpétuel où l'on complète tous les ans la partie que l'on a prélevée durant l'année. Il acquiert ainsi le caractère "rancio", typique par ses arômes de noix.

Le Cap de Creus, véritable Cap Horn de la méditerranée, au décors de bout du monde battu par la Tramontane au milieu de rochers formidables, est le paysage qui illustre pour nous au mieux la relation intense entre un rancio et sa culture.

Rancio doux : Vin de Méditation

La Soléra est un système d'élevage très traditionnel du pourtour méditerranéen dans lequel le vin le plus vieux éduque le plus jeune qui lui est confié dans son "tonneau perpétuel". La base de ce Banyuls date du millésime 1952 ; quelques bouteilles ont été tirées pour la première fois en 1988 et depuis, au gré des prélèvements, toujours confidentiels, le niveau du foudre est maintenu à moitié.

C'est un vin façonné par le temps, à déguster en fin de repas, en prenant son temps...



Domaine La Tour Vieille

12 route de Madeloc - 66190 Collioure

04 68 82 44 82 - info@latourvieille.com - www.latourvieille.com

DOMAINE LA TOUR VIEILLE



Le domaine est créé en 1982, lorsque Vincent Cantié reprend les vignes familiales situées sur Collioure. Quelques années plus tard, Christine Campadiou le rejoint, apportant les vignes de sa famille sur la commune de Banyuls.

Les vignes s'étendent aujourd'hui sur 13 hectares le long de la Côte Vermeille, plantées sur les coteaux abrupts de Collioure, Port-Vendres et Banyuls, surplombant la mer Méditerranée. Notre terroir est composé d'une roche-mère schisteuse recouverte d'une mince couche de terre, obligeant les racines à puiser l'eau et les nutriments en profondeur.

L'architecture du vignoble est très spécifique de par la forte pente qui nous oblige à organiser les vignes en terrasses, délimitées par des murettes de pierres sèches. Cette déclivité et cette architecture rendent la mécanisation impossible et imposent un travail exclusivement manuel tout au long de l'année. En cela notre métier est resté très proche de celui de nos anciens et c'est cette âme et ce savoir-faire que nous voulons perpétuer.

La forte exposition au soleil et aux vents (principalement la Tramontane) combinée à de faibles rendements permettent d'obtenir des raisins sains et concentrés avec lesquels on peut produire du vin sec : le Collioure ; du vin doux : le Banyuls, ou encore des rancios secs. L'aire d'appellation est la même pour tous ces vins. Les cépages du domaine sont Grenache noir, Grenache gris, Grenache blanc, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Macabeu ou encore Roussanne. Notre production moyenne est d'environ 70 000 bouteilles/an.

Domaine La Tour Vieille

12 route de Madeloc - 66190 Collioure

04 68 82 44 82 - info@latourvieille.com - www.latourvieille.com

COLLIOURE : vin sec rouge, blanc, rosé...

L'appellation Collioure est née en 1971 pour le rouge puis ont suivi le rosé en 1991 et le blanc en 2003. La vigne est taillée principalement en gobelet, particulièrement adapté à nos cépages, permettant une qualité et une maturité optimales à un rendement volontairement faible de 40hl/ha.

Collioure blanc Les Canadells et Les Canadells Hors Série :

Équilibré et long en bouche, ce vin charnu exprime toute la puissance du terroir et offre un beau profil de 'vin de mer' ponctué de notes de garrigue.

Grenache gris à 65%, grenache blanc à 20%, roussanne à 10% et macabeu à 5%.

Fermenté en cuve inox à basse température ou en demi-muids pour un tiers de la cuvée, il est ensuite élevé de 6 à 8 mois.

Les Canadells Hors Série est élevé un an de plus dans un foudre de 12 hl. Il est produit en série limitée, plus aboutie, et s'épanouit davantage après un élevage en bouteille. Nous le proposons également en magnum.

C'est un vin blanc gastronomique à apprécier avec des poissons, des viandes blanches ou encore, dans sa version Hors Série, avec des fromages gouteux : Comté, tomes, Ossau-Iraty, Bethmale, Reblochon....

Collioure rosé Rosé des Roches :

Syrah à 50% et grenache noir à 50%. Une macération de quelques heures est faite sur la syrah alors que les grenaches sont pressés directement après refroidissement en chambre froide. Le vin fermente lentement en cuve et l'élevage est court pour obtenir un rosé fruité, structuré et équilibré qui ne se résume pas à un vin d'été mais mérite d'accompagner des viandes blanches, des salades raffinées ou encore des crustacés.

Collioure rouge :

Nous produisons, selon le millésime, 3 cuvées d'assemblage avec pour chacune un cépage majoritaire donnant son caractère à la cuvée.

La Pinède : grenache noir majoritaire, que viennent complexifier, selon le millésime, mourvèdre et carignan. Fruité et gourmand, il représente bien l'appellation et peut être bu jeune comme gardé 3-4 ans et s'accorde notamment avec des grillades.

Puig Oriol : syrah majoritaire, complétée par du grenache noir et un peu de carignan. Structuré et équilibré, il exprime le caractère de la syrah et de belles notes poivrées. Puissant dans ses premières années, il deviendra plus expressif après 4 à 6 ans de garde. À marier à des viandes cuisinées, du petit gibier ou bien-sûr du fromage.

Puig Ambeille : mourvèdre majoritaire, complété par du grenache noir et du carignan, il représente fièrement l'identité du cépage méditerranéen qu'est le mourvèdre. Complexe, structuré et épicé, il est plaisant jeune mais a le potentiel et la structure pour attendre jusqu'à 8 ou 10 ans. À servir avec des viandes rouges, des plats gouteux comme un gigot d'agneau catalan ou du canard.

Il peut être intéressant de les ouvrir quelques heures avant de les servir chambrés.

BANYULS : vins doux naturels

Le décret de l'appellation Banyuls date de 1936 à la création des appellations d'origine. Le cépage du Banyuls est le grenache noir, gris et blanc; limité à une production de 30 hl/ha, il offre des baies très concentrées en sucres. On peut distinguer 2 catégories :

- Les **Banyuls Blanc, Ambré, Rimage** et **Rimage Mise Tardive** sont millésimés. Ils sont élevés protégés de l'air (Banyuls Blanc et Rimage) ou soumis à une légère oxydation (Banyuls Ambré et Rimage Mise Tardive) par un élevage en tonneau.

- Le **Reserva** et le **Vin de Méditation**, en revanche, sont issus d'un assemblage de vins ayant subi plusieurs années de vieillissement oxydatif (non-millésimés sur l'étiquette). Ils représentent le profil de Banyuls le plus emblématique et identitaire.

Banyuls Blanc Doux et Banyuls Ambré :

Grenaches blanc à 50% et gris à 50% pressurés directement à la récolte. La fermentation est stoppée par mutage (ajout d'alcool qui inhibe les levures). Il en ressort un vin doux fruité et suave, très fidèle au cépage dont il est issu. Le sucre ne domine pas. Le vin est équilibré et révèle immédiatement des notes de pêche mûre, de poire, de garrigue ou d'abricot.

Le **Banyuls Blanc** est mis en bouteille après un élevage court de 10 mois environ en cuve pour garder les arômes primaires. Servir assez frais avec une salade de fruits (pomme, pêche, poire, agrumes), île flottante ou crème catalane.

Le **Banyuls Ambré** est élevé en barrique pendant 18 mois environ. Il exprime des notes complexes de miel, d'amande amère et d'épices. À déguster seul.

Banyuls Rimage :

Grenache noir. Muté sur grains et macéré 6 semaines, il explose d'arômes de petits fruits rouges et noirs (mûres, cerise et framboise), représentant bien l'identité de son cépage. Il est mis en bouteille dans sa première année et peut se boire jeune ou très vieux (10 ans et +); seul ou avec une soupe de fruits, une tarte aux fruits rouges ou encore des fromages frais accompagnés de confiture de cerise.

Banyuls Rimage Mise Tardive :

Ce Banyuls Rimage est élevé pendant environ 15 mois dans un foudre de chêne, ce qui lui permet d'évoluer aromatiquement sans s'oxyder. Cet élevage lui confère de la complexité, à mi-chemin entre fruité et grillé et une harmonisation de la bouche. Très gourmand et capiteux, c'est un régal avec des fromages bleus.

Banyuls Reserva :

Issu principalement de grenache noir, il est muté sur grains. Son vieillissement de 5 à 6 ans ou plus a lieu principalement en demi-muids en vidange, offrant ainsi une grande surface d'échange entre l'air et le vin. Une partie du vin subit un vieillissement accéléré en bombonnes de verre exposées à tous les vents durant plus d'un an. Il exhibe les arômes de fruits secs qui ont fait la renommée des Banyuls et s'accorde particulièrement bien avec le chocolat, la frangipane ou le pain d'épices.