

Dinsdag 7 maart 2006: Collioure & Banyuls ***Voordrachtgever: Serge Debuck (Cellier des Templiers)***

PROEFNOTITIES



Dit Franse wijnbouwgebied komt voor de eerste maal aan bod in onze proeverijen. Beneden Perpignan aan de Middellandse Zee, in een zone van Argelès tot aan de Spaanse grens juist ten noorden van Cerbère en aan de steile rand van de Côte Vermeille, liggen de AOC's Collioure (voor droge wijn) en Banyuls (voor VDN – Vin doux naturel). Vooral deze wondermooie kuststrook wordt in de zomer plat gelopen door de toeristen. De wijn krijgt er minder aandacht maar wordt hoe langer hoe meer gewaardeerd door de echte wijnkenner omwille van zijn natuurlijk karakter. Men maakt hier geen mode -wijnen met een gestandaardiseerde smaak; wel wijnen met een ziel, uitzonderlijk in aroma en smaak.

De keten van de Pyreneeën eindigt hier aan de oostkant op een leisteenmassief dat zich op sommige plaatsen als het ware letterlijk in zee stort. Kleurrijke rotstoppen, omgeven door diepe en smalle valleien, zijn begroeid met dennen, eiken, brem, lavendel en rozemarijn. Dit massief, de Albarès, strekt zich uit langs beide zijden van de Frans -Spaanse grens en van de pas van Perthus tot aan de Middellandse Zee.

Er is zonder overgang, een onmiddellijk en ruw contact tussen het gebergte en de zee. Dit zorgt voor een uitgeholde rotskust, oker en paars gekleurd, met talrijke indigokleurige krekken.

Hier treffen we vier kleine havens aan: Collioure, Port-Vendres, Banyuls en Cerbère. Het klimaat is het meest zuiderse van continentaal Frankrijk (jaarlijks gemiddeld bijna 2.500 uren zon).

De druivelaars staan op steile hellingen in terrasvorm, in arme en zure bodem waar het broze leisteen aan de oppervlakte komt.

GROEP 1: Collioure rood.

Dit is een droge wijn met een AOC die op de dezelfde plaats geproduceerd wordt als de *Banyuls* (er is intussen voor *Collioure* ook al een AOC voor roséwijn). Volgens de bepaling van de herkomstbenamingen moet de mengwijn samengesteld zijn uit *grenache* en *mourvèdre* (tussen 60 en 70%) en uit *carignan*, *syrah* en *cinsault* (tussen 25 en 40%).

Typisch bij de wijnbereiding is hier vooral het lang laten weken van de gekneusde druiven. Dit bezorgt de wijn heel wat looizuur en aromatische structuur. Opvallend is ook dat een *Collioure* wijn eerst nog 6 maand in de kuipen wordt bewaard (meestal niet op eik) alvorens die op fles gaat. Daardoor krijgt de wijn nogal dikwijls een stevige structuur.

Alle wijnen die geproefd werden en hierna beschreven zijn, komen van *Cellier des Templiers* in *Banyuls –sur –Mer* en zijn aangeduid met "hors commerce" (niet te verkrijgen in gewone winkels noch in groot warenhuizen).



Cuvée Haute Tradition 2004

AOC Collioure

Licht doorzichtige robijnkleur met paarse rand. In stilstaande fase heeft de wijn een ontloken neus met een opvallende minerale toets voortkomend van de leisteengrond. De onmiddellijke geuropslag van kruidnagel is typisch voor dit soort wijnen. Na het opschudden van de wijn komt een vanilletteoets

opzetten. De eerste smaakimpressie is hard en een dominante bitterheid blijft aanhouden. De wijn heeft 6 maand op eik gerust en wat teveel hout maskeert (voorlopig?) het fruit. Toch is het geheel gesteund door het nodige zuur en in de finale laat de alcohol zich voelen. 80% *grenache* en 20% *carignan* (€ 11,50).

Cuvée du Seris 2004

AOC Collioure

Deze wijn is eveneens gemaakt van voormelde twee druivenvariëteiten en ook in dezelfde verhouding. Hier is er echter geen eiklagering en 80% van de productie heeft een *macération carbonique*^[1] gehad.

Deze wijn vertoont een diepe kleur met kleine witte rand en explodeert in de neus met een enorme kruidigheid en veel mineralen. Het bouquet is rijker dan de voorgaande wijn en er is ook meer concentratie in de smaak die heel evenwichtig is (braambes en cassis). Meer gepolijste tannine doseert de bitters en het geheel eindigt in een peperige finale (€ 11,35).

Domaine du Roumani 2004

AOC Collioure

Van beide voornoemde druivenrassen is hier telkens 10% afgenomen en werd een derde variëteit toegevoegd: *mourvèdre*. Laatst vermelde druif leent zich uitstekend voor mengingen, kan goed ouderen, is genereus en heeft een fraaie kleur (de basisplant voor de rode *Bandolwijn*). De wijn van *Domaine du Roumani* bestaat uit 70% *grenache*, 10% *carignan* en 20% *mourvèdre*, kreeg een gisting van 20 dagen gevolgd door nog een korte *macération carbonique*.

De wijn dient zich aan in een donker paars kleedje en is diep van kleur met een hoge viscositeitgraad. Klein rood fruit en kruiden kenmerken een zachte neus. Op de tong ervaren we onmiddellijk meer concentratie van materie en meer finesse. De zuiderse kruidigheid van tijd en laurier zorgt voor verrassende frisheid. Soepele peperige tannine zorgt voor een correcte afdronk (€ 12,90).

Château Reig 2002

AOC Collioure

Deze wijn van 70% *grenache*, 20% *mourvèdre* en 10% *carignan* heeft door enkele jaren rust al een acajoutintje gekregen en laat dikke tranen na op de glasrand.

Verleidelijke intense etherische geuren zijn opvallend bij het eerste neuscontact. Het zijn aroma's die ons doen denken aan leer, wild en wat truffel. Aangevuld met wat tabak vormt dit alles een verrassend geurenspeel. In de mond laat eerst het eikenhout zich voelen (20 maand op eik), dan wat vers gemalen witte peper. Het fruit is rijp, alles versmolten in een rijke mondbalans. 30 dagen gisting heeft voor veel extractie gezorgd. Een heel aangename eetwijn met een lange en smakelijke afdronk (€ 20,50).

Château des Abelles 2004

AOC Collioure

Deze wijngaard is ten zuidoosten van *Collioure* gelegen, gedeeltelijk op het grondgebied van *Banyuls*. Het grootste gedeelte van de wijnstokken is meer dan 40 jaar oud. De wijn is niet op eik gelagerd maar wordt vooral op zijn fruit gedragen. Het is een typische *gsm* wijn (60% *grenache*, 20% *syrah*, 10% *mourvèdre*) aangevuld met wat *carignan* (10%). De inbreng van de *syrah* zorgt voor meer kleur, aroma en body.

Het is de eerste wijn in de proeverij die een heel diepe donkere kleur heeft en een typische geur uitstraalt van een wijn uit het gebied van de Rhône (inbreng *syrah*). Ook hier is de mediterrane kruidigheid opvallend (paprika en muskaatnoot), gedragen door braambessen, frambozen en cassis. De mond is krachtig, mooi rond en wordt gestructureerd door fijne en elegante tannine. De nasmaak is kruidig en lang (€ 14,4).

[1] *Macération carbonique* (koolzuurweking): rode wijnbereiding, meestal gebruikt in zuiderse wijnbouwgebieden, waarbij de druiven intact en in hermetisch gesloten kuipen gedaan worden die geregeld gevuld worden met CO₂ (intra - cellulaire gisting). Hierdoor wil men meer geur - kleur - en fruitextractie krijgen).

GROEP 2: Banyuls

Vervolgens komen 6 flessen op tafel van een van de merkwaardigste appellations in Frankrijk: *Banyuls*.

We proeven de 2 AOC's: *Banyuls* en *Banyuls Grand Cru*. In laatst genoemde categorie steken er enkele "cuvées de prestige" tussen.

De *Banyuls* zijn natuurlijke zoete wijnen (vin doux naturel) zonder toevoeging van enig additief om het aroma te beïnvloeden. Om een deel van de natuurlijke suikers in het sap te behouden, wordt de gisting gestopt door toevoeging van neutrale wijnalcohol van 96° in een verhouding van 5 tot 10% van het mostvolume. Dank zij de neutraliteit van de alcohol, blijft de wijn bij onderbroken gisting de aroma's van de druiven behouden en eveneens de kenmerken van zijn herkomst uitdrukken. Deze "mutage" gebeurt in een vroeg of laat stadium van het gistingsproces, naargelang de wijnproducent een zoete of droge *Banyuls* wil krijgen.

De belangrijkste druivensoort is de *grenache* in de vormen "noir, blanc, gris". De wijnen worden vooral met de *grenache noir* gemaakt. Het decreet verplicht het gebruik van minimum 50% voor de AOC *Banyuls* en minimum 75% voor de AOC *Banyuls grand cru* (bij de witte *grenache* is dit minimum 40% en 15%).

Wat de bewaringsnorm op het domein zelf betreft, mogen de AOC *Banyuls* niet voor de eerste september volgend op het jaar van de oogst op de markt gebracht worden. Voor de *grands crus* moet die veroudering minimum 30 maanden in houten vaten verlopen. In werkelijkheid worden de *Banyuls* en *Banyuls grands crus* verschillende jaren in de kelders (en gedeeltelijk buiten) bewaard, alvorens ze gecommmercialiseerd worden.

Het verouderingsproces gebeurt op verschillende manieren:

- in eiken kuipen en vaten van 150 tot 300 liter;
- in halve mudden (600 liter) of okshoofden (220 liter) die men in de kelder kan onderbrengen of in open lucht. Deze tweede methode versnelt het verouderingsproces.

Ravaner 2001

AOC Banyuls

Als eerste voorbeeld hoe complex een *Banyuls* kan smaken, kregen we in ons glas een droge witte wijn gemaakt van 100% *witte grenache*. De wijn heeft 6 maanden gerust op jonge vaten uit de Vogezen, vertoont een levendige strogele kleur met groene reflecties en laat vette sporen na op het proefglas.

Stilstaand mogen we de intensiteit van de aroma's als "krachtig ontloken" omschrijven met eerst een vleugje amandel dat plaats maakt voor anijs, marsepein en gekonfijte abrikoos.

De smaak is zeer expressief en vettig. Ondanks de melligheid blijft de wijn verrassend droog door een onderlijnend zuurtje. Dit is ook zo in de finale wanneer een boterachtige afdronk toch nog "droog" blijft. Een opvallende ontdekking, zou ideaal zijn bij verse ansjovis en zeker bij blauwe kazen of als "afzakkertje" op het einde van de maaltijd. Sommigen vinden het een opperbst aperitief maar wat dan met die 18,5% alcohol? (€ 13,97).

Rimatge 2003

AOC Banyuls

Sinds tal van jaren werd in bepaalde gevallen, het bewaren van de wijn een andere richting uitgestuurd, naar het voorbeeld van de grote vintage -portwijnen. In plaats van te zoeken naar oxidatieve tonen, tracht men zoveel mogelijk de fruitaroma's te concentreren en te bewaren. Dit wijntype wordt als *rimage* of soms ook als *rimatge* aangeduid en kan net als bij de vintage port, ook zeer lang op fles bewaard worden. Bij deze methode voegt men er wel de alcohol wat later aan toe en



ook “*sur marc*”, wat de extractie enerzijds bevordert maar terzelfder tijd ook de wijn wat minder zoet maakt.

Deze *Rimatge 2003*, gemaakt van 100% *grenache noir*, heeft al een licht getaande rand in de kleur. Deze specifieke druivengeur is ook kenmerkend bij het eerste neuscontact. Na het walsen van de wijn springen de kersen op likeur er zo uit; cassis en gedroogde pruimen volgen. In de smaak nemen vooral gedroogde rozijnen de bovenhand ondersteund door wat zoethout. De rondheid van deze wijn wordt nog gedragen door het nodige zuur dat uiteindelijk het geheel zo mooi en zacht maakt en de proever zeer lang doet nagenieten. 16% alc.vol. (€ 17,55).

Mas de la Serra 1997

Demi sec

AOC Banyuls Grand Cru

75% *grenache* en 25% *carignan* voor een grand cru die 30 maanden op nieuwe eik gelegen heeft, waarvan enkele maanden buiten en voor de rest binnen in mudden van 1300 liter. In totaal bleef deze wijn bijna 8 jaar in de kelders van *Cellier des Templiers* rusten. Alle grands crus worden slechts gemaakt in uitzonderlijke wijnjaren.

De wijn vertoont een heel bruin getaande kleur met een enorme viscositeit.

Zijn verblijf in open lucht heeft gezorgd voor een uitzonderlijk mooie oxidatieve neus (rancio -achtig – sherrytoets) waarin gebrande koffiebonen en chocolade de boventoon nemen.

Bij het mondgevoel is de wijn mooi onderbouwd door voldoende zuur en krijgt een aangename madera -smaak mee. We krijgen er nog een portie chocolade, kaneel en nootjes bovenop gevolgd door een afdrank... die nooit eindigt. Een wijn als aperitief (voor de liefhebbers), of bij ganzenlever, Tommes -kaas gemaakt van koemelk (niet van schapenmelk), chocoladetaart, bladerdeeggebak met chocolade en karamel of om zomaar van te genieten op elk ogenblik van de dag (€ 19,25).

Cuvée Viviane Le Roy 1995

AOC Banyuls Grand Cru

Dit is een wijn « grande cuvée de prestige » in de « grand cru » klasse, een nectar van 100% geselecteerde druiven *grenache noir* die gekweekt zijn op de beste gronden. Het gistingproces wordt zeer laat gestopt door toevoeging van de neutrale alcohol zodat de wijn “droog” blijft. Heeft 30 maanden (!) buiten gerijpt op vat en dan nog vele jaren op kleine eiken vaten in de kelder van “*les Templiers*”.

De viscositeit is olieachtig. De bruin -oranje nectar met groene toets tekent lange “benen” op het wijnglas en straalt een complex aroma uit met veel nootjes. We hebben de indruk van een *sherry Amontillado* of *Oloroso*. In de mond krijgen we een pittig volume met veel potentieel en looizuur dat smeug alles bindt en droog houdt. Een super product met 18,5% alc.vol. (€ 35,2).

Cuvée Président Henry Vidal 1994

AOC Banyuls Grand Cru

Een zelfde type bereiding als bij de vorige wijn (*Viviane Le Roy*), met dien verstande dat de gisting hier heel wat vroeger gestopt wordt zodat de wijn zachter (wat zoeter) is.

De wijn vertoont al een kleur van acajou. Pruimen, cacao, gedroogde perziken, wat amandelen en sinaasappel tekenen de geur. Verfijnde en zijdeachtige tannine omweeft het fruitige in de smaak, kruiden brengen wat supplementaire reliëf aan de krachtige structuur die niettemin delicaat blijft. Honing, noten, mokka en gekonfijt fruit kunnen duidelijk geïdentificeerd worden in een zacht geheel dat vooral door mooi zuur onderbouwd is en ondanks de 18,5% alcohol, nog naar een glas doet vragen. Een enorm lange afdrank maakt alles nog plezieriger (€ 35,40).

Premium 2004

AOC Banyuls

Deze laatste wijn uit de proeverij is een nieuwigheid op de markt en werd nog maar tweemaal geproduceerd. Het is de creatie van de keldermeester van *Cellier des Templiers* samen met een oenoloog. Ze hebben aan de *grenache* 20% *syrah* toegevoegd. Deze *VDN* -wijn werd gemuteerd op zijn droesem waarbij de alcohol toegevoegd werd vóór het persen. Hierdoor weekt de toegevoegde alcohol in de droesem gedurende een of meerdere maanden. Daardoor extraheert men de kleur, de

tannine en de droge stof. Dit alles zorgt voor een onvergetelijke kwaliteit die onmisbaar is voor *Banyuls* die lang moeten bewaren. Het alcoholvolume is 16,5%.

Een granaatrode diepe kleur. Een intense, frisse maar rijpe neus waarin wat vanille is gemengd met pepermint, zoethout en zelfs wat teer.

Na een zoete aanzet wordt de mond gestreeld door rins fruit, getoast brood en een botertoets; etherische oliën vervolledigen de uiterst fijne smaak. Dit super product zal zeer lang kunnen ouderen, is niet gefilterd, zodat na jaren er zich afgestorven gistcellen op de bodem van de fles kunnen neerzetten (€ 37,25).

Vermelden we nog even dat zowel de rode wijnen *Collioure* als *Banyuls* best ingeschonken worden op een frisse temperatuur van 15° -16°, terwijl de voormelde witte *Banyuls Ravaner* liefst op 8° wordt geserveerd. (RIBA).
