

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Banyuls Grand Cru Hors d'Age

1 étoile au Guide Hachette 2005
2 étoiles au Guide Hachette 2001
Gilbert & Gaillard 2012 – 89/100



Appellation : Banyuls
Couleur : Rouge
Millésime : Assemblage de plusieurs vieux millésimes
Surface du vignoble : 8 ha
Rendement : 17-20 hl/hectare
Contenance : 50 cl

Le Terroir : Vignoble établi en étroites terrasses très ensoleillées. Sols de schistes en décomposition du Cambrien. Plongeant littéralement dans la Méditerranée, le terroir de la côte Vermeille est sans doute l'un des plus spectaculaires. Le vignoble accroche ses terrasses sur des pentes souvent abruptes. Des kilomètres de murettes en schiste retiennent un sol pauvre et peu profond où un ingénieux système de canaux "PEUS DE GALL" évacue l'eau d'orages rares, mais violents. Le climat Méditerranée (Été sec et aride, Tramontane fréquente).

Les Cépages :

Grenache noir : 65 % - Age moyen 40 - 50 ans.

Grenache gris : 25 % - Age moyen 40 - 50 ans.

Carignan noir : 10 % - Age moyen 40 - 50 ans.

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Vendange égrappée. Macération de 21 jours après mutage sur grains pour favoriser l'extraction des arômes et des tanins, avec remontages journaliers. Alcool acquis - 16,5°. Sucres résiduels - 93 grammes/litre.

L'Élevage : Vieilli plus de 10 ans en demi-muids de chêne vieux, les tanins s'arrondissent et les arômes gagnent en complexité. Naturellement clarifié, sans collage ni filtration.

Culture : Quasi biologique. Conversion à l'agriculture biologique depuis septembre 1997. Sulfate de cuivre, soufre jaune sec. Fumure : fumier de chèvre, engrais organiques, compost. Labourage au mulet sur 65 % de l'exploitation.

Accords mets et vins : Son élevage lui amène charpente et structure, mais aussi des tanins qui vont développer des arômes de fruits cuits, épices, moka, tabac, torréfaction. Il est à consommer frais sur des fromages à pâte persillée, foie gras. Il sera également le compagnon de tous les plaisirs à l'apéritif et au dessert au chocolat.

Température de service : 15 ° C.