Banyuls Grand Cru Cornet

- Frankrijk

Banyuls ligt in het uiterste zuiden van Frankrijk, waar de Pyreneeën in de Middellandse Zee zakken. Banyuls Grand Cru komt volgens de Guide Hachette uit slechts vier gemeenten aan de Côte Vermeille: Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer en Cerbère. De wijnstokken staan op droge leisteenbodems, op steile hellingen die van oudsher in terrassen zijn aangelegd. Het is een vin doux naturel: tijdens de gisting wordt er alcohol aan de most toegevoegd, zodat de gisting stopt en een deel van de natuurlijke suiker in de wijn blijft. Cornet & Cie is een merknaam van de Cave de l'Abbé Rous in Banyuls-sur-Mer. Die naam eert abbé Rous, volgens Hachette de eerste die eind negentiende eeuw in Banyuls wijn op fles verkocht en liet rijpen, om er de kerktoren van te betalen.Het jaar 1991Voor een Banyuls Grand Cru gelden strenge regels: minstens 75% grenache noir en minstens dertig maanden rijping op hout. Daarna rijpt de wijn verder op fles. Over het weer in 1991 in de Roussillon en over deze Cornet 1991 zelf vonden we geen notities. Een Banyuls Grand Cru 1991 van een ander huis, Cave l'Étoile, werd door Sommeliers International beschreven met tonen van walnoot, gepoetst hout, mokka, bittere sinaasappel en druiven op brandewijn, en een frisse finale. Dat geeft een idee van wat deze stijl na dertig jaar kan brengen.ServeertipZet de fles een dag rechtop en schenk voorzichtig, want er kan wat depot in zitten. Serveer licht gekoeld, rond 14 tot 16 graden.Over deze flesFles van 75 cl met 18,5% alcohol, Jos verkocht. Het vulniveau staat in de hals (into neck).Twijfel je of deze Banyuls bij je chocoladedessert past? Vraag het Wietze. Kom hem gerust bezoeken in Maison du Vin, onze winkel vol oude jaargangen aan de Heereweg 210 in Lisse.



Proefnotitie

Na jaren van rijping in contact met zuurstof krijgt Banyuls Grand Cru volgens de Guide Hachette een kleur van mahonie tot baksteenrood, met geuren van gekookt fruit, gedroogd fruit, pruimen op brandewijn, koffie, cacao, tabak en leer, en vaak een 'rancio'-toon van noten. Verwacht een rijpe, warme wijn.

Drinken bij

Heerlijk bij pure chocolade, een notentaart, een dessert met karamel of blauwe kaas.

Houdbaarheid

Hachette noemt de wijn geschikt om tientallen jaren te bewaren, maar elke fles is anders.

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl