

L'Archiviste Maury Vin Doux Naturel 1987 Philippe Gayral



Un écho d'une époque révolue. Et quel écho ! Le domaine dans lequel ce vin doux a vu le jour à Maury, dans le Roussillon, n'existe plus mais le temps a façonné un nectar d'une maturité parfaite. L'explorateur Philippe Gayral décroche 93 points Parker avec cette œuvre d'art !

Type	Vin fortifié
Producteur	Philippe Gayral
Région	Roussillon
Cépage	Grenache Noir
Dosage	Liquoreux
Température	16-18°C
Degré d'alcool	16 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2050
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le vin Maury 'L'Archiviste' est issu d'un fût unique (demi-muid) de grenache noir, en provenance d'une coopérative connue pour avoir conservé au moins une barrique de chaque millésime depuis le milieu des années 1970. Il possède un bouquet très harmonieux, avec des notes de cerise, d'eau-de-vie, de menthol et de cardamome, agréablement défini, et pas aussi puissant que l'on pourrait le penser. La bouche est ronde et, une nouvelle fois, très harmonieuse, sans aspérités. Le palais se caractérise par une pointe de citronnelle et de gingembre, complétée par des saveurs de fenouil, de cumin et d'origan lors de la finale soyeuse. Il s'agit d'un vin de Maury magnifiquement conçu, proposé par Philippe Gayral, et nous vous le recommandons vivement. » - Neal Martin

Note de la rédaction

Ce vin du Roussillon provient du domaine fondé en 1936 de la coopérative de Maury. Celle-ci a vécu son âge d'or après la seconde guerre mondiale, lorsqu'elle produisait les meilleurs vins doux naturels de la région. Mais lorsque la tendance a changé en faveur des vins de plus en

plus secs, la coopérative est tombée dans l'oubli et a fermé ses portes au début des années 1990. Heureusement, le fût de l'année 1987 a été découvert dans un autre chai du village. Philippe Gayral l'a trouvé au début des années 2000, dans un excellent état, et l'a mis en bouteille. Il s'agit non seulement d'un magnifique vin de dessert élaboré avec le cépage grenache noir, mais également d'un témoin d'une époque révolue que l'on ne peut déguster que très rarement.

Note de dégustation

Ce Maury ambré magnifiquement mûri dispose d'un parfum pénétrant de caramel et de noix, de cerise, d'eau d'orange, d'un peu de menthol et de cardamome. En bouche, le vin doux naturel révèle une élégance et un équilibre impressionnants. Il est rond, soyeux et admirable, avec des saveurs de café moka et de mûre, de fenouil et d'origan, de gingembre confit et d'orange séchée. Une expérience de dégustation inoubliable !

Accords mets & vin

Du chocolat noir, un gâteau au chocolat, du fromage bleu bien mûr ou encore de la volaille sauvage seront des accompagnements de premier choix.

Domaine

Un véritable filon d'or

Philippe Gayral est un homme qui a une mission. Il cherche et trouve des fûts et des récipients en verre contenant des Rivesaltes, des Banyuls ou des Maury mûrs. À l'origine, il était professeur dans des écoles de commerce et des universités françaises, mais il est tombé sous le charme des vins doux du Roussillon lorsqu'il a dirigé la coopérative SICA des Vins du Roussillon de 1997 à 2002. Gayral devint alors le premier distributeur de vins doux naturels. Au cours de ses rencontres dans les domaines viticoles, il est tombé à plusieurs reprises sur de vieux fûts invendus et sur du vin jamais mis en bouteille. Gayral se souvient, au cours d'une conversation avec le critique Neal Martin (guide Vinous) : « au début de l'année 1999, je me suis rendu dans les environs de la rivière Agly, près de Maury. J'ai découvert que le propriétaire avait vendu trois fûts d'excellent Rivesaltes de 50 ans d'âge à un prix dérisoire. Ce jour-là, j'ai décidé de sauver ces vins en voie de disparition, car il s'agissait des témoins historiques de la période entre la première guerre mondiale et les années 1970 ». Entre-temps, il profite d'une clientèle fidèle aux États-Unis et au Royaume-Uni, au Japon et en Scandinavie pour ces vins doux traditionnels, lesquels existent depuis bien plus longtemps que les vins comparables de Porto ou de Madère.

Plus de trente ans de bonification

Le vin doux naturel 'Maury' 1987 provient de vignobles autour du village du même nom. Seul le cépage grenache noir a été utilisé, lequel s'enracine dans des sols de schiste noir purs. Les vendanges ont eu lieu à la main. Les raisins ont été vinifiés en cuves béton avec une longue macération. La fermentation a été stoppée par l'ajout d'eau-de-vie. Cette procédure, appelée mutage, empêche que le vin ne poursuive sa fermentation malgré la teneur en sucre résiduel. La cuvée a vieilli pendant plus de trente ans à basse et stable température, dans un fût de chêne sur lies fines et dans un environnement légèrement oxydant.