

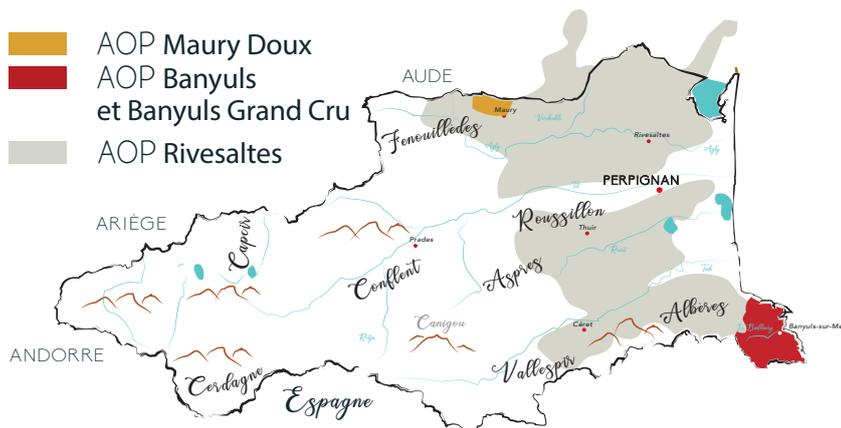
LES CAVES MAILLOL PERPIGNAN

9 cours Palmarole



VINS DOUX NATURELS

- AOP Maury Doux
- AOP Banyuls et Banyuls Grand Cru
- AOP Rivesaltes



NB : L'aire du Muscat de Rivesaltes couvre également l'aire de Banyuls & Banyuls Grand Cru et celle de Maury.

*Sont des vins /
obtenus par*

Adjonction d'alcool éthylique pur lors de la fermentation (mutage) afin d'arrêter cette dernière pour garder une partie du sucre naturel du moût et compléter le taux d'alcool.

*Un peu
d'histoire !*



Les Vins Doux Naturels sont nés au moyen âge, "du mariage de l'antique vin doux et de l'eau ardente". On attribue la découverte de leur processus d'élaboration (le mutage) en 1285 à Arnaud de Villeneuve, médecin à la cour des rois de Majorque à Perpignan, capitale du royaume. À partir de 1936, les Vins Doux Naturels du Roussillon sont les premiers à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlée. Stars populaires des apéritifs après la seconde guerre mondiale, des marques fortes véhiculent alors un imaginaire fondé sur l'histoire de familles ou de propriétés ayant réussi dans le négoce du vin. Ce savoir-faire est apprivoisé depuis des siècles par les vignerons du Roussillon qui perpétuent fièrement la tradition méditerranéenne des Vins Doux Naturels.

Élevage Oxydatif /

Mise en contact du vin avec l'air et les fluctuations de température dans des contenants "en vidange" (non remplis totalement) en bois ou en dame-jeanne 30 mois minimum afin de rechercher une complexité aromatique.

Élevage Non Oxydatif /

Mise en bouteille Rapide.

Court Non Oxydatif /

Cuves inox ou béton, fermées. Mise en bouteille rapide.

QUELQUES
PRÉCISIONS ET
DÉFINITIONS



Alcool /

Entre 15 et 18% Vol. Sucre naturel du raisin, entre 70 et 110 g / litre.

Les vins doux naturels /

Se déclinent en vieux millésimes ou en compte d'âge (5, 10, 20, 30, 40 ans...).

Hors d'Âge /

Mise en bouteille après 5 ans minimum de vieillissement.

*Banyuls, Rivesaltes
ou Maury "Rancio" /*

Vins doux oxydatifs qui ont acquis au cours de leur élevage le goût de rancio, (goût de fruit surmûri + noix).



Solera /

Assemblage perpétuel de vieux vins avec des plus jeunes dans une recherche de complexité et d'homogénéité.



LES Appellations

Banyuls Rouge

"Traditionnel - Oxydatif" / 90% Grenache noir minimum.

Élevage : Oxydatif – **Robe** : Tuilée  /   **Arômes** : Fruits mûres, torréfaction, pruneau, figue, épices...

"Rimage" / 90% Grenache noir minimum.

Élevage : Non Oxydatif – **Robe** : Grenat 

  **Arômes** : Complexes et élégants de fruits rouges et noirs : fruits frais, figue, pruneau...

Grand Cru – Produits lors des grandes années.

/ 75% Grenache noir minimum.

Élevage : Oxydatif – **Robe** : Tuilée 

  **Arômes** : Complexes, épices, fruits secs, cuits ou confits, moka, tabac, torréfaction...



Muscat de Rivesaltes

/ 100% Muscats (Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains). Pressurage direct ou macération pelliculaire –

Élevage : Non Oxydatif

– **Robe** : Or pâle 

  **Arômes** : Raisin frais, fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques, rose, menthe...

Maurly Rouge

"Tuilé- Oxydatif" / 75% Grenache noir minimum.

Élevage : Oxydatif – **Robe** : Tuilée Acajou 

  **Arômes** : Cacao, café, fruits secs.

"Récolte" "Vendange" / 75% Grenache noir minimum.

Élevage : Non Oxydatif – **Robe** : Grenat Intense 

  **Arômes** : Puissants, très épicés, cerise et fruits noirs.

Rivesaltes

Ambrés – Grenache blanc et/ou Macabeu et/ou Malvoisie et/ou Muscat (20 % max). **Élevage** : Oxydatif – **Robe** : Ambrée 

  **Arômes** : Complexes fruits secs, confits, miel, agrumes confits, épices douces, pain d'épices, caramel, notes ranciotées...

"Tuilés" / 50% Grenache noir minimum. **Élevage** : Oxydatif

– **Robe** : Grenat  /   **Arômes** : Fruits cuits, confits, pruneau, café, tabac, notes grillées, ranciotées...

Grenat / 50% Grenache noir minimum.

Élevage : Non Oxydatif – **Robe** : Tuilée 

  **Arômes** : Riches de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, cassis).

Banyuls Blanc

– Grenache blanc et gris, Macabeu, Malvoisie, Marsanne, Roussanne, Muscat (20% max), Vermentino, Carignan blanc (10% max)

– **Élevage** : Non Oxydatif

– **Robe** : Or pâle 

  **Arômes** : Floraux, agrumes, fruits blancs...

Maurly Blanc

/ 90% Grenache blanc et gris, Macabeu, Malvoisie, Muscat (20% max), Vermentino, Carignan blanc (10% max) – **Élevage** : Non Oxydatif

– **Robe** : Or pâle 

  **Arômes** : Fleurs et Fruits à chair blanche.

LES RANCIOS SECS

Dans les IGP *Côtes Catalanes* et *Côte Vermeille*, on trouve des Rancios secs, vins ancestraux élevés en milieu oxydatif pendant au moins 5 ans. **Les Rancios Secs** constituent un témoignage de la culture viticole du Roussillon. Ils sont secs parce qu'ils ont fermenté en totalité et que tout leur sucre a été transformé en alcool, et rancios parce qu'ils sont élevés en milieu oxydatif : en plein air et dans des tonneaux non remplis. Les vins doivent avoir un haut degré alcoolique pour évoluer favorablement dans ces conditions. Ils sont issus des cépages Grenache ou Macabeu, les mêmes qui sont utilisés pour le Banyuls, le Maurly, le Rivesaltes. Blancs ou rouges au départ, ils prennent avec le temps une couleur ambré foncé  ,parfois brou de noix, avec des reflets mordorés caractéristiques.   En bouche, ils révèlent des arômes de torréfaction, de fenugrec, de résine de pin, de noix dus au long vieillissement en fûts de chêne, le fameux goût rancio.



QUELQUES Cocktails



Rive's tonic

50% de Rivesaltes Ambré
50% de Tonic Fever-Tree
1 Rondelle d'orange
Glaçons



Mojito au Muscat

4 cl Muscat
1/2 Citron vert
8 Feuilles de menthe fraîche
Eau gazeuse
2 cl de Sirop de canne
Glace pilée



Grenat des Garrigues

5 cl de Rivesaltes Grenat
15 cl de Vin mousseux
1 cl de Vinaigre de sapin du Canigou (ou vinaigre aux herbes) - Glaçons

Plus d'idées cocktails sur www.roussillon.wine

ACCORDS METS & VINS

PRINCIPES DE BASE : Pas de contrariété entre les vins et les mets.

Des vins à forte personnalité avec des plats riches en arômes, une cuisine rustique ou des plats épicés.
Des vins simples et frais avec des mets simples. Des vins raffinés avec une gastronomie délicate.

L'harmonie se fait aussi avec les couleurs, surtout avec les Vins Doux Naturels.

Ces derniers s'expriment sur des préparations contrastées sucrées/salées ou aigres/douces.

Les VDN se conservent ouverts (au frigo) plusieurs semaines pour les non-oxydés et plusieurs mois pour les oxydatifs.

BANYULS GRAND CRU } Servir à 15°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Viandes blanches épicées, Chèvre sec, Munster, Maroilles, Pâtisseries orientales, Desserts chocolat noir/amer/café, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

BANYULS } Servir à 15°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Viandes blanches épicées, Chèvre sec, Munster, Maroilles, Pâtisseries orientales, Desserts chocolat noir/amer/café, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

BANYULS RIMAGE } Servir à 12°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Canard aux cerises, Gibiers en sauce, Fromage Brebis affiné confiture fruits rouges, Desserts aux fruits rouges, Desserts chocolat au lait/fruits rouges, Glaces et Sorbets fruits rouges.

BANYULS BLANC } Servir à 8°, Apéritif, Tapas, Plats sucrés-salés, Chèvre frais, Roquefort, Rousquilles et Croquants de St-Paul, Tarte aux mirabelles, Tartes et desserts fruits blancs et jaunes, Glaces et sorbets fruits blancs.

MUSCAT JEUNE } Servir à 8°, Apéritif, Tapas, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Chèvre frais, Roquefort, Rousquilles et Croquants de St-Paul, Tarte aux mirabelles, Tartes et desserts fruits blancs et jaunes, Glaces et sorbets fruits blancs.

MUSCAT VIEUX } Servir à 10°, Apéritif, Tapas, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Chèvre frais, Fromages à pâte persillée et à pâte pressée cuite, Rousquilles et Croquants de St-Paul, Crème Catalane, Tarte aux mirabelles, Desserts fruits blancs et vanille, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

RIVESALTES AMBRÉ } Servir à 12°, Apéritif, Tapas, Foie gras mi-cuit, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Porc au gingembre ou au curry, Viandes blanches épicées, Chèvre sec, Munster, Maroilles, Fromages à pâte persillée et à pâte pressée cuite, Rousquilles et Croquants de St-Paul, Desserts pralines / caramel / vanille, Crème catalane, Tartes aux fruits secs, Pâtisseries orientales, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

RIVESALTES TUILÉ } Servir à 15°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Viandes blanches épicées, Chèvre sec, Munster, Maroilles..., Pâtisseries orientales, Desserts chocolat noir/amer/café, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

RIVESALTES GRENAT } Servir à 12°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Canard aux cerises, Gibiers en sauce, Fromage Brebis affiné confiture fruits rouges, Desserts aux fruits rouges, Desserts chocolat au lait / fruits rouges, Glaces et sorbets fruits rouges.

MAURY OXYDATIF } Servir à 15°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Cuisine Thaï/Indienne, Viandes Blanches épicées, Chèvre sec, Munster, Maroilles..., Pâtisseries Orientales, Desserts chocolat noir/amer/café, Vin de médiation au coin du feu, Cigare.

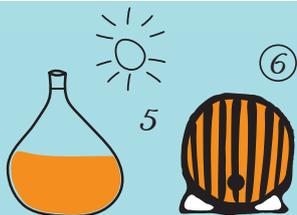
MAURY GRENAT } Servir à 12°, Apéritif, Tapas, Pruneaux au lard, Plats sucrés-salés, Canard aux cerises, Gibiers en sauce, Fromage Brebis affiné confiture fruits rouges, Desserts aux fruits rouges, Desserts chocolat au lait / fruits rouges, Glaces et sorbets fruits rouges.

MAURY BLANC } Servir à 8°, Apéritif, Tapas, Plats sucrés-salés, Chèvre frais, Roquefort, Rousquilles et Croquants de St Paul, Tarte aux mirabelles, Tartes et desserts fruits blancs et jaunes, Glaces et Sorbets fruits blancs.

RANCIO } Servir à 12°, Plateau de charcuterie, Anchois de Collioure, Plateau de fromages, Vin de médiation en fin de repas, Cigare.

Fabrication des VINS DOUX NATURELS





1. Égrappage (ou Éraflage) et Foulage
2. Macération
3. Fermentation Alcoolique
4. Mutage sur grain
- 4^{Bis} Mutage en phase liquide
5. Vieillessement en dame-jeanne et/ ou en fût
6. Collage et Filtration éventuels
7. Embouteillage

FAMILLE des Arômes

Couleurs

*Viel Or - Doré - Or - Or paille
Or pâle - Jaune d'Or - Jaune paille
Acajou - Ambré - Cuivré - Fauve
Roux - Orangé - Tuilé - Marron
Bronze - Brun - Pourpre
Grenat - Rubis
Violet - Violine*



Nuances de couleur

Lumineux - Reflets
Limpide - Soutenu
Chatoyant - Brillant
Clair - Foncé

Épices

Vanille
Cannelle
Réglice
Clou de girofle
Résine
Pain d'épices
Curry
Muscade
Cardamome
Épices orientales
Épices douces
Poivre

Empyreu- matiques

Tabac blond
Goudron
Asphalte
Hydrocarbure
Chocolat
Cacao
Ganache
Caramel
Sucre brûlé
Pain toasté
Pain grillé
Fumé

Floral

Fleurs Blanches
Fleurs Jaunes
Violette
Rose
Menthe/poivrée
Tilleul
Géranium
Garrigue
Verveine
Chèvrefeuille
Miel



Végétal

Mousse
Sous bois
Bois
Camphre
Garrigue
Châtaignier

Animal

Tonneau d'anchois
Cuir
Musc
Cire d'abeille

Minéral

Pierre à fusil
Pierre chaude

Agrumes

Orange
Citron
Citronnelle
Bergamote
Orange amère
Mandarine
Kumquat

État du fruit

*Amer - Brûlé - Caramélisé
Compoté - Confit - Confituré
Écorce - Eau-de-vie - Frais
Grillé - Liqueur - Marmelade
Macéré - Marc - Mûr - Noyau
Peau - Sec - Toasté
Vieux - Vert*

VINS DOUX NATURELS

Fruits

Figue
Datte
Raisin
Pruneau
Prune
Abricot
Ananas
Fruits exotiques
Noix de coco
Coing
Litchi
Poire
Pêche/de vigne

Fruits Rouges et Noirs

Cerise
Griotte
Cerise noire
Mûre
Cassis
Framboise
Sureau
Olive Noire
Groseille
Myrtille
Fruits des bois
Grenade
Fraise

Fruits Secs

Noix
Amande
Cajou
Noisette
Arachide
Pralin

Goût Rancio

Goût de fruit
surmûri associé
à des arômes
d'amande
ou de noix.

STRUCTURE

Agréable - Ample - Alcooleux - Chaleureux
Concentré - Complexe - Doux - Délicat - Équilibré
Élégant - Enrobé - Enveloppé - Expressif - Explosif
Fin - Finale en queue de paon - Fondu - Frais - Franc
Généreux - Gourmand - Gras - Harmonieux
Intense - Léger - Liqueureux - Onctueux - Persistant
Pur - Puissant - Riche - Rond - Sec - Suave - Subtil
Sucré - Tendre - Tannique - Tanins présents - Tanins
agréables - Velouté - Vif

FINALE!!!

Courte - Moyenne - Longue - Épanouie



Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr
boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.