



Cuvée Thérèse Reig, 2022

SCEA Domaine de la Rectorie
FRANCE, LANGUEDOC, BANYULS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	90% Grenache noir, 10% Carignan
VINIFICATION	Macération de 20 jours.
ÉLEVAGE	Élevage en cuve pleine de 7 à 8 mois.

CODE SAQ
10322661

TYPE
Vin de dessert

FORMAT
12 X 500 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La Rectorie est un domaine familial situé à Banyuls-sur-Mer, dans le Roussillon, et il est géré par Thierry Parcé et son fils Jean-Emmanuel, qui a rejoint son père en 2010. Voici deux textes de Thierry pour illustrer le domaine : "S'il est un vignoble à part dans un monde où tout finit par se ressembler, c'est bien celui des crus Banyuls et Collioure. Ici, sur ces vignes en terrasses surplombant la mer, nous travaillons et récoltons sans mécanisation possible, avec la préoccupation première de faire naître un vin témoin de son terroir, de sa force, de sa douceur aussi, de ces histoires d'hommes et de femmes qui oeuvrent ensemble, dans une aventure toujours renouvelée, à ce symbole de vie et de partage. Le Domaine est constitué d'une trentaine d'hectares de vignes d'une moyenne d'âge de plus de cinquante ans. Le cépage principal est le grenache, complété de carignan, syrah et mourvèdre. De part la diversité des parcelles, d'altitudes et orientations variées, nous pouvons élaborer une gamme allant des vins secs de Collioure blanc, rosé ou rouge, jusqu'aux Vins Doux Naturels de Banyuls, proposés ici dans leurs deux approches différentes : les Rimages élevés en cuves ou barriques pleines à l'abri de l'air ou les Banyuls traditionnels oxydatifs." ————— "1984, Je n'aime pas trop regarder en arrière, mais en l'occurrence, il est difficile d'échapper au flash back... Marc était arrivé à Banyuls en 1976, en 1981 il me proposait de venir pour remplacer un ouvrier malade. Rapidement, nous nous apercevions que l'exploitation étant trop petite pour nourrir deux familles, il fallait trouver une solution, d'autant qu'Elisabeth et moi-même, souhaitions rester à Banyuls après la naissance de Mathieu, notre premier enfant. Alors, je suis allé travailler sur un autre domaine et avec le recul, je m'aperçois que ce fut une chance. J'ai pu y apprendre mon métier durant trois ans avec des ouvriers dont la plupart faisaient partie de cette génération qui avait fui l'Espagne après la guerre civile. À Banyuls, on peut dire que si le vignoble existe encore, c'est en partie grâce à eux. À leur contact, j'ai appris l'essentiel de mon métier de vigneron, le travail bien fait « sans trainer », avec régularité. Ces trois années ont aussi servi à réfléchir à ce projet de monter notre propre cave. Le temps de trouver d'autres vignes, un peu de matériel installé dans le petit hangar, l'idée faisait son chemin. L'envie était forte d'aller voir comment cela se passait de l'autre côté du quai de la coopérative. Récolter des raisins, mais aussi les accompagner jusqu'au bout, faire naître son propre vin, retrouver les gestes de nos ancêtres, de Marcellin Reig et de tous ceux avant lui. En 1984, nous commençons par un millésime de coulure mémorable, avec du dix hectolitre à l'hectare, mais l'aventure était lancée et elle continue encore aujourd'hui. Le Domaine de la Rectorie s'est développé grâce à un travail collectif. Il serait trop long de citer tout le monde, mais de Marc, Pierre, Vincent, Jean-Emmanuel et bien d'autres, tous ont apporté leur pierre à l'édifice. Nous avons suivi une utopie, l'ambition n'étant pas d'inscrire en gros son nom sur l'étiquette mais de faire progresser une oeuvre commune. Dans l'individualisme de notre époque, cela ne va pas sans difficulté, mais en même temps qui pourrait nier que l'égoïsme est un obstacle à la pérennité. Alors nous continuerons encore et toujours. Thierry"