

LES PARCELLAIRES ARRELS - LE MAS ROUGE 2019

Le Roussillon présente un relief extrêmement varié, au climat excessif mais généreux : Une infinité de terroirs, géologiquement très variés, particulièrement propices à la culture de la vigne et à la production de grands vins. La zone AOC Côtes du Roussillon Villages représente 1300 ha. Le domaine de 40 ha du Mas Janeil, situé sur la commune de Tautavel, que nous suivions depuis 10 ans, appartenait à la famille DELONCA depuis 4 générations. Fin 2008, nous lui avons racheté la propriété et sommes désormais seul maître à bord.

CÉPAGE

60% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre L'assemblage de Grenache, de Carignan (d'origine espagnole, province d'Aragon), de Syrah (supposée d'origine orientale) et de Mourvèdre apporte au vin un ensemble harmonieux de volume, d'épices et de fruité.

VIGNOBLE

Terroir

Mélanges de schistes, d'ardoises et de calcaires.

Densité de plantation

3600 pieds/ha pour le Grenache et le Carignan, avec une taille courte en gobelet et 4000 pieds/ha pour la Syrah qui est palissée et taillée en cordon de Royat.

Climat

Type Méditerranéen très venté (Été chaud et sec - Hiver doux). La Tramontane y a élu domicile.

Age moyen des vignes

45 - 55 ans pour les Grenaches, 35-45 ans pour les Carignans, 15-20 ans pour les Syrahs.

Rendement

25 hL/ha.

Origine localisation

Nos vignes sont situées au Mas Janeil, au pied d'une falaise dominée par le château de Quéribus. Entre les villages de Maury et Tautavel, les sols résultent de l'érosion du massif des Corbières.

ELABORATION

Vendanges

Manuelles en cagette à l'optimum de maturité.

Vinification

La Syrah et le Grenache sont vinifiés de façon traditionnelle (après égrappage) avec des délestages et remontages réguliers en phase aqueuse. La Syrah bénéficie d'une macération préfermentaire à froid avant fermentation alcoolique. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique. Fermentation Malolactique en cuve.

Elevage

Chaque cépage est élevé séparément en barriques de chêne français avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques de 1 vin pendant 10-12 mois.

LE MILLÉSIME

L'hiver dans la région était généralement assez pluvieux. Les réserves d'eau du sol ont été idéalement reconstituées en décembre. À cet égard, 2019 est très différent de 2018, qui a connu un printemps particulièrement humide. Mai et début juin ont été plutôt frais. Les sols ont mis du temps à se réchauffer, ce qui a ralenti la disponibilité des éléments minéraux dans les sols et ralenti la croissance de la vigne. L'été a été particulièrement sec et excessivement chaud en juillet avec une vague de chaleur débutant fin juin. La récolte a eu lieu une semaine plus tôt que l'an dernier avec une maturation saine mais inégale.



DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat. Nez intense et élégant aux notes de fruits frais mêlées d'épices, développant progressivement des notes de réglisse et de fumée. En bouche, les saveurs intenses se mêlent à une structure souple, à des tanins dodus et bien intégrés. Une bonne longueur et de la fraîcheur en font un vin agréable et très buvable.

SUGGESTIONS

Risotto aux champignons, magret de canard, côte de boeuf, civet de sanglier.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2018 93pts James Suckling
92**pts Miquel Hudin Médaille d'OR
au Concours Mondial des Grenaches
AWARDS 2017 91pts Andreas
Larson AWARDS 2016 92pts James
Suckling

TEMPÉRATURE

14-16°C

CONSOMMATION

10-15 ANS