

LES PARCELLAIRES LE PAS DE LA MULE 2019

La parcelle du «Pas de la Mule» est plantée de très vieux Grenaches situés sur une pente au pied du Château de Quéribus. Ce vin a une personnalité et une complexité que peu de terroirs au monde peuvent produire. Le Pas de la Mule tient son nom de la déclivité importante de ce secteur qui oblige un pas lent et régulier mais aussi au fait que dans le passé cette zone qui s'appuie sur la montagne était un passage pour franchir la Montagne (contrefort du massif des Corbières qui sépare l'Aude des Pyrénées Orientales.)

CÉPAGE

75% grenache noir, 20% syrah, 5% carignan Le Grenache apporte rondeur et onctuosité, ainsi que des arômes épicés et de fruits rouges à noyau. La Syrah est à l'origine de vins riches, complexes et aptes au vieillissement. C'est un cépage très aromatique : fruits rouges, violette et cuir. Le Carignan donne des vins assez puissants et bien colorés.

VIGNOBLE

Terroir

Schistes noirs

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 pallissée et taillée en cordon de Royat.

Climat

Type Méditerranéen très ventée (Été chaud et sec - Hiver doux).

Age moyen des vignes

50 ans

Rendement

20 hl/ha

Origine localisation

Les parcelles du Pas de la Mule sont situées autour du Domaine de Mas Janeil, sur la commune de Tautavel. Les sols profonds et très denses de schistes accumulent de la chaleur le jour pour la restituer pendant la nuit afin d'obtenir de très belle maturation et concentration des raisins.

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagettes à l'optimum de maturité. Tri des baies sur table de tri après éraflage.

Vinification

Avant la fermentation alcoolique, nous réalisons une macération préfermentaire à froid pendant 4 - 5 jours à 9-12°C de façon à extraire des précurseurs d'arômes, des tanins et anthocyanes - La fermentation alcoolique terminée, nous procédons à une macération finale à 27°C pour extraire plus de couleur et compléter la structure du vin.

Elevage

Elevage de 12 à 16 mois en ½ muids neufs français. Chaque cépage est élevé séparément.

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

Ce millésime présente une belle robe grenat profond. La palette aromatique se concentre autour des fruits noirs, notamment la prune à l'eau-de-vie, enrichie de touches d'épices orientales et de bois noble (acajou, cèdre). Issu de raisins bien mûrs, ce vin présente une excellente concentration et beaucoup de finesse dans la texture de ses tanins. Le milieu de bouche révèle des notes complexes de muscade, de genièvre, de sous-bois et une pointe d'agrumes. Le caractère du terroir argilo-schisteux se traduit par une finale subtile et harmonieuse.

SUGGESTIONS

Tajine d'agneau, gigot de 7 heures, pigeon rôti, lièvre à la royale. A servir un peu frais autour de 14°C/15°C.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2018 93 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2015 93 pts - JAMES SUCKLING 92 pts - WINE ENTHUSIAST 91 pts - WINE ANORAK 90 pts - WINE SPECTATOR AWARDS 2008 92 pts - WINE SPECTATOR 17/20 - JANCIS ROBINSON

TEMPÉRATURE

14-15°C

CONSOMMATION

7 ANS