

LES PETITS PAS LE PETIT PAS BLANC 2016

Ces très anciennes vignes de raisins blancs sont situées autour du Mas et sur la commune de St Paul de fenouillet. Le grenache gris, grenache blanc et Macabeu sont situés sur des sols composés d'éclats de calcaires et de schistes ; ces sols sont limitants pour la croissance des ceps et donnent, à travers de faibles rendements, une expression très minérale au vin.

CÉPAGE

45% MACCABEU - 35% GRENACHE GRIS - 20% GRENACHE BLANC. Le Macabeu offre des vins aériens, délicats, aux arômes de fleurs blanches et de fruits. Le Grenache Gris, apporte gras, puissance, épices et fruits. Le Grenache Blanc complète l'assemblage par sa rondeur, ses arômes fins et par une structure acide propre aux maturités précoces que nous recherchons au moment de la cueillette.

VIGNOBLE

Terroir

Sol argilo-calcaire et schistes noirs.

Densité de plantation

3200 pieds/hectare. Plantation au carré 1,75 x 1,75m conduite en gobelet.

Climat

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

Age moyen des vignes

30 ans.

Rendement

25 hL/ha.

Origine localisation

Les parcelles situées au Mas Janeil, au-dessus du village de Maury et au pied du Château Cathare de « Queribus » à ST Paul de Fenouillet.

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagettes de 25 kg . La date des vendanges se décide par un compromis entre le pic aromatique et la préservation du capital « acidité » après dégustation des baies.

Vinification

Pressurage pneumatique doux . Pour moitié de l'assemblage, fermentation en demi-muids suivi de batonnage régulier jusqu' en fin d'année. En cuve béton thermorégulée pour l'autre partie.

Elevage

Elevage en demi-muids neufs, en demi muids de 1 vin de chêne français pendant 9 mois et en cuve.

LE MILLÉSIME

La météo de l'année 2016 a mis à rude épreuve le vignoble français. En Roussillon nous avons échappé aux gelées tardives et, grâce au vent dominant, aux fortes pluies et orages de grêle qui ont touché le Languedoc voisin. Mais du coup nous avons eu du vent ! Beaucoup de vent et souvent ! Il a tenu à l'écart les maladies mais parfois contrarié l'organisation des travaux viticoles. L'hiver a été relativement froid avec un ensoleillement inférieur à la normal et des pluies faibles (117mm). Le printemps a été lui aussi assez frais avec un bel ensoleillement et des pluies plus abondantes (244mm). L'été a été celui de l'ensemble de la France, très chaud et sec. Il nous a donc fallu être très vigilant sur les dates de récolte et procéder à des tris rigoureux car l'accumulation des sucres dans les baies pouvaient masquer certains blocages de maturité. Au final nous connaissons une diminution du volume de récolte de 35%, mais si ce millésime très sain nous a donné beaucoup de travail, il a surtout créé beaucoup d'enthousiasme en cave par la complexité, la richesse et les potentialités qu'il offrait.



DÉGUSTATION

Robe jaune dorée, d'un bel éclat. Nez intense mêlant des notes de fruits frais (pêches blanches, fruits exotiques), des notes de fleurs blanches et des notes grillées. La bouche est ronde, tendrement avec un bon équilibre acide qui lui confère sa fraîcheur et un gras caractéristique des vins méditerranéens. La finale est persistante avec des notes fruitées.

SUGGESTIONS

Daurade royale farcie aux figues, de loup à l'aneth, ... fromage de chevre frais et affinés.

RÉCOMPENSES

2014 Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2015 2013 16/20 - Jancis Robinson

TEMPÉRATURE

12 - 14 °C

CONSOMMATION

1 à 4 ans