

LES SIGNATURES DE FRANÇOIS LURTON LES HAUTS DE JANEIL GRENACHE-VIOGNIER 2016



CÉPAGE

60% GRENACHE BLANC - 40% VIOGNIER Le Grenache Blanc est surtout présent dans le Roussillon, il permet d'élaborer des vins blancs secs, gras et longs en bouche. Ce cépage résiste bien à la sécheresse et aux vents violents. Le Vioignier est un cépage blanc de qualité cultivé à l'origine dans les Côtes-du- Rhône septentrionales. Il est peu fertile et résiste également bien à la sécheresse. Il donne des vins blancs fins très parfumés avec des notes florales et fruitées et une bouches onctueuse.

VIGNOBLE

Terroir

Moraine granitique.

Densité de plantation

3500 pieds/ha. Taille en gobelet pour le Grenache Blanc et cordont de Royat pour le Vioignier.

Climat

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

Age moyen des vignes

20-25 ans

Rendement

50 - 60 hL/ha.

Origine localisation

Les vignes que nous sélectionnons proviennent du Mas Janeil et de vignobles autour du domaine et dans le Roussillon.

ELABORATION

Vendanges

Dégustation des raisins pour déterminer la date de récolte au moment du pic aromatique. Vendange à la machine (entre 4 et 9h du matin) afin de profiter des températures fraîches et ainsi limiter le phénomène d'oxydation.

Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures. Débourbage, levurage, fermentation alcoolique à températures contrôlées (16 - 18°C).

Elevage

Pour le Vioignier 4 mois d'élevage en barrique pour une partie. Pour le Grenache, élevage sur lies fines en cuve.

LE MILLÉSIME

Le climat de l'année 2016 contraste par rapport à celui de 2015, mais offre finalement de belles surprises. Les premiers mois de cette année 2016 resteront marqués par un hiver particulièrement doux par rapport à la moyenne, avec de rares percées du thermomètre en dessous de 0°C. Par la suite, le printemps s'est avéré plutôt frais et humide, tout en épargnant les vignes des gelées printanières. Avec des mois d'avril et mai en demi-teinte, la période des floraisons a pris un léger retard par rapport au millésime précédent. Succédant à cette intersaison morose, l'été, particulièrement chaud quant à lui, ne débuta véritablement que dans la deuxième moitié du mois de juin. Avec des températures diurnes particulièrement élevées, les nuits sont heureusement restées fraîches y compris entre la floraison et la véraison (15°C en moyenne) développant et préservant tous les potentiels aromatiques de l'ensemble des cépages.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle brillante. Nez puissant et riche sur des arômes floraux et de pêches, associées à de délicates notes boisées telles que la noisette et l'amande verte. La bouche est à la fois grasse et dense et fraîche, avec des notes de noisettes et d'épices. La finale acidulée sur le pamplemousse rend ce vin très agréable.

SUGGESTIONS

Escalope de veau à la crème, brochette de poulet aux ananas au cumin, filet de saumon grillé en sauce.

TEMPÉRATURE

10 - 12 °C

CONSOMMATION

1 - 3 ans