

# LES SIGNATURES DE FRANÇOIS LURTON LES HAUTS DE JANEIL SYRAH-GRENACHE 2016



## CÉPAGE

80%Syrah - 20% Grenache. La syrah est à l'origine de vins riches, complexes et aptes au vieillissement. Ce cépage est très aromatique : fruits rouges, violette et cuir. Le grenache apporte rondeur et onctuosité, ainsi que des arômes épicés et de fruits rouges à noyau.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Moraine granitique, argile et calcaire.

### *Densité de plantation*

3600 pieds/ha.

### *Climat*

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

### *Age moyen des vignes*

20-25 ans.

### *Rendement*

35-40 hL/ha.

### *Origine localisation*

Les vignes que nous sélectionnons proviennent en partie du Mas Janeil et de vignobles environnants.

## DÉGUSTATION

Belle robe rouge profonde. Nez intense sur des arômes de fruits noirs et de réglisse, associés à des notes plus fraîches de fraise et de Beaucoup de rondeur et de souplesse à l'attaque, les tanins sont denses et soyeux et la structure élégante. Une finale aromatique sur les fruits noirs.

## SUGGESTIONS

Poulet aux olives noires, brochettes de poulet aux herbes, tajine de boeuf aux légumes.

## TEMPÉRATURE

16 - 18 °C

## CONSOMMATION

2 - 4 ans

## ELABORATION

### *Vendanges*

Manuelle en cagettes. Généralement, les vendanges débutent les premiers jours d'octobre.

### *Vinification*

Traditionnelle, avec beaucoup de travail d'extraction par délestage en phase aqueuse (c'est-à-dire avant que le taux d'alcool ne deviennent trop important). Ecoulage assez précoce pour conserver le fruité et finir la fermentation alcoolique de façon à conserver beaucoup de souplesse en bouche. Fermentation malolactique.

### *Elevage*

Les meilleures cuves passeront 5-6 mois en barriques.

## LE MILLÉSIME

Les phénomènes météorologiques intenses ont marqué les récoltes 2015 du Mas Janeil en Roussillon. L'hiver a été plus doux que la normale mais moins ensoleillé. Le printemps s'est annoncé avec 15 jours d'avance et le 11 mars la température dépassait les 25°C dans le Roussillon. Les rouges ont mis longtemps à mûrir. Les pellicules, très vites aromatiques, sont restées épaisses et les baies petites. Malgré une belle sortie nos rendements progressent donc peu en 2015. Certaines parcelles ont été ramassées en privilégiant la fraîcheur et en adaptant ensuite la vinification.