

NOS VINS DE PROPRIÉTÉS MAS JANEIL ROUGE 2014

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 avec des soutirages réguliers, avant d'être assemblés.

LE MILLÉSIME

C'est tout simplement un millésime à l'envers... avec un printemps chaud et sec et un été frais et pluvieux, peu venté. Un millésime qui aura nécessité de la précision, à commencer par le travail de la vigne, où il aura fallu, plus qu'à l'accoutumé composer sans cesse avec la météo. Nuits fraîches et chaleurs iurnes modérés ont créé les conditions de maturation progressive, ralentie, voir retardée, tout en maintenant un très bon état sanitaire des feuillages et des raisins. Cet étalement des maturités nous a permis de vendanger en préservant une belle acidité et une fraîcheur aromatique. A partir du lundi 22 septembre, les Syrah et Carignan de nos parcelles les plus précoces étaient vendangés, ainsi qu'une première qualité de Grenache Noir.



DÉGUSTATION

"Nez tendre aux arômes complexes de fruits rouges, freesia, garrigue, très épicé, bouche savoureuse, riche, avec des arômes très persistants et de la fraîcheur. Flateur, exubérant, mais parfaitement élégant en même temps." Guide Bettane&Desseauve

SUGGESTIONS

Aiguillettes de canard aux fruits rouges, brie, camembert.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2014 91 pts - Wine Spectator AWARDS 2013 90 pts - Wine Spectator & Wine Advocate AWARDS 2012 15/20 Coup de coeur - Bettane & Desseauve

TEMPÉRATURE

14-16°C

CONSOMMATION

10-15 ANS