

## NOS VINS DE PROPRIÉTÉS MAS JANEIL SANS SOUFFRE ROSÉ 2016

*Les vins du Mas Janeil sont toujours plus proches de leurs terroirs. C'est dans cette logique que nous avons élaboré en 2012 un Côtes du Roussillon-Villages sans soufre. Un vin qui ne se cache pas, authentique et onctueux : un vin vivant ! Parfait reflet de son terroir, ce vin allie gracieusement puissance aromatique et souplesse des tanins.*

### CÉPAGE

Grenache gris 31% - Carignan 19% - Syrah 19% - Mourvèdre 31%. L'assemblage de Grenache, Carignan (d'origine espagnole, province d'Aragon) Syrah (supposée d'origine orientale) et Mourvèdre apporte au vin un ensemble harmonieux de volume, d'épices et de fruité.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Mélanges de schistes 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*

18 hL/ha.

#### *Origine localisation*

Nos vignes sont situées au Mas Janeil, au pied d'une falaise calcaire dominée par le château de Quéribus. Entre les villages de Maury et Tautavel, les sols résultent principalement de l'érosion du massif des Corbières.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Manuelle, en cagettes de 18kg, au pic de maturité.

#### *Vinification*

Chaque cépage est ramassé séparément au pic aromatique et en légère sous maturité pour préserver la fraîcheur des arômes. La vendange se déroule aux heures les plus froides pour limiter les phénomènes d'oxydation. La vinification est conduite par cépage en cuves thermorégulées, en demi-muid de 600 litres et petites cuves de 8 à 13 hl en forme d'oeuf permettant un travail optimum des lies. C'est lies sont régulièrement bâtonnées jusqu'à ce que leur action soit jugée suffisante ou travaillées séparément et réincorporées au vin en cours d'élevage.

#### *Elevage*

Dès la mi-novembre, l'assemblage des cépages est conservé en cuve béton parfaitement ouillée afin de préserver les arômes de fruits rouges et de garrigue. Le vin est filtré avant conditionnement à l'abri de l'air. Toutes les précautions sont prises pour protéger le vin vis-à-vis des oxydations et des déviations microbiologiques en bouteille.

### 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 saumonée très pale. Nez très fin, minéral, aérien et précis développe des arômes de groseille et de fruits à noyaux. L'attaque en bouche est vive et fraîche. L'acidité est parfaitement contenue par la sucrosité qui s'invite en milieu de bouche. Les arômes sont portés loin et l'on reste sur une impression de grande délicatesse.

### SUGGESTIONS

Rôti de canard aux myrtilles. A servir un peu frais autour de 14°C/15°C.

### TEMPÉRATURE

14-15°C

### CONSOMMATION

5 ANS