

## LES SINGULIÈRES MAS JANEIL UNIC SANS SOUFFRE AJOUTÉ 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 noir 28.5% - Carignan 21.5% - Syrah 21.5% - Mourvèdre 28.5%. 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 (Eté 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*

Les parcelles sont vendangées à l'optimum de maturité et selon l'élaboration envisagée en cave. La récolte se fait en cagettes de 15 kg et les raisins seront dirigés suivant deux techniques de: - Ceux qui subiront une macération préfermentaire à froid sont stockés en chambre froide pour abaisser leur température. Placés en cuve vers 8°C, la macération avant le démarrage de la fermentation va permettre d'extraire les composés aromatiques et la couleur dès ce stade. Les pigeages sont quotidiens en début de fermentation, leur fréquence et intensité sont réglées en fonction de la réaction de la cuve. Certaines cuves sont restées plus d'un mois sous marc. Les 4 cépages sont vinifiés séparément en cuves thermorégulées de 40 ou 80 hl. Seul un grenache et une syrah ont été vendangés ensembles pour la complémentarité et le potentiel qu'ils montraient. - Ceux qui seront élaborés en macération carbonique iront directement en cuve dont la température intérieure aura été élevée pour permettre à la vendange d'attendre rapidement 32 à 35°C. La fermentation se fait alors à l'intérieur des baies. Cette macération carbonique ne concerne qu'une partie de la syrah et du carignan.

#### *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 sombre, profonde à reflets bleutés. Le nez est puissant mais très frais et dominé par les fruits rouges (cassis, mure sauvage). Des notes d'épices douces et florales (violette) se détachent. L'attaque en bouche est onctueuse, grasse, sans agressivité gage d'une belle maturité des fruits (confiture de cerise en rétro). Les tanins sont bien présents mais la structure ne domine pas le fruit. La fraîcheur en bouche est exceptionnelle et en fait un vin particulièrement gourmand et élégant.

### SUGGESTIONS

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

### RÉCOMPENSES

MILLESIME 2015 90pts Wine Spectator MILLÉSIME 2014 16,5/20 - Jancis Robinson MILLÉSIME 2012 16,5/20 - Jancis Robinson 15,5/20 - La Revue des Vin de France "Le vin sans soufre ajouté exige une propreté irréprochable en cave de l'arrivée de la vendange à la mise en bouteille. François Lurton a relevé le défi en son Mas Janeil, entre Maury et Estagel. Fans de vin sans soufre et sceptiques des vins nature, testez celui-ci. Son fruit juteux mettra tout le monde d'accord ! » Sylvie Tonnaire & Anne Serres - Terres de Vins

### TEMPÉRATURE

14-15°C

### CONSOMMATION

5 ANS