
CÉPAGE

90% GRENACHE NOIR - 10% SYRAH

VIGNOBLE

Terroir

Une vraie mosaïque de terroirs. Mélange de schistes, d'ardoises, de granit et de calcaire, le vignoble de Mas Janeil est un lieu rare, sans aucune capacité agricole, où la vigne souffre et doit envoyer ses racines puiser très profondément sa nourriture. Les rendements sont extrêmement faibles. Il en résulte une concentration exceptionnelle des baies de raisin.

Densité de plantation

Entre 2400 et 4000 pieds/ha avec une taille courte (gobelet).

Climat

Type Méditerranéen très venté (Eté chaud et sec - Hiver doux).

Age moyen des vignes

40 - 50 ans pour les Grenaches, 25-30 ans pour les Syrahs.

Rendement

20- 30 hL/ha.

Origine localisation

Situé au pied d'une falaise dominée par un château cathare, le château de Quéribus, ce domaine possède un terroir exceptionnel fait de roches issues de l'érosion des Corbières.

ELABORATION

Vendanges

Les raisins sont ramassés en vendange entière puis égrappés.

Vinification

Macération en petite cuve béton, mutage surgrain et pigeage quotidien ; macération de 21 jours sur marc.

Elevage

Elevage en milieu réducteur, cuve et barriques pendant 4 mois avant mise en bouteille précoce.

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.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Arômes intenses au nez, sur des notes de fruits frais (prune, cerise) associés à des notes épicées (thym, romarin). Bel équilibre en bouche, entre sucre, acidité et structure tannique. Beaucoup de volume, et belle acidité en finale qui donne de la fraîcheur à ce vin. Retour aromatique sur les épices.

SUGGESTIONS

Apéritif. soupe de fruits et crumble.
Fromage pâte persillée.

TEMPÉRATURE

12 - 15 °C

CONSOMMATION

1 - 5 ans

