

## NOS VINS DE PROPRIÉTÉS PAS DE LA MULE 2012

*La parcelle du «Pas de la Mule» est plantée de très vieux Grenaches situés sur une pente au pied du Château de Quéribus. Ce vin a une personnalité et une complexité que peu de terroirs au monde peuvent produire. Le Pas de la Mule tient son nom de la déclivité importante de ce secteur qui oblige un pas lent et régulier mais aussi au fait que dans le passé cette zone qui s'appuie sur la montagne était un passage pour franchir la Montagne (contrefort du massif des Corbières qui sépare l'Aude des Pyrénées Orientales.)*

### CÉPAGE

60% grenache noir, 30% syrah, 10% carignan Le Grenache apporte rondeur et onctuosité, ainsi que des arômes épicés et de fruits rouges à noyau. La Syrah est à l'origine de vins riches, complexes et aptes au vieillissement. C'est un cépage très aromatique : fruits rouges, violette et cuir. Le Carignan donne des vins assez puissants et bien colorés.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Schistes noirs

#### *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 pallissée et taillée en cordon de Royat.

#### *Climat*

Type Méditerranéen très ventée (Été chaud et sec - Hiver doux).

#### *Age moyen des vignes*

50 ans

#### *Rendement*

20 hl/ha

#### *Origine localisation*

Les parcelles du Pas de la Mule sont situées autour du Domaine de Mas Janeil, sur la commune de Tautavel. Les sols profonds et très denses de schistes accumulent de la chaleur le jour pour la restituer pendant la nuit afin d'obtenir de très belle maturation et concentration des raisins.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Manuelle en cagettes à l'optimum de maturité. Tri des baies sur table de tri après éraflage.

#### *Vinification*

Avant la fermentation alcoolique, nous réalisons une macération préfermentaire à froid pendant 4 - 5 jours à 9-12°C de façon à extraire des précurseurs d'arômes, des tanins et anthocyanes - La fermentation alcoolique terminée, nous procédons à une macération finale à 27°C pour extraire plus de couleur et compléter la structure du vin.

#### *Elevage*

Elevage de 12 à 16 mois en ½ muids neufs français. Chaque cépage est élevé séparément.

### LE MILLÉSIME

En Fitou et Côtes du Roussillon, le millésime 2012 sera lui aussi fortement marqué par les aléas météorologiques. Rudesse de l'hiver, forte tramontane à Pâques, sécheresse estivale, averses de grêle et pour finir invasion de sangliers!...Autant de facteurs expliquant de faibles volumes de récolte 2012 : 20hl/ha de moyenne sur l'ensemble de nos parcelles en Languedoc Roussillon. Deuxième effet millésime, la typicité des cépages est bien présente. Equilibre, fraîcheur et franchise aromatique marquent nos vins. La vivacité se confirme sur les vins rouges de Grenache Noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre. Le fruité est intense, les tanins sont déjà très fondus après les 30 jours de macération durant lesquels les pigeages ont été fréquents. Le travail en cave a permis de vinifier nos parcelles séparément ou de réaliser des assemblages en cuve, des parcelles issues de même profil géologique. Globalement, les teneurs en alcool ne sont pas élevées.



### DÉGUSTATION

Robe rouge profonde, presque noire. Nez puissant de fruits frais et d'agrumes, épice et garrigue, boisé fondu. Volume et gras en bouche, riche et puissant, belle arête acide ; explosivité en finale.

### SUGGESTIONS

Tajine d'agneau, gigot de 7 heures, pigeon rôti, lièvre à la royale. A servir un peu frais autour de 14°C/15°C.

### RÉCOMPENSES

AWARDS 2008 92 pts - WINE SPECTATOR 17/20 - JANCIS ROBINSON

### TEMPÉRATURE

14-15°C

### CONSOMMATION

7 ANS