



DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue aux reflets violines étincelants. Un nez expressif de petits fruits rouges et de garrigue. La bouche est gourmande, les tanins enrobés. Agréable persistance aromatique, autour des épices et des fruits rouges frais.

SUGGESTIONS

Salades estivales, assortiment de grillades, cargolade !

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2015

TEMPÉRATURE

14 - 16 °C

CONSOMMATION

5 ans

NOS VINS DE PROPRIÉTÉS PETIT PAS ROUGE 2016

CÉPAGE

55% GRENACHE NOIR - 22% SYRAH - 18% CARIGNAN - 5% MOURVÈDRE Les quatre cépages sont typiques du pourtour méditerranéen. La syrah apporte les notes épicées, une structure soyeuse et riche, le grenache, les arômes fuités et la rondeur en bouche, le Carignan et le Mourvèdre, la fraîcheur et la longueur en bouche.

VIGNOBLE

Terroir

Une véritable mosaïque de sols, composée à la fois de schistes noirs ou bruns, de grès, de calcaires ou de calco-schistes. Le vignoble du Mas Janeil est un lieu rare, sans aucune capacité agricole, où la vigne souffre et doit envoyer ses racines puiser très profondément ses ressources. Les rendements sont extrêmement faibles. Il en résulte une concentration exceptionnelle des baies de raisin.

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). La Tramontane y a élu domicile

Age moyen des vignes

40 - 50 ans pour les grenaches, 30-40 ans pour les carignans, 10-15 ans pour les syrahs.

Rendement

30 hL/ha.

Origine localisation

Nos vignes sont situées au Mas Janeil, au pied d'une falaise dominée par le château de Quéribus, entre le village de Maury et de Tautavel. Les sols résultent de l'érosion du massif des Corbières.

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagette à l'optimum de maturité.

Vinification

Depuis 2014, toutes les vinifications de nos raisins rouges se déroulent sans soufre ajouté. L'état sanitaire parfait, l'arête acide et les tanins murs permettent ce type de vinification avec une prise de risque maîtrisée. Nous réalisons par la suite un sulfitage léger durant l'élevage et à l'embouteillage.

Elevage

Une partie de l'assemblage des quatre cépages séjourne en barriques pour une durée de 3 à 6 mois. L'autre partie du vin est élevée en cuve béton afin de préserver les arômes de fruits rouges et de garrigue.

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.