

LES PARCELLAIRES TRAOU DE L'OUILLE - LE MAS BLANC 2015

Le Mas Janeil blanc est produit à partir des dernières très vieilles vignes de raisin blanc, oubliées au Mas Janeil, situées sur la parcelle appelée «le Traou de l'Ouille». Comme l'indique le nom, ces vieux Grenache gris et Macabeu sont situés dans un «creux proche du ruisseau». Le sol fait d'alluvions, de cailloux calcaires et moraines granitiques fait souffrir la vigne et donne une expression très minérale au vin. Un vin rare.

CÉPAGE

60 % Macabeu, 40 % Grenache Gris. Le Macabeu, offre des vins légers, ronds, délicats, aux arômes de fruits blancs et jaunes et de fleurs blanches. Le Grenache Gris, apporte gras, épices et fruits.

VIGNOBLE

Terroir

Sol argilo-calcaire.

Densité de plantation

3200 pieds/hectare. Plantation au carré 1,75 x 1,75m conduite en gobelet.

Climat

Type méditerranéen (Été chaud et sec - Hiver doux) et très venté.

Age moyen des vignes

30 ans.

Rendement

25 hl/ha

Origine localisation

Les parcelles du Traou de L'Ouille sont situées au Mas Janeil, au-dessus du village de Maury et au pied du Château Cathare de « Queribus ».

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagettes de 25 kg au pic aromatique après dégustation des baies. Egrappage et pressurage pneumatique doux.

Vinification

En demi muids suivi de batonnage régulier.

Elevage

Elevage en demi muids neufs de chêne français pendant 10 mois.

LE MILLÉSIME

Les phénomènes météorologiques intenses ont marqué les récoltes 2015 du Mas Janeil en Roussillon et du Château des Erlen un peu plus à l'Est. En Languedoc-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. Après un été ensoleillé et deux vagues de chaleur, la vendange s'est déroulée, avec un peu d'avance pour les blancs, dans des conditions optimales. L'impact des températures élevées nous a conduit plus tard à multiplier les contrôles de maturité des blancs au vignoble afin de saisir le pic aromatique et l'équilibre optimal entre acidité et sucres. Cette année les équilibres des blancs intégreront plus de gras en milieu de bouche. Les rouges ont mis longtemps à mûrir.



DÉGUSTATION

Couleur blanche légèrement dorée, belle brillance. Nez complexe mêlant des notes de fruits frais (pêches blanches), des notes de fleurs blanches associées et des notes grillées. La bouche est ronde, vanillée, avec un bon équilibre acide qui lui confère sa fraîcheur. La finale est persistante avec un retour élégant de notes boisées, de noisettes et de vanille.

SUGGESTIONS

Escargots de Bourgogne, poissons en sauce type saumon, sabailon.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2012 17/20 - JANCIS ROBINSON AWARDS 2011 90 pts - WINE ADVOCATE 90 pts - WINE ENTHUSIAST 17/20 - JANCIS ROBINSON AWARDS 2010 GUIDE HUBERT 2012 4 verres

TEMPÉRATURE

12-14°C

CONSOMMATION

1 - 4 ANS