



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 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.

CÉPAGES

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.

MILLÉSIME 2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (record de précipitations en avril, mai et juin). L'humidité a engendré un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou ce qui a, selon les secteurs et parcelles, provoqué une forte perte de récolte. A contrario, ce printemps humide a permis de reconstruire les réserves hydriques du sol et malgré un été très chaud et sec, les vignes ont été peu impactées par le stress hydrique. Les vendanges se sont passées sous le soleil. Ces conditions climatiques ont permis des vendanges très étalées dans le temps et l'obtention de raisins avec une bonne maturité phénolique, du fruit, du gras et une acidité modérée.

ANALYSES

DEGRÉ	14,20 % vol.
pH	3,85
ACIDITÉ TOTALE	3 g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	0,53 g/l H2SO4
SUCRES RÉSIDUELS	0,3 g/l

VIGNOBLE

Terroir

Mélange 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.

Âge 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.

ÉLABORATION

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.

Élevage

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.



DÉGUSTATION

Robesombre profonde à reflets bleutés. Le nez est puissant mais très frais et dominé par les fruits rouges (cassis, mûre 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.

MILLESIME 2017

93 pts James Suckling

MILLESIME 2015

90 pts Wine Spectator

MILLÉSIME 2014

16,5/20 - Jancis Robinson

TERRE DE VINS / A. SERRÈS

"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 !"

14-15°C

5 ANS