



**L**e Roussillon présente un relief extrêmement varié, au climat excessif mais **L**généreux : Une infinité de terroirs, géologiquement très variés, particulièrement propices à la culture de la vigne et à la production de grands vins. La zone AOC Côtes du Roussillon Villages représente 1300 ha. Le domaine de 40 ha du Mas Janeil, situé sur la commune de Tautavel, que nous suivions depuis 10 ans, appartenait à la famille DELONCA depuis 4 générations. Fin 2008, nous lui avons racheté la propriété et sommes désormais seul maître à bord.

**CÉPAGES**

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

L'assemblage de Grenache, de Carignan (d'origine espagnole, province d'Aragon), de Syrah (supposée d'origine orientale) et de Mourvèdre apporte au vin un ensemble harmonieux de volume, d'épices et de fruité.

**MILLÉSIME 2016**

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.

**ANALYSES**

DEGRÉ	14% vol.
pH	TBC
ACIDITÉ TOTALE	TBC g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	TBC g/l H2SO4
SUCRES RÉSIDUELS	<1 g/l

**VIGNOBLE**

**Terroir**

Mélanges de schistes, d'ardoises 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**

25 hL/ha.

**Origine, Localisation**

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

**ÉLABORATION**

**Vendanges**

Manuelles en cagette à l'optimum de maturité.

**Vinification**

La Syrah et le Grenache sont vinifiés de façon traditionnelle (après égrappage) avec des délestages et remontages réguliers en phase aqueuse.

La Syrah bénéficie d'une macération préfermentaire à froid avant fermentation alcoolique. Une partie du Carignan est vinifiée en macération carbonique. Fermentation Malolactique en cuve.

**Élevage**

Chaque cépage est élevé séparément en barriques de chêne français avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques de 1 vin pendant 10-12 mois avec des soutirages réguliers, avant d'être assemblés.

**DÉGUSTATION**

*"Nez tendre aux arômes complexes de fruits rouges, fressia, garrigue, très épicé, bouche savoureuse, riche, avec des arômes très persistants et de la fraîcheur. Flateur, exubérant, mais parfaitement élégant en même temps."*

Guide Bettane&Desseave

**SUGGESTIONS**

Aiguillettes de canard aux fruits rouges, brie, camembert.

**AWARDS 2015**

94 pts - James Suckling

**AWARDS 2014**

91 pts - Wine Spectator

**AWARDS 2013**

90 pts - Wine Spectator & Wine Advocate

**AWARDS 2012**

15/20 Coup de coeur - Bettane & Desseave

14-16°C

10-15 ANS



FRANÇOIS  
**LURTON**

www.francoislornton.com