



@masjaneil



masjaneil.com



@masjaneil

# MAS JANEIL

## ARRELS

2018

Dopo un inverno freddo e secco, l'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera molto umida (precipitazioni record in aprile, maggio e giugno). L'umidità ha portato a un forte aumento delle malattie della vite come la peronospora, che ha causato perdite significative del raccolto a seconda della zona e dell'appezzamento. D'altra parte, la primavera umida ha permesso di ricostituire le riserve idriche del suolo e, nonostante una estate molto caldo e secco, le viti non sono state colpite da stress idrico. La vendemmia si è svolta sotto un cielo soleggiato.

### TERROIR

Miscela di scisti di ardesia e di calcare

### VARIETÀ

60% Grenache  
20% Carignan  
10% Syrah  
10% Mourvèdre

### ETÀ DELLE VITI

35 anni

### DENSITÀ E RENDIMENTO

3 000 viti / ha traliccio e a calice  
25 hL / ha

### PRIMO RACCOLTO

2005

### VINIFICAZIONE

Il Syrah e la Grenache sono vinificati in modo tradizionale (dopo la diraspatura) con delestage e rimontaggi regolari nella fase acquosa. Il Syrah subisce una macerazione pre-fermentativa a freddo prima della fermentazione alcolica. Una parte del Carignan è vinificata con macerazione carbonica. Fermentazione malolattica in tini. Affinamento separato in botti di rovere francese con 50% di botti nuove e 50% di botti da 1 vino per 10-12 mesi.

### DEGUSTAZIONE

Attraiante colore rosso granato. Naso intenso ed elegante, con note di frutta fresca mescolate a spezie, che sviluppano gradualmente sentori di liquirizia e fumo. Al palato, i sapori intensi si mescolano a una struttura elastica e a tannini robusti e ben integrati. Una buona lunghezza e freschezza lo rendono un vino piacevole e delizioso.

### SUGGERIMENTI

Risotto ai funghi, petto d'anatra, costata di manzo, stufato di cinghiale.

### AWARDS

#### 2018

93pts James Suckling  
92pts\*\* Miquel Hudin  
Médaille d'Or Mondial Grenache

#### 2017

91pts TASTED Andreas Larson

#### 2016

92pts James Suckling

#### 2015

94pts James Suckling  
91pts Wine Spectator  
90pts Wine & Spirits

### DENOMINAZIONE

AOP Côtes du Roussillon-Villages



MAS JANEIL



@masjaneil



masjaneil.com



@masjaneil

# MAS JANEIL

## Le Petit Pas



2022

La primavera piovosa, combinata con l'avanzamento della crescita vegetativa, ha portato a una forte pressione di muffa, che ci ha imposto di essere vigili. Il mese di giugno, più fresco, ha contribuito a rallentare un po' l'avanzata della malattia. L'estate è stata calda e secca, con notti fresche, ideale per la maturazione e la buona qualità delle uve. Il 2022 è un'ottima annata per il Syrah. Il Mourvèdre è meno concentrato rispetto agli ultimi anni, ma sempre molto fruttato.

### TERROIR

Una miscela di terreni scistosi, ardesia e calcare.

### VARIETÀ

Grenache - Syrah - Carignan - Mourvèdre

### ETÀ DELLE VITI

35 anni

### DENSITÀ E RENDIMENTO

4 000 viti / ha

30 hL / ha

### PRIMO RACCOLTO

2005

### VINIFICAZIONE

Tutte le uve sono raccolte e vinificate senza aggiunta di zolfo. Quando è possibile (come nel 2022 e nel 2021), cioè quando la maturazione delle parcelle è ottimale allo stesso tempo, una parte del Syrah e del Carignan viene vinificata insieme. Grenache e Mourvèdre sono sempre vinificati separatamente. La macerazione carbonica è preferita per il Carignan in purezza. La vendemmia è sottoposta a una fase di pre-fermentazione a freddo che dura circa cinque giorni prima della fermentazione. Questo ci permette di controllare perfettamente l'estrazione dei tannini durante la fase di fermentazione. Le azioni intraprese sul cappello di vinacce (follatura, delestage, rimontaggi, post-fermentazione a caldo, ecc.) sono dettate dalla reazione del tino durante tutto il processo. Non esiste una ricetta immutabile, se non quella di generalizzare l'uso delle fecce per il loro effetto protettivo e per i benefici di strutturazione che apportano.

### DEGUSTAZIONE

Attrante colore rosso granato. Naso intenso. Colore rosso intenso con riflessi violacei quando il vino è giovane (12 mesi). Il naso è ricco di piccoli frutti neri (ribes nero, mirtillo, ciliegia brandizzata) e di essenze della gariga (cisto, cade). L'attacco è fresco, morbido, quasi croccante, sottolineato da note di mentolo. La struttura tannica riempie il palato medio e si sposa con le note di liquirizia, pepe nero e macerazione di frutti di bosco. L'equilibrio è notevole.

### SUGGERIMENTI

Carni grigliate, pasta alla bolognese, formaggio Comté pomodoro e burrata.

### AWARDS

2019

91pts James Suckling

2018

90pts Wine & Spirits

2017

91pts James Suckling

### DENOMINAZIONE

AOP Côtes du Roussillon



MAS JANEIL