

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité climatique. L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et ce n'est que par des efforts constants et une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Le millésime 2021 est assez tardif mais l'état sanitaire des baies est très bon, bien que plus petites que les années précédentes, leur teneur en sucre est remarquable, et les nuits fraîches nous ont permis de conserver des niveaux élevés d'acide malique et une bonne maturité phénolique. Ces conditions climatiques inhabituelles nous offrent un millésime surprenant, avec une minéralité et une fraîcheur exceptionnelles.

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

sauvignon blanc, macabeu, grenache blanc

VINIFICATION

Après les vendanges, les cépages sont mis en cuve sans ajout de soufre. Ensuite, chacun des cépages est vinifié séparément soit :

Dans de petites cuves (ovoïdes), où 4 pigeages par jour sont effectués, jusqu'à ce que l'équilibre tannique soit atteint.

Soit dans des cuves en béton et en acier inoxydable, où seuls 3 pigeages par jour sont effectués. Le temps de macération pelliculaire pendant la fermentation varie selon le cépage, car ils n'ont pas la même propension à libérer les tanins. Une fois la fermentation terminée, le Chardonnay et le Grenache Gris sont gardés sous marc pour une période de macération post-fermentaire. Les autres cépages sont extraits et conservés sur lies jusqu'à l'assemblage final.



MAS JANEIL



TERROIR

Un mélange de sols de schiste, d'ardoise et de calcaire.

DENSITÉ

4000 pieds/ha

AGE DES VIGNES

35 ans

RENDEMENT

30 hl/ha.

PREMIER MILLÉSIME

2016

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur or clair avec des lumières brillantes. Le nez est complexe et mélange des fruits frais comme la pêche blanche, avec des fleurs et quelques notes grillées. En bouche, le vin est bien rond et légèrement vanillé avec un bon équilibre d'acidité qui lui donne de la fraîcheur.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com