

# JEANNE

millésime 2021

**APPELLATION :** Appellation Fitou Contrôlée

**COMMUNE :** 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

**TERROIR :** 100% schistes et climat méditerranéen strict

**CÉPAGES :** 70 % Carignan et 30% Syrah

**CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :** L'hiver et le printemps 2021 ont été doux et ensoleillés mais surtout marqués par une surprenante sécheresse puisque le cumul de pluie sur ces périodes a tout juste atteint les 200 millimètres (soit un déficit de plus de 40 % par rapport au cumul moyen)! Le printemps a lui été marqué par un épisode de gel exceptionnel au mois d'avril avec des températures qui sont descendues jusqu'à -7°C, sacrifiant une partie de la récolte !

Les mois d'été, chauds (avec des températures normales de saison), n'ont malheureusement pas été plus arrosés puisque le déficit de pluie s'est accentué à plus de 50 %.

La vigne souffrant de stress hydrique put reprendre un peu de vigueur grâce à la trentaine de millimètres salvateurs tombés durant le mois d'août et le début du mois de septembre 2021.

Ces conditions climatiques rocambolesques ont engendré une telle disparité au sein même de chaque souche promouvant la complexité des vinifications de ce millésime 2021 !

**VENDANGES :** Les parcelles qui composent la Cuvée Jeanne ont été sélectionnées et récoltées entre le 18 septembre et le 10 octobre 2021.

**Récolte :** Vendanges manuelles avec double tri : à la parcelle et au chai

**Rendement :** 25 hl/ha

## VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Vinification :** Méthode traditionnelle (égrappé), fermentation à basse température 22°C maximum et fermentation malo-lactique sous marc.

**Élevage :** Élevage en cuve et bouteilles

**Mise en bouteille :** Printemps 2022

**Degré alcoolique :** 14 % vol

**Production :** 3000 bouteilles

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

70 % Carignan - 30% Syrah - Sélection parcellaire et élevage en bouteille.

Un vin expressif et séduisant. Intense, structuré et équilibré !

Le disque est brillant, la robe d'un beau pourpre soutenu. La bouche se montre ample et fraîche, un jus de petits de fruits noirs bien murs, saupoudré d'extraits de garrigue, de thym et de laurier, olive noire en finale soulignée par une fine ligne minérale et par des tanins fins, soyeux et fondus.

Elle sera le compagnon idéal de vos plats les plus raffinés tels qu'un pigeon rôti aux aïelles, une noisette de chevreuil sauce grand veneur, des macarons de champignons à l'okara, un risotto au caviar d'aubergine au miel et au romarin ou encore des îles flottantes aux cèpes et aux morilles.

**TEMPS DE GARDE :** 7 à 10 ans



Une authenticité naturelle qui se déguste!  
**ALBAN IZARD - VIGNERON**

