

DOMAINE  
DE LA  
JANASSE  
*Chaupin*



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

---

CHAUPIN

---

**Situation :** Cette cuvée provient des terroirs froids et tardifs de Chapouin (sable) et La Janasse et du plateau de La Crau (sable).

**Superficie :** 7 ha.

**Cépages :** 100 % Grenache. Vignes plantées en 1912 pour les plus âgées.

**Vignoble :** Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide et la fumure est d'origine naturelle. La terre est travaillée sans désherbant pour maintenir l'aération et la souplesse du sol.

**Rendement :** 28 hl/ha.

**Vinification :** Éraflage à 80 %. Macération pendant 26 jours avec pigeage quotidien manuel.

**Élevage :** 2/3 en foudres et 1/3 en demi-muids (600 litres).

**Production :** 12 000 à 16 000 bouteilles par an.

**Dégustation :** La quintessence du Grenache dans sa plus belle expression sur son berceau de Châteauneuf-du-Pape. Entre notes de fruits noirs et de violettes, cette cuvée avance dans le temps tout en souplesse, avec des tanins déjà fondus. Une belle bouteille, archétype de l'appellation, à marier sur un civet de biche dès aujourd'hui et dans les vingt-cinq prochaines années.

---

DOMAINE DE LA JANASSE  
27, Chemin du Moulin - 84350 Courthezon  
Téléphone: +33 (0) 4 90 70 86 29 / Fax: +33 (0) 4 90 70 75 93  
email: lajanasse@free.fr