

DOMAINE  
DE LA  
JANASSE  
*Vieilles Vignes*



CHATEAUNEUF DU PAPE

---

VIEILLES VIGNES

---

**Situation :** Cette cuvée est issue de quatre parcelles situées sur des terroirs différents qui se complètent dans l'assemblage (un terroir «sudiste» composé de galets roulés qui apporte gras et puissance ; un terroir situé sur le même lieu que Chaupin pour la fraîcheur et l'acidité ; un terroir d'argiles rouges recouvertes de galets roulés mais très tardif car situé au nord de l'appellation, qui amène de la structure et du corps ; et enfin un coteau sablo-calcaire qui donne la finesse).

**Superficie :** 6 ha.

**Cépages :** 64 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 6 % divers. Années de plantation : 40 % 1920, 40 % 1965, 10 % 1976, 10 % 1993.

**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 28 jours avec pigeage quotidien manuel.

**Élevage :** 75 % en foudres et 25 % en demi-muids (600 litres).

**Production :** 15 000 bouteilles par an.

**Dégustation :** La cuvée-phare du domaine, toujours au plus haut dans les classements internationaux. La robe est sombre avec des reflets pourpres. Au nez, les effluves encore discrets de fruits noirs écrasés et de garrigue ne demandent qu'à se fondre dans une matière noble et fraîche. À garder au moins dix ans avant de déguster sur un civet de lièvre à la Royale.

---

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