walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Paul JANIN - LES GRENERIERS 2020 magnum - Moulin-à-Vent

150 cl magnum Rouge Beaujolais



La note by Christian Walter

96-97/100

Éric Janin, artisan des grands terroirs de Moulin-à-Vent
Installé à Romanèche-Thorins, au cœur de l'appellation Moulin-à-Vent, le Domaine Paul Janin & Fils perpétue depuis plusieurs générations une tradition familiale de vignerons. Éric Janin, quatrième génération, veille sur ce patrimoine de vieilles vignes avec une philosophie artisanale : travailler chaque parcelle avec précision et laisser le terroir s'exprimer pleinement. Le vignoble s'étend sur environ 8 hectares, principalement sur les grands lieux-dits de Moulin-à-Vent.

Des vieilles vignes sur les grands terroirs granitiques
Le domaine possède notamment des parcelles historiques au Tremblay et aux Greneriers, dont certaines ont été plantées avant 1914. La majorité des vieilles vignes est âgée de 40 à 70 ans, tandis que les plus anciennes atteignent 80 à 100 ans, voire davantage. Conduites traditionnellement en gobelet bas, elles plongent leurs racines dans des sols de granits très altérés, de piémonts et d'alluvions anciens. Les rendements volontairement maîtrisés favorisent concentration, profondeur et expression minérale.

Une vinification parcellaire particulièrement soignée
Les vendanges sont réalisées manuellement, avec transport des raisins en petites caisses de 35 kg afin de préserver leur intégrité. Au chai, la vendange est triée sur table vibrante. Selon les cuvées et les millésimes, la vinification privilégie les grappes entières, parfois complétées par un éraflage partiel. Les macérations durent généralement 12 à 15 jours avant pressurage. Chaque origine parcellaire est vinifiée séparément afin de préserver son identité. Les vins sont ensuite élevés en cuves pendant environ 10 à 18 mois, voire davantage selon les cuvées, sur lies fines, avec une micro-oxygénation maîtrisée. L'assemblage intervient après dégustation, juste avant la mise en bouteille. Le Domaine Paul Janin & Fils est certifié en agriculture biologique depuis 2024 (label AB).

Des Moulin-à-Vent de caractère et de garde
Cette approche donne naissance à des vins qui conjuguent intensité du Gamay, fraîcheur, structure tannique et profondeur aromatique. Les Vignes du Tremblay expriment la finesse et l'épure du cru, Les Greneriers sa force et son intensité, tandis qu'Héritage, issu des plus vieilles vignes du domaine, révèle une matière particulièrement riche et structurée. Des Moulin-à-Vent ambitieux, capables de gagner en complexité après plusieurs années de garde.

La sélection Paul Janin chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com met à l'honneur les cuvées du Domaine Paul Janin & Fils, notamment Héritage 2023, noté 96/100 par Christian Walter, véritable expression de la profondeur des vieilles vignes de Moulin-à-Vent. Une sélection destinée aux amateurs de grands Beaujolais de terroir, de Gamay concentrés et de vins de garde. Le domaine Paul JANIN est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, le meilleur de Moulin-à-Vent !

Paul Janin (Moulin-à-Vent)

Le vin

Issu de vignes plantées sur granite altéré, les Grenériers est une cuvée produite uniquement les grandes années. Le bouquet est réducteur mais concentré. La bouche est puissante, serrée et concentrée, on oublie le gamay. Grande pureté aromatique, a besoin de temps pour dévoiler tout son potentiel. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 97/100)

Une robe violine pour ce vin qui épouse le côté minéral et graphite des granites, tandis que la bouche impose un volume remarquable. Le jus est concentré en finesse. Et que de beaux tanins enrobés ! Nous aimons sa jolie matière et sa trame veloutée. (RVF, millésime 2015, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Éric Janin est vigneron à Moulin-à-Vent. Sensible à lhéritage dont il assume désormais la responsabilité, il

cultive ses vieilles vignes comme des êtres vivants, ce quelles sont ! Personnage discret, ses vins démontrent au contraire beaucoup de puissance, un signe du terroir quÉric se plaît bien entendu à souligner. Le millésime 2015, premier des nouvelles vinifications en cuve, signe sa consécration dans nos dégustations avec une quatrième étoile bien méritée. Profondeur et complexité pour des gamays purs et authentiques. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4/5)

Le domaine Paul et Eric Janin, aussi appelé Paul Janin & Fils est situé sur l'appellation Moulin-à-Vent dans le Beaujolais, plus précisément dans le village de Romanèche-Thorins. C'est là que le grand père d'Éric Janin y achète un clos sur les climats Burdeline et La Teppe en 1930. C'est le début de l'aventure viticole des Janin en tant que vignerons. Le domaine Paul Janin & Fils est aussi réputé pour son Clos des Tremblay. Paul, qui représente la seconde génération de Janin, achète quant à lui la parcelle de "Greneriers" en 1967. Il commence à exporter sa production dans les années 1970 et s'attelle au marché français à partir de 1975. L'actuel vigneron, Eric Janin est entré au domaine en 1984 et il y a aidé son père jusqu'à ce que celui-ci prenne sa retraite en 2008. Le terroir du domaine est marqué par la présence de manganèse, minerai qui a été exploité sur Romanèche du 18ème au 20ème siècle.
La localisation et l'âge des vignes ne font pas tout. Encore faut-il avoir le bons sens paysan et la finesse d'analyse d'un Éric Janin pour faire naître de grands gamays, concentrés et frais. Depuis sa première vendange en 1983, l'homme a conservé une vinification qui met en valeur des climats majoritairement situés sur le cru Moulin-à-Vent. Certaines vignes, comme Les Greneriers, ont connu les deux guerres mondiales. Éric Janin a créé en 2017 une activité de négoce avec des vignerons partenaires. Chénas, Brouilly et Beaujolais-Villages complètent ainsi sa gamme. Les vins : dans Les Vignes du Tremblay, le pourpre de la robe est aussi intense que le nez est généreux en fleurs mauves. Le jus offre une suavité tannique qui charme par sa finesse et sa terminaison saline. Un classique. Avec son jus pulpeux de cerise noire, le brouilly se retrouve dans un parfum juteux. Après ouverture, sa mâche amène un joli souffle d'épices qui se rapproche d'un côte-de-brouilly. Passé un nez vaporeux de rose, le chénas trace en bouche une saveur rectiligne que la réglisse vient allonger. Un passage en cave le patinera. Piémonts offre la prunelle au nez. Sa texture tannique est intégrée à une pulpe que l'on mâche. Ce n'est pas un vin facile mais vous l'aimerez sur la longueur. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 97/100
- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 100 % gamay noir à jus blanc
- **Terroir :** Romanèche-Thorins, lieux-dits les Greneriers, sols profonds de granits très altérés, de piémonts et d'alluvions anciens.
- **Vignoble :** Les vignes, âgées de plus d'un siècle, sont conduites traditionnellement en gobelet bas. Taille traditionnelle en gobelet bas. Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide. Rendements 20 à 30 hl/ha
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles en petites caisses de 35 kilos. Tri sur table vibrante. Vinification en grappes entières pendant 12 à 15 jours avant pressurage. Éraflage possible selon les millésimes.
- **Elevage :** Élevage parcellaire en cuves pendant 18 mois sur lies fines avec micro-oxygénation. Assemblage avant la mise en bouteille.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035

- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse