walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Paul JANIN - HÉRITAGE 2022 magnum - Moulin-à-Vent

150 cl magnum Rouge Beaujolais AOC Moulin-à-Vent



La note by Christian Walter 96/100

Éric Janin est vigneron à Moulin-à-Vent. Sensible à l'héritage dont il assume désormais la responsabilité, il cultive ses vieilles vignes comme des êtres vivants, ce qu'elles sont ! Personnage discret, ses vins démontrent au contraire beaucoup de puissance, un signe du terroir qu'Éric 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 JANIN est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). La viticulture est en conversion bio. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, le meilleur de Moulin-à-Vent !

Paul Janin (Moulin-à-Vent)

En 2018, il y a bien sûr le Domaine Paul Janin & Fils. Le terme "domaine" remonte au XIe siècle, il voulait dire qu'on avait des terres en propriété. Le domaine est depuis toujours en Saône-et-Loire, à Romanèche-Thorins. Depuis 1937, les terres produisent des crus Moulin-à-Vent ainsi qu'un Beaujolais-Village en rouge et en blanc. C'est aujourd'hui la quatrième génération de la famille qui gère le domaine. Dans le mot "domaine", il y a main aussi. La main, c'est le travail, le geste, la signature. C'est aussi le soin, le contact, le partage, l'esprit en mouvement. Jean-Claude, Marcel, Paul et Eric, nous sommes artisans depuis toujours. Nos mains sont notre matière de vigneron comme le raisin est la matière du vin. "Chez nous, ces deux matières n'ont jamais cessé d'être en contact, elles nous rappellent le passé, nous ancrent dans la réalité et nous projettent vers l'avenir."

Elle est une source d'inspiration depuis longtemps. Comme mon grand-père, j'ai toujours eu ce désir de connaître et de comprendre pour mieux avancer. Au début des années 1990, j'ai commencé à suivre des formations sur l'agronomie, notamment sur l'étude des sols et la biodynamie. Elles furent comme des portes ouvertes sur la viticulture et la vinification. J'ai compris que dans mon métier, chaque détail

compte et que derrière il y a un geste précis à maîtriser. Même si mon domaine ne s'inscrit pas complètement dans une démarche agrobiologique, conserver le subtil équilibre entre la vigne, son sol et son environnement est une motivation quotidienne.

Historiquement, le domaine est installé au cœur du Moulin-à-Vent. Ce cru reste l'exclusivité du domaine, je n'imagine pas vinifier des raisins en Moulin-à-Vent qui ne viendraient pas de mes propres vignes. Chénas et Brouilly, les deux autres crus Paul Janin & Fils, sont complémentaires du Moulin-à-Vent. Ce qui comptait pour moi, c'était de proposer des crus au style tranché sans comparaison possible. J'ai la chance d'avoir aujourd'hui beaucoup de vieilles vignes. Les garder le plus longtemps possible est au cœur de mes préoccupations tout en anticipant pour l'avenir. Plantations nouvelles ou complantations, j'ai fait le choix de la sélection massale. C'est un choix qui implique des changements techniques radicaux que je suis prêt à faire.

"J'ai toujours vu mon grand-père et mon père vendanger les derniers ou presque. Je leur reste fidèle car je pense comme eux que pour faire des vins frais et gourmands, il faut qu'ils aient de "l'épaisseur" avec des tanins denses. Tout se joue dans les derniers jours pour qui sait attendre."

Le vin

Cette cuvée est un assemblage des plus vieilles vignes du domaine majoritairement sur les lieux-dits Les Greneriers et Les Burdelines. Version en puissance de cette cuvée emblématique. La finale chaleureuse est rattrapée par des tannins fins et des notes mentholées. Complexe mais un rien trop démonstratif. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 94/100)

La robe comme le nez sont si concentrés qu'il faut compter une bonne demi-heure d'aération pour qu'il se mette en place. Le poivre Timut et la muscade s'allient au réglisse pour passer du nez à la bouche, libérant une fraîcheur d'agrumes. L'ensemble pourra dépasser sans complexe le quart de siècle. (RVF, millésime 2016, noté 98/100)

Belle maturité avec un fruit mûr mais frais. Définition veloutée et soyeuse, qui offre une pureté de style notable. La bouche est étoffée avec une race et une dimension magnifique ; la texture s'avère satinée et élégante, pour une matière conséquente. (RVF, millésime 2015, noté 95/100)

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 :** 94/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100 % gamay noir à jus blanc
- **Terroir :** Sols de granits très altérés, de piémonts et d’alluvions anciens. Cette cuvée est un assemblage des plus vieilles vignes du domaine majoritairement sur les lieux-dits Les Greneriers et Les Burdelines.
- **Vignoble :** La majeure partie est composée de vieilles vignes de 80 à 100 ans. Taille traditionnelle en gobelet bas. Travail du sol (3 à 4 labours) sans herbicide. Rendements 25 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de coeur :** Oui