



Château
Janon

BORDEAUX BLANC
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Les Vignobles Landié, propriété familiale depuis 30 ans, est un domaine de 60 ha. M. Jean-François Landié le propriétaire, venant du Lot et Garonne, a commencé tout jeune sa carrière de simple vigneron. La vigne et le vin étant ses deux passions, il a travaillé dur pour acquérir le vignoble actuel. Tout d'abord en 1970, il achète sa première propriété de 30 ha en Cantois dans le canton de Targon. Il a commencé à vinifier son propre vin pour le vendre en vrac. Dans les années 80 et 90, grâce à un produit de qualité, il acquiert une nouveau domaine pour atteindre 45 ha. En 1996, M. Landié construit un chai moderne en inox et équipé en froid sur la commune de St Martin du Puy. À partir de 1998, malgré une période de vente de vin en vrac, il change de politique et commence la commercialisation en bouteilles. En 2002, il obtient une chaîne de mise en bouteille et vend toute sa production en bouteilles. En 2004, avec l'arrivée de ses deux fils: l'un est œnologue titulaire de la faculté d'œnologie de Bordeaux, une SCEA est créée avec dans le même temps l'achat d'une propriété de 15 ha en Soussac.

SECRETS DE TERROIR

Nature des sols : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon 40% - Sémillon 40%
- Muscadelle 20%

VINIFICATION

Les futurs vins sont vinifiés avec un gros travail de sélection, ainsi les jus provenant de chaque commune sont mis à part. En effet, cela permet d'exprimer au mieux le potentiel de chaque terroir que ce soit pour les rouges ou les blancs. Le volume de la cuverie au chai a été étudié pour cela. Concernant les blancs, la phase la plus importante est le débouillage sévère en conservant juste les lies fines pour une fermentation plus longue à 15-16°C mais avec au final une plus grande complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Le blanc sec Château Janon possède une grande complexité aromatique allant des notes d'agrumes aux fleurs blanches avec une belle robe vert pâle. La bouche est à la fois vive et fondante.



HISTORY

Les Vignobles Landié, family estate for 30 years, is a 60 ha estate. Mr. Jean-François Landié the owner, coming from Lot et Garonne, began his very young career as a simple winegrower. The vine and the wine being his two passions, he worked hard to acquire the current vineyard. First in 1970, he bought his first 30 ha property in Cantois in the township of Targon. He started to make his own wine to sell it in bulk. In the 80s and 90s, thanks to a quality product, he acquired a new estate to reach 45 ha. In 1996, Mr. Landié built a modern stainless steel cellar equipped with refrigeration in the town of St Martin du Puy. From 1998, despite a period of bulk wine sales, he changed his policy and began to sell wine in bottles. In 2002, he obtained a bottling line and sold all his production in bottles. In 2004, with the arrival of his two sons: one is a titular oenologist at the Faculty of Oenology of Bordeaux, a SCEA was created with at the same time the purchase of a 15 ha estate in Soussac.

TERROIR'S SECRETS

Soil: Clay-limestone

Grape Varieties: Sauvignon 40% - Sémillon 40% - Muscadelle 20%

VINIFICATION

The future wines are vinified with a lot of selection work, so the juices from each municipality are set apart. In fact, this makes it possible to best express the potential of each terroir, whether for reds or whites. The volume of the winery in the cellar has been designed for this. Concerning the whites, the most important phase is the severe settling, just keeping the fine lees for a longer fermentation at 15-16 °C but with a greater aromatic complexity in the end.

TASTING

The dry white Château Janon has a great aromatic complexity ranging from citrus notes to white flowers with a beautiful pale green color. The palate is both lively and melting.

CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

