

## Domaine Paul et Eric Janin - Moulin à Vent



### Le domaine :

Le Domaine a été créé par le grand père Janin dans les années trente, avec l'achat d'une parcelle dénommée « le Tremblay ». Son fils, Paul, vigneron ô combien respectable, achète quant à lui la parcelle de « Greneriers » en 1967. Il commence à exporter sa production dans les années 1970 et s'attèle au marché français à partir de 1975. En 1983, Eric Janin, qui symbolise la dernière génération en activité donc, réalise son premier millésime, en collaboration avec son père et grand-père. Petit à petit, il prend davantage d'assurance et d'initiatives, avec un pallier franchi selon lui en 1995 dans la compréhension de son métier. A partir de 2008, son père prend officiellement sa retraite (même si « le » Paul est toujours par là !). Eric est désormais pleinement à la tête de la propriété, qui compte aujourd'hui dix hectares répartis sur deux appellations. En Beaujolais-Villages, avec le domaine des Vignes des Jumeaux qui s'étend sur un hectare, et en Moulin à Vent, avec différentes cuvées issues de plusieurs parcelles de l'AOC s'étendant sur une superficie de huit hectares. Les coteaux exposés au sud y sont majoritaires.

Les sols sont principalement granitiques avec en surface alternance de sables (type *gore*) et/ou d'argiles rouges dites bariolées. Les taux de manganèse de ces terres sont élevés et pourraient typer particulièrement les vins même si cela n'a encore jamais été prouvé. Le domaine n'est pas en culture biologique certifiée mais s'efforce de cultiver ses vignes aussi sainement que possible, en respectant les principes de l'agrobiologie et en apportant des composts biologiques. Les sols sont labourés et travaillés régulièrement, nous avons pu le voir et vérifier. La vendange en vert n'est pratiquée qu'en cas de nécessité, le domaine privilégiant la taille et l'ébourgeonnage pour réguler et contrôler ses rendements.



*Eric Janin*

Sur la propriété, les vinifications se veulent traditionnelles. Récoltées à la main, les grappes sont triées une à une. Deux tables de tri peuvent fonctionner pendant la période des vendanges. Les raisins sont vinifiés - autant que faire se peut - entiers, donc non égrappés. Les macérations durent cinq à sept jours pour les Beaujolais-Villages, et neuf à onze jours pour les Moulin-à-Vent. Les pressurages s'effectuent le plus en douceur possible. Les élevages durent huit à onze mois selon les cuvées et sont effectués en grands foudres traditionnels (avec aussi parfois un peu de cuve), sauf pour la cuvée « Greneriers » qui loge pour partie en demi-muids.

### Vins et terroirs :

- **Beaujolais-Villages blanc « Domaine des Vignes des Jumeaux »** : 35 ares de chardonnay plantés sur des sols-argilo-sablonneux, donnent naissance à ce beaujolais-village blanc. Les vignes sont encore très jeunes, une dizaine d'année en moyenne. La vinification se fait en fût, avec un élevage de huit mois en moyenne sur lies. Un blanc encore simple à notre goût.
- **Beaujolais-Villages « Domaine des Vignes des Jumeaux »** : le beaujolais-village représente un hectare partagé entre les lieux-dits « Jumeaux » et « Peloux ». Les vignes sont plantées sur un sol argilo-granitique. Macération d'une dizaine de jour de raisins en grande partie éraflés. C'est sans doute un des meilleurs vins de l'appellation, mais tous les ans trop rapidement épuisé !
- **Moulin à vent « Domaine des Vignes du Tremblay »** : la première cuvée du domaine, son « entrée de gamme » sur l'AOC Moulin-à-Vent. Assemblage de vignes âgées de 25 à 80 ans provenant de cinq terroirs récoltés et vinifiés séparément (*Champ de Cour, Burdelines, Brusselions, Bois Pont de Vaux et Greneriers*, ce qui représente environ quatre hectares). Élevage de huit à onze mois en foudres.



*Les vieilles vignes du Clos des Tremblay*

- **Moulin à vent « Clos du Tremblay »** : sélection de deux hectares de vignes âgées de 80 à 100 ans sur le lieu-dit *Tremblay*, rebaptisé *Burdelines*, un terroir granitique mélangé à de l'argile de différente composition. Premier millésime produit en 1991, lorsque ces vignes furent isolées de la cuvée « domaine », puis en 1994, avant de devenir régulière. C'est la cuvée emblématique du domaine, une de celles qui donnent le ton dans la région. En général, elle représente ce que l'on peut faire de mieux dans le millésime. Vin au vieillissement lent et sûr. Élevage intégral de dix à onze mois en vieux foudres.
- **Moulin à vent « Vieilles Vignes des Greneriers »** : le domaine possède trois parcelles sur ce lieu-dit. La plus importante occupe 1.1 ha et fut achetée par Paul Janin en 1967 ; elle a été plantée avant 1914. Les Janin exploitent également deux petites vignes de 55 et 32 ares chacune. D'après la famille, le nom vient certainement de « graines », car jadis des céréales étaient plantées à la place de la vigne. Il est à rapprocher des lieux-dits « Les Fromentaux » ou « Les Millettes », qui rappellent qu'autrefois, le véritable moulin à vent était là pour moudre le grain. Sur ce climat, le sol est majoritairement argileux en surface (argiles rouges) et granitique en profondeur. Il met du temps à se réchauffer au printemps, mais gère assez bien les situations de stress hydrique en millésime chaud. Cette cuvée fut isolée pour la première fois en 2009 en la sortant de l'assemblage du Clos du Tremblay. Élevage de onze mois en foudres et demi-muids non neufs.

- **Moulin à Vent « Séduction »** : existe depuis 2002, élevage en pièces bourguignonnes, macérations carboniques pures : une approche résolument contemporaine, une nouvelle piste explorée par le domaine, mais qui à notre connaissance n'est pas poursuivie dans les derniers millésimes.

### Nos dernières dégustations :

- **Beaujolais-Villages « Domaine des Vignes des Jumeaux » :**

*Mai 2012* : **Beaujolais-Villages 2011** : Nez ouvert, croquant, expressif, de belle maturité avec des notes de cerise, zan et violette. La bouche est riche, mûre, sapide, avec des tanins ronds et savoureux. L'équilibre est superbe, très juste, parfaitement maîtrisé. Encore un très beau « villages ». **Bien +/ Très Bien**

*Nov. 2010* : **Beaujolais-Villages 2010** : Nez ouvert de cerise finement réglissé. La bouche possède un fruit croquant, elle est bien équilibrée, souple, ronde avec une jolie finesse acidulée dans un ensemble mûr et salivant. C'est bon. **Bien +**

*Nov. 2010* : **Beaujolais-Villages 2009** : (100% égrappé). Couleur noire ! Nez floral et sur le zan, pas très complexe. La bouche est massive, grasse, à la sucrosité sensible (le vin affiche 14° d'alcool), beaucoup de rondeur avec un fruit mûr très exubérant qui peut fatiguer à ce stade. C'est très jeune et monolithique mais la finale est longue. Curieusement moins harmonieux que le 2010. Attendre bien sûr. **Bien +**

- **Moulin-à-Vent « Domaine des Vignes du Tremblay » :**

*Nov. 2011* : **Domaine 2010** : Nez ouvert, élégant, avec des notes poivrées et mentholées, une pointe de cassis et de fleurs. Beau jus dès l'attaque, avec des tanins bien constitués, assez fins, encore serrés. Equilibre plutôt frais, avec une acidité haute et marquée qui donne du peps à l'ensemble. Un vin bien ciselé qui doit gagner en structure. **Bien +**

*Nov. 2010* : **Domaine 2009** : Le nez est réduit et manque de précision à ce stade mais une jolie sève est perceptible. La bouche possède un joli gras, le volume est bon, le jus est de qualité, les notes poivrées apportent de la fraîcheur et seule la finale, de longueur correcte, laisse des tannins qui serrent un peu. Joli fond de verre. **Bien +**

*Nov. 2010* : **Domaine 2008** : (presque totalement éraflé). Nez est encore très jeune sur le poivre, mentholé avec une pointe végétale puis sur la réglisse à l'aération. L'attaque est également réglissé, l'équilibre est correct avec un peu de chaleur, la longueur finale est bonne mais les tannins un peu durs en finale. **Bien**

*Mai 2009* : **Domaine 2007** : (70% éraflé sur ce millésime). Encore un peu sur la « réduc » avec des notes de lie de vin, de café, de fruits noirs. Très frais dès l'attaque, le vin développe une belle souplesse et un beau fruit franc. Tanins fins, enrobés et de saveur noblement grillée sur la fin de bouche. **Bien**

- **Moulin-à-Vent « Clos du Tremblay » :**

*Mai 2012* : **Tremblay 2011** : Nez mûr, expressif, avec des notes fraîches de menthe, puis variant sur les fruits noirs et la cerise. La bouche est ronde, pleine et juteuse, avec une belle concentration. L'ensemble paraît moins vif que sur le 2010 avec peut-être un peu moins de relief donc, mais la finale est longue et gourmande sur des notes de cerise bien mûre. **Très Bien**

*Nov. 2011* : **Tremblay 2010** : Le nez est pur, profond, dominé par des fruits noirs mais plus fermé que sur le « domaine » du même millésime. Se détache également quelques notes florales et d'agrumes. L'attaque est salivante, les tanins présents, denses et croquants. Le grain est très « moulin » : fin, pointu, racé. L'acidité rappelle la fraîcheur du millésime, mais la maturité ne manque pas. Un très beau vin, complet, qui pourrait permettre d'attendre les 2009... quoi qu'il n'est pas dit que ce 2010 n'aille pas aussi loin dans le temps en raison notamment des minuscules rendements de ce millésime ! (28 hl/ha) **Excellent**

*Juin 2011* : **Tremblay 2009** : Nez recroquevillé, serré - mais que l'on sent endormi - sur des fragrances de fruits noirs avec une pointe de poivre. La bouche est du même calibre ; elle présente une trame ample et volumineuse, mais toute en retenue et marquée par des tanins encore strictes, de très belle constitution. Ce vin ressemble un peu à un volcan qui sommeille... **A attendre** incontestablement



Nov. 2010 : **Tremblay 2008** : Joli nez fin qui kirsch avec des notes réglissées et de pêche rôtie. La bouche est ronde, fraîche, de beau volume sur des notes de cerise. C'est droit mais non dénué de gourmandise avec des tannins qui serrent encore un peu en finale. Encore jeune mais déjà agréable. **Bien +**

Mai 2009 : **Tremblay 2007** : Nez plus sauvage, sur des notes musquées et de fourrure. Évolution vers le poivre et la cannelle. La bouche est plus pointue que sa petite sœur pour le moment, plus serrée et plus austère également. On perçoit un beau potentiel mais le vin ne semble pas vouloir se dévoiler si tôt. **Bien+** et à suivre au vieillissement.

Oct. 2008 : **Tremblay 2006** : Vin mûr et ample, fort bien constitué, avec des beaux tanins lisses, fins et serrés. Il est encore un peu fermé pour le moment ce qui est plutôt rassurant sur son potentiel, mais il va s'ouvrir, ne pas s'inquiéter. **Bien**

Août 2007 : **Tremblay 2005** : Nez très profond, sur la cerise noire avec des accents réglissés puissants, rondeur impressionnante, grande amplitude, tanins parfaitement extraits et définis, précis. **Grand Beaujolais de garde**



Paul Janin, le nez sur un immense Tremblay 1984...

Oct. 2009 : **Tremblay 2003** : La robe est rubis foncé avec des reflets orangés qui trahissent une certaine évolution. Le premier nez est assez réduit mais des arômes d'orange sanguine, de tabac blond, de fumé, de noisette et de prune finissent par s'exprimer. Beaucoup de fraîcheur et de singularité dans ce nez attrayant et complexe. La bouche est au diapason, fraîche, encore tannique avec de la mâche et un superbe équilibre. L'acidité est assez haute pour le millésime et soutient l'ensemble jusqu'à une finale persistante et savoureuse sur des notes de tabac. Fond de verre animal, réglissé et sur le tabac. **Très Bien** pour le millésime.

Juin 2011 : **Tremblay 1991** : Deuxième rencontre avec ce 91 de Janin et, encore une fois, la magie opère. Il est d'ailleurs, et sans conteste, le plus grand beaujolais qu'il nous été permis de goûter, avec un fabuleux morgon 1963 d'Etienne Jambon. Au delà d'un grand Beaujolais, nous sommes même ici tout simplement dans le registre des grands vins. Nez d'une grande pureté aromatique, en perpétuelle évolution dans le verre, balayant une large gamme d'arômes : registre fruité mêlé à des notes plus évoluées mais tout autant savoureuses. La bouche rentre dans la catégorie des vins toujours difficiles à décrire, tant la plénitude et l'harmonie semblent si totales et parfaites qu'il n'est pas possible d'en décomposer chacun des éléments qui la forme. Le plaisir prenant le pas sur toute forme de recherche intellectuelle, il ne reste plus qu'à savourer l'instant avec une indéfectible satisfaction. **Exceptionnel**

Oct. 2009 : **Tremblay 1990** : Un nez d'une grande complexité, enrobé, diffus, sur des notes tertiaires et kirschées. La bouche est l'archétype d'un grand beaujolais évolué. Matière intégrée et équilibrée, tanins encore francs avec de la tension et des notes de fraises sucrées lui donnant une gourmandise absolue. **Magique !**

Oct. 2009 : **Tremblay 1986** : Note de poivre vert, de feuille de tabac, de pot pourri et de thé. La bouche est droite, stricte, un peu rustique et d'une longueur relative. La maturité parait plus juste, mais le vin possède encore une certaine tenue. Vu son âge plus qu'honorable, on ne peut le déguster qu'avec tout le respect et l'honneur qu'il mérite.

Nov. 2012 : **Tremblay 1984** : Premier nez de kirsch, de ronce, de cerise, de menthe. Le bouquet est encore jeune et surtout incroyablement complexe. A l'air, on devine en effet de la framboise, de la fraise des bois, de l'orangette, de la menthe, du zan, de la réglisse et de l'orange sanguine : on retrouve la délicatesse et le foisonnement aromatique des plus grands vins. Un festival d'arômes qui procure des émotions qui donnent presque envie de pleurer. La bouche ne décevra pas, elle est à la hauteur, d'une harmonie folle où rien ne dépasse mais où tout est perceptible et à sa place pour engendrer un plaisir hors normes. C'est intense, impactant, salivant avec beaucoup de volume et un extrait sec énorme. Le vin est très gras, tout est fondu bien sûr, mais l'ensemble possède une énergie incroyable sur fond de douceur. La finale est très longue, à l'image de toutes les saveurs qui traversent le palais (fruits rouges acidulés, kirsch) dans une sensation juteuse jubilatoire. Immense, un bout de la légende des grands Moulin-à-vent. **Exceptionnel**.

- **Moulin-à-Vent « Greneriers » :**

Mai 2012 : **Greneriers 2011** : Nez assez sombre, sur la réglisse, la cerise noire, le poivre. La bouche est dense, ample, relativement grasse, soutenue par des tannins soyeux et suaves qui apportent une belle rondeur à l'ensemble. Belle rémanence sur des notes épicées. Encore une bien jeune mais belle bouteille. **Très Bien +**.

Juin 2011 : **Greneriers 2009** : Robe très sombre, presque noire. Nez un peu monolithique, tout en retenue, qui s'ouvre doucement sur des notes de poivre noir, de réglisse et de fleurs. Bouche ample, très structurée, avec des tanins encore anguleux et affirmés. Belle salinité finale, qui dévoile un vin de noble race. On peut lui prédire une belle évolution. **Très bien** et potentiellement encore plus grand dans le temps.

- **Moulin-à-Vent « Séduction » :**

Mai 2009 : **Séduction 2007** : Nez ouvert, épicé, grillé avec une pointe mentholée et florale. Attaque gourmande, soutenue par un beau gras. La bouche est un peu marquée par l'élevage, avec une petite sécheresse tannique sur la finale. Le fond de verre se fait nettement floral par ses notes de jasmin et rose fanée. **Bien+** et certainement Très Bien si le vin mange un peu son bois, mais le fond est là.

Aout 2007 : **Séduction 2005** : Nez très expressif, bien ouvert, senteurs parfaitement dégagées, tanins gras, crémeux, très « jus de cerise fraîche ». **Très Bien** dans son style mais étonnamment ouvert. On s'interroge sur les capacités de garde d'un tel vin par rapport au Clos. Nous suivrons avec attention son évolution...



*Après une superbe série de 2009, un 1991 d'anthologie !*

Passer un moment avec Eric Janin, avec qui nous avons tissé des liens amicaux au fil du temps, est un plaisir renouvelé à chaque visite. Son humilité, ses doutes, ses questionnements, son intérêt pour les avis d'autrui en font un vigneron qui avance sans cesse, alors même que trois générations ont construit et assis la réputation du nom Janin. Il faut d'ailleurs aussi rendre hommage à son père, Paul, homme de grande discrétion mais vigneron consciencieux, et mémoire vivante de son vignoble, qui laisse parfois de côté sa timidité naturelle pour nous parler de l'histoire du vin de Moulin-à-Vent. Des instants précieux et rares. Nous concluons en disant que ce domaine demeure pour nous « Le » grand classique de l'appellation. Jamais nous n'avons en effet goûté autant de grands vieux Moulin-à-Vent que dans cette cave, nous en voulons pour preuve les superbes Clos du Tremblay 1984, 1986, 1989, 1990 et 1991 dégustés grâce à la générosité de Paul et Eric, notamment. Dans les derniers millésimes, en tout cas depuis 2003, la régularité est à saluer, avec une inflexion légère du style « grappe entière » de 2006 à 2008, mais Eric revient à des vins plus tramés et retenus dès 2009 ; ce qui nous plaît beaucoup. Si nous devions leur souhaiter quelque chose, ce serait peut-être de pouvoir acquérir quelques parcelles situées sur des climats encore plus prestigieux que ceux déjà possédés, afin de voir le potentiel de l'AOC et de ses meilleurs vins encore grimper : pour le bonheur des amoureux de grands vins rouges de garde et donc de grands beaujolais, tout simplement !

**DOMAINE JANIN Paul & fils**  
651 rue de La Chanillière  
71570 Romanèche-Thorins  
Tél : 03 85 35 52 80  
<http://www.domaine-paul-janin.fr/>  
[pauljanin.fils@club-internet.fr](mailto:pauljanin.fils@club-internet.fr)