

Mas Jullien - Autour de Jonquières - 2016



C'est en 1985, à 20 ans seulement, qu'Olivier Jullien décide d'assumer pleinement son désir le plus cher, malgré l'opposition de ses aînés : réaliser ses propres vins et se montrer à la hauteur de ces terroirs méconnus des Terrasses du Larzac, qu'il chérit plus que tout. A cette époque, on cultivait la vigne uniquement pour vendre les raisins aux grandes coopératives locales.

C'est donc seul, du côté de Jonquières, en louant, en plantant puis en achetant progressivement ses propres vignes, qu'Olivier va progressivement écrire une des plus belles pages de l'histoire des vins du Languedoc et montrer la voie à de nombreux jeunes vigneron de la région, la voie d'une viticulture saine, respectueuse du terroir, ambitieuse, capable de montrer que le Languedoc peut produire de très grands vins. Aujourd'hui encore, plus de 30 ans après, Olivier continue inlassablement à repérer les meilleurs terroirs, à sauver – en les rachetant – de vieilles vignes de l'arrachage, menacées par la pression foncière et la proximité de la ville de Montpellier. Car il le sait, dans cette terre chaude, l'enracinement en profondeur est une des clés pour réussir de grands vins qui ne tombent pas dans l'excès de lourdeur et de chaleur mais conservent, au contraire, de la fraîcheur et de la pureté minérale.

Autour de Jonquières est le « grand vin » du Domaine : c'est un peu le concentré de la vie d'Olivier, de son pays et de sa vision du vin qu'il défend depuis ses débuts. Olivier réalise ici un assemblage de haut vol, peaufiné pendant des années, à partir de nombreuses parcelles disséminées tout autour de son village. Si les expositions et les altitudes sont très variées, elles partagent toutes ces fameux sols de cailloutis calcaires, plus ou moins mêlés de silices et de grès. Olivier assemble carignan (40%), mourvèdre (40%) et syrah (20%).

Les raisins sont d'abord vinifiés en cuves (après égrappage total) et élevés en demi-muids, séparément, pendant un an. Vient ensuite le temps de l'assemblage avant de prolonger l'élevage une année supplémentaire en foudres cette fois. Après la mise en bouteille, Olivier laisse encore au vin 6 mois de « repos » dans ses caves, avant de le commercialiser.

Ce que l'on aime ici c'est le mariage réussi entre élégance et générosité. La dimension florale et végétale apporte du raffinement, sur des notes de sauge, de thym, de genièvre et de fleurs séchées. Les fruits noirs bien mûrs sont omniprésents, tandis qu'une nuance d'encre traverse ce bouquet subtil et précis.

La bouche elle aussi affiche une belle pureté d'expression, entre velouté sensuel, finesse des tanins et fraîcheur mentholée. Racée, complexe,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dotée d'une finale pleine et radieuse : elle nous emmène déjà loin... et ce n'est qu'un début !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Autour de Jonquières - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense, reflets pourpres

Nez : Très pur et élégant : notes de sauge, de thym, de genièvre et de fleurs séchés. Les fruits noirs bien mûrs sont omniprésents, une nuance d'encre de Chine.

Bouche : Belle pureté d'expression, entre velouté sensuel, finesse des tanins et fraîcheur mentholée. Racée, complexe, dotée d'une finale pleine, épicée et radieuse.

Accords mets-vins : Souris d'agneau confite aux épices douces, un axoa de veau accompagné de pommes rissolées aux herbes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

Cépage : Carignan (40%), mourvèdre (40%) et syrah (20%).

Culture : Biologique et bio-dynamique