Mas Jullien - Magnum Autour de Jonquières - 2015

Sur ce millésime réputé solaire, Olivier livre un vin précis et puissant, qui ne tombe jamais dans l'exubérance. Sa structure très dense nécessitera encore quelques années de garde avant de pouvoir l'apprécier à sa juste mesure.

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 vignerons 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 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%).

Après une longue aération (si vous ne résistez pas à l'idée de le déguster jeune, il vous faudra absolument l'ouvrir la veille !), on retrouve au nez ces marqueurs typiques des vins d'Olivier, sur les herbes de Provence séchées, la tapenade d'olive noire, le poivre et une touche délicatement fumée évoquant quelques thés noirs de Chine. Le fruit est bien présent, plutôt sur les fruits noirs (mûre).

La bouche est encore massive et sphérique, mais les tannins, certes puissants mais bien mûrs et jamais agressifs, laissent augurer d'une fort

belle évolution. Le volume considérable du vin, tout comme son empreinte minérale et l'énergie sous-jacente qui s'en dégage, tout ceci devrait l'emmener très loin, et en faire, d'ici 5 ou 6 ans, un des très grands « flacons » du millésime !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Magnum Autour de Jonquières - 2015

Dégustation et accords

Robe : Rubis intense, reflets pourpres

Nez : Très pur et élégant : herbes de Provence séchées, tapenade d'olive noire, poivre et une touche délicatement fumée évoquant un thé noir de Chine. Petites baies noires.

Bouche : Encore massive et sphérique, mais les tanins, certes puissants mais bien mûrs et jamais agressifs, laissent augurer d'une fort belle évolution. Belle empreinte minérale qui prolonge et dynamise la finale.

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 2023 et 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures.

Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2015

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique