

Mas Jullien - Quatuor Jonquières, Carlan, Lous Rougeos et La Brune - Carton de 4 Bouteilles



Pour les amateurs du travail d'Olivier Jullien, voici un quatuor exceptionnel regroupant les 4 cuvées en rouge du Mas Jullien : elles illustrent bien sûr la diversité des terroirs du Domaine et de leur encépagement, mais aussi la capacité indépassable de notre « alchimiste » de Jonquières à capter et transcender dans ses vins toutes les nuances identitaires de la nature environnante.

Ce quatuor comprend :

- 1 bouteille Autour de Jonquières 2018 (RVF : 95/100) Autour de Jonquières est le vin « signature » du Domaine : c'est un peu le concentré de la vie d'Olivier, de son pays et de la vision du vin qu'il défend depuis ses débuts. Olivier réalise ici un assemblage de haut vol 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%). En 2018, l'harmonie, l'épure et l'intensité sont au rendez-vous. Garrigue, fruits rouges frais, la fraise en tête, et épices se répondent dans une mélodie invitant à la méditation.
- 1 Bouteille Carlan 2019 (RVF : 98/100) Les amateurs seront heureux de retrouver cette cuvée aussi essentielle que confidentielle. Comme toujours, ce vin qui fait la part belle au grenache (plus de 50%) sur des terroirs de schistes et de grès, du côté de Saint-Privat, nous régale avec son nez marqué par les fruits noirs, les genévriers, son velouté charnu en bouche, évoquant le cassis et l'amande, cette dimension fumée et épicée caractéristique et ses tanins caressants. Autant d'éléments qui en font un grand vin de gastronomie : que diriez-vous d'une côte de bœuf de Salers ?...
- 1 Bouteille Lous Rougeos 2018 (RVF : 96/100) Année après année, ce prodigieux Lous Rougeos s'affirme comme le vin le plus complet de la gamme, le plus délicieusement charnel, le plus épanoui, même dans sa jeunesse. Assemblage de vieilles vignes de carignan (plus de 50%), complétées de syrah et de grenache, il magnifie ce superbe terroir d'altitude surplombant Saint-Privat, au pied des falaises du plateau du Larzac, sur des sols d'éboulis calcaires. La classe, l'intensité de saveurs, la sensualité et la dimension finalement vibratoire de ce vin nous emportent dans un

tourbillon ascensionnel.

- 1 Bouteille La Brune 2018 (RVF : 94/100) Troisième millésime pour cette dernière-née des cuvées du Domaine sur la parcelle de la Brune, composée de 40% de cinsault, 40% de grenache noir, et 20% de Carignan. Le cinsault et le grenache donnent tout de suite le ton à la cuvée qui se révèle élégante et aérienne. Au nez, d'une belle complexité, on voyage entre notes florales, fruits noirs, et quelques épices comme le poivre et la réglisse. La bouche offre des tanins fins et soyeux : fruits rouges et notes fumées sont au rendez-vous. Un régal, une vraie gourmandise. A carafier une bonne heure avant de le servir.

Comme vous le savez certainement, le millésime 2018 marqué par une pression historique du mildiou, a produit des quantités ultra-limitées : ne tardez pas...

Quantité limitée à 1 Quatuor des rouges parcelaires par Client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Mas Jullien - Quatuor Jonquières, Carlan, Lous Rougeos et La Brune -
Carton de 4 Bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques