

Mas Jullien - Magnum Terrasses de Jonquières - 2012



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 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. Sur ce millésime, Olivier assemble carignan (30%), mourvèdre (40%) et syrah (20%).

Sur le millésime 2012, Olivier écrivait au moment de la mise en bouteille qu'il y trouvait « beaucoup de croquant, de l'allonge, un équilibre tout en finesse et en subtilité et surtout une sensation d'ensemble délicieuse ». Conscient de la qualité singulière de ce millésime et de sa probable capacité à très bien évoluer dans le temps, Olivier avait alors décidé d'oublier quelques magnums dans sa cave... avant de les ressortir cette année ! Pour notre plus grand plaisir...

Après une bonne aération, on retrouve au nez ces marqueurs typiques des vins du Mas Jullien, sur les herbes de Provence séchées, le poivre noir, les cerises confites et des fruits noirs comme la mûre, complétés d'une touche anisée rafraîchissante. Quelques notes de cuir et de boîte à cigare commencent à faire leur apparition.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, c'est un cortège de fruits noirs, mûres et myrtilles en tête, qui envahit le palais. Les tanins sont très fins, aériens même, et le milieu de bouche résolument épicé, avec ses saveurs cacaotées et poivrées. Le sol n'est jamais très loin, apportant une touche fumée. Un vin qui après 8 ans de bouteille se montre encore incroyablement jeune, énergique et toujours élégant.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Magnum Terrasses de Jonquières - 2012



Dégustation et accords

Robe : Grenat intense, reflets pourpres

Nez : Très pur et élégant : herbes de Provence séchées, poivre noir, les cerises confites et des fruits noirs comme la mûre et la myrtille, complétés d'une touche anisée rafraîchissante. Quelques notes de cuir et de boîte à cigare. Fumée.

Bouche : Un cortège de fruits noirs, mures et myrtilles en tête, envahit le palais. Les tanins sont fins, aériens même, et le milieu de bouche résolument épicé, avec ses saveurs cacaotées et poivrées. Le sol n'est jamais très loin, apportant une touche fumé

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2012

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique