Mas Jullien - Rosé d'Antan - 2020

Une rareté qu'Olivier Jullien nous fait le plaisir de partager avec vous : son dernier « Rosé d'Antan » remontait à 1991, avant qu'il ne décide, sur le millésime 2018, de renouer avec cette tradition « oubliée ». Olivier s'inspire en effet d'une ancienne pratique locale, où le rosé était majoritairement vinifié et élevé comme un vin rouge (avant que les rosés de presse, plus légers et plus souvent cantonnés à l'apéritif qu'à la table, ne s'imposent dans le Languedoc).

Si l'assemblage est identique à celui de son habituel Rosé, avec une majorité de cinsault et de carignan, il choisit de laisser s'opérer, cépage par cépage, un temps de macération pelliculaire en cuves. Les jus de saignée sont ensuite assemblés pour une longue fermentation en grandes jarres. Dans l'esprit de ses rouges, Olivier prolonge ensuite l'élevage en fûts pour une durée totale de 18 mois. Ce Rosé d'Antan gagne ainsi en complexité aromatique et en relief texturé.

Même dans le choix de la bouteille, « bordelaise » au verre assez sombre, Olivier s'amuse à brouiller les pistes : rouge ? rosé ? Une fois dans le verre, la réponse tombe : avec ce vin à la robe lumineuse, d'un beau vieux rose aux reflets brique, on est bien sur la planète Rosé ! Le nez, d'une grande complexité, nous plonge dans un univers foisonnant où se mêlent des fleurs voluptueuses, des fruits rouges gourmands, des épices toniques et rafraichissantes. On se régale de notes de confiture de fraises, de bonbon à la cerise, de violette et de lavande, de coquelicot, de pivoine et d'œillet, de jus de carotte et de tomate de Marmande, charnue et juteuse, mais aussi de coing ou de pomelo. Puis viennent des nuances chlorophylliennes et anisées, entre cerfeuil, coriandre fraîche, menthe et laurier, verveine et bâton de réglisse. Du charme, du souffle et de la grâce : il y a là tout ce que l'on aime.

Le plaisir ne cesse de se renforcer en bouche : le vin déploie une matière ample, séveuse, gorgée de saveurs de fruits rouges confiturés, mêlant fraise, framboise et cerise, mais aussi la prunelle. L'expression du sol resserre le propos sur la finale : la douceur des fruits s'accompagne d'une touche plus acidulée de noyau de pêche, de marmelade d'orange et d'une note mentholée.

Nous sommes, là encore, très loin du « rosé d'apéro » : avec ce Rosé d'Antan, on se tourne vers la table. Les possibilités sont nombreuses : on pense à un coquelet cuit en cocotte et sa jardinière de légumes de printemps, une moussaka, des lasagnes « al forno » ou encore une paella Valenciana, et même un osso bucco.

Collector : ce Rosé d'Antan est pratiquement introuvable ailleurs que sur

la Route des Blancs !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Rosé d'Antan - 2020

Dégustation et accords

Robe : Vieux rose intense, reflet brique

Nez : Sensuel et frais : confiture de fraises, bonbon à la cerise, violette, lavande, coquelicot, pivoine, œillet, jus de carotte, tomate de Marmande, charnue et juteuse, coing, pomelo. Cerfeuil, coriandre fraîche, menthe et laurier, verveine, réglisse

Bouche : Une matière ample, séveuse, aux saveurs de fruits rouges confiturés, mêlant fraise, framboise et cerise, mais aussi la prunelle. L'expression du sol resserre le propos sur une touche acidulée de noyau de pêche, de marmelade d'orange et une note mentholée

Accords mets-vins : Un coquelet cuit en cocotte et sa jardinière de légumes de printemps, une moussaka, des lasagnes « al forno » ou encore une paella Valenciana, et même un osso bucco.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2020

Type : Vin rosé

Cépage : Cinsault (35%), mourvèdre (35%), complétés avec 15% de syrah et 15% de carignan.

Culture : Biologique et bio-dynamique