

Mas Jullien - Autour de Jonquières - 2020



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, 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, 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. Après la mise en bouteille, Olivier laisse encore au vin 6 mois de « repos » dans ses caves, avant de le commercialiser.

Après un millésime 2019 aux très faibles rendements, marqué par des températures extrêmes ayant flirté avec les 45°, l'année 2020 a constitué un vrai moment de répit, dans un environnement climatique de plus en plus violent et difficile. Comme le dit Olivier : « Quel plaisir de constater un alignement d'étoiles, qui, sans être spectaculaire, a permis à la nature d'œuvrer avec force et détermination pour nous livrer des vins profonds, aériens et surtout, d'une intensité contenue, interminable ». La preuve par le vin avec ce magnifique et puissant Autour de Jonquières 2020.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce que l'on aime ici c'est le mariage réussi entre élégance et densité, fraîcheur et maturité. La dimension florale et végétale apporte du raffinement, sur des notes évoquant la garrigue environnante, entre laurier, thym, baie de genièvre et fleurs séchées. Les fruits noirs bien mûrs sont omniprésents, autour de la mûre, de la prune noire et du pruneau, tandis qu'une nuance d'encre et une touche de graphite traversent ce bouquet puissant et précis.

La bouche, elle aussi, affiche une belle pureté d'expression, entre velouté sensuel, profondeur enveloppante des tanins et fraîcheur mentholée qui emporte le milieu de bouche dans un courant ascensionnel. Racé, complexe, doté d'une finale puissante et radieuse : le vin a déjà tout pour vous régaler... mais ce n'est qu'un début ! Il gagnera encore à patienter au moins 5 ans en cave pour se révéler pleinement.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Autour de Jonquières - 2020



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, autour de la mûre et du pruneau, une nuance d'encre de Chine. Graphite

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 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique