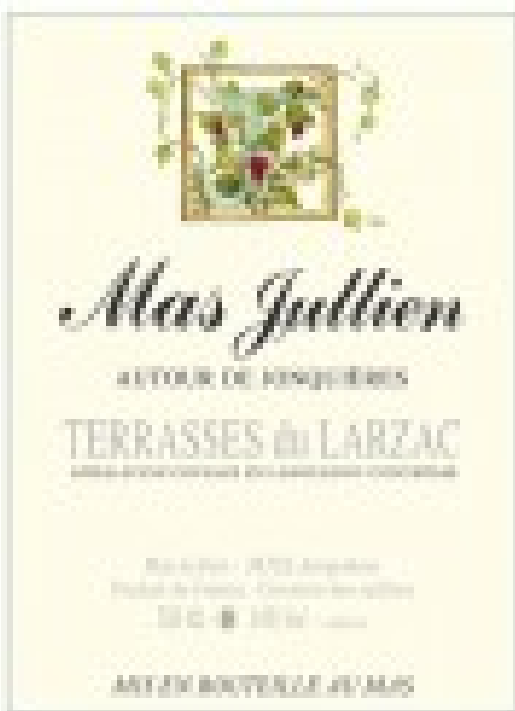


Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2013



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Autour de Jonquières

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Description brève du produit :

17/20 RVF et 18,5/20 B+D. Quand l'assemblage devient une œuvre d'art ! Les sélection parcelaires, c'est un seul terroir. A l'inverse, cette cuvée est un assemblage réfléchi et ultra pointu de multiples terroirs complémentaires, résultat de dizaines d'années d'expériences.

Description du produit :

En savoir plus sur le Mas Jullien en général.

Commentaires sur ce Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2013 :

Commentaire d'Olivier Jullien : "Autour de Jonquières : L'origine ! Le lieu où j'ai grandi, le clocher où reposent mes ancêtres. Un assemblage d'une dizaine de lieux-dits autour du village et dans les communes voisines. Chaque terroir a été choisi en fonction de ses qualités intrinsèques (minéralité, qualité des argiles, profondeur ...) mais surtout par leur complémentarité, leur esprit d'équipe, leur capacité à se superposer, à se fondre dans le collectif et à le sublimer. Un vin qui chasse les individualités, un vin du Languedoc ! 40 % mourvèdre, 40% carignan, 20% syrah élevés en foudre pendant 24 mois. Le **millésime 2013** sera beau, expressif, élancé, élégant et en

plus, profond, complexe, affable.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18,5/20. *Le tannin est superlatif, l'une des cuvées les plus abouties, les plus savoureuses du Languedoc en 2013. À ce niveau les concurrents se font rares. Apogée de 2016 à 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2015) : 93-95/100. *Tasted out of barrel again this year, but as a final blend, the 2013 Terrasses du Larzac looks to be flat out great. Offering up classic Carignan and Syrah notes of red and black fruits, spice and distinct minerality, this full-bodied effort has stunning purity of fruit and building structure, with nicely integrated acidity and tannin. Classically styled, with the hallmark purity, tension and focus of all of Olivier's wines, it will need short term cellaring and have 15 years or more of longevity. Drink 2018-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Sélection parcellaire composée essentiellement de cailloutis calcaires sur des hautes terrasses de l'Hérault ainsi que sur les derniers contreforts du Larzac, à des altitudes avoisinant les 150 mètres ; grande diversité de structure et de texture. Une demi douzaine de lieux-dits répartis autour de Jonquières et dans les communes voisines, sélectionnés pour leurs expressions et leurs complémentarités, assurent l'équilibre de cette cuvée. Chaque parcelle est unique par son microclimat, sa richesse minérale et la structure du sol.

MODE DE CONDUITE : Culture bio AB, observation, indépendance d'esprit et vision globale dirigent notre approche. Culture naturelle et traditionnelle, pratiques biodynamiques, compost maison, traitements minéraux et macérations de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à cœur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères.

CÉPAGES : Vieilles vignes de mourvèdre 40 %, carignan 40 %, syrah 20 %.

VINIFICATION : Égrappage total, cuvaison 15 à 25 jours selon les cépages et les terroirs, extractions douces par pigeages et/ou remontages, maîtrise des températures, pressoir pneumatique, réincorporation des premières presses si nécessaire.

ÉLEVAGE : 12 mois en demi-muids terroirs et cépages séparés, assemblage et élevage 12 mois supplémentaires en foudres. Une seule mise en bouteilles, souvent un petit collage, pas de filtration. Conservé 6 mois de plus avant la commercialisation.

SERVICE : Il y aura un vif intérêt à déguster cette cuvée dans sa première année et bien sûr à en oublier quelques bouteilles pour déguster à maturité après 7 à 15 ans de garde dans une bonne cave. Carafer juste avant de servir, autour de 14-15 °C. Une bouteille entamée conservée au frigo peut être encore meilleure le lendemain et les jours qui suivent.

VIN D'INTIMITE, EVITER LES GROUPES ET LES GRANDES OCCASIONS (un changement brusque de température effacerait momentanément l'expression et la subtilité).