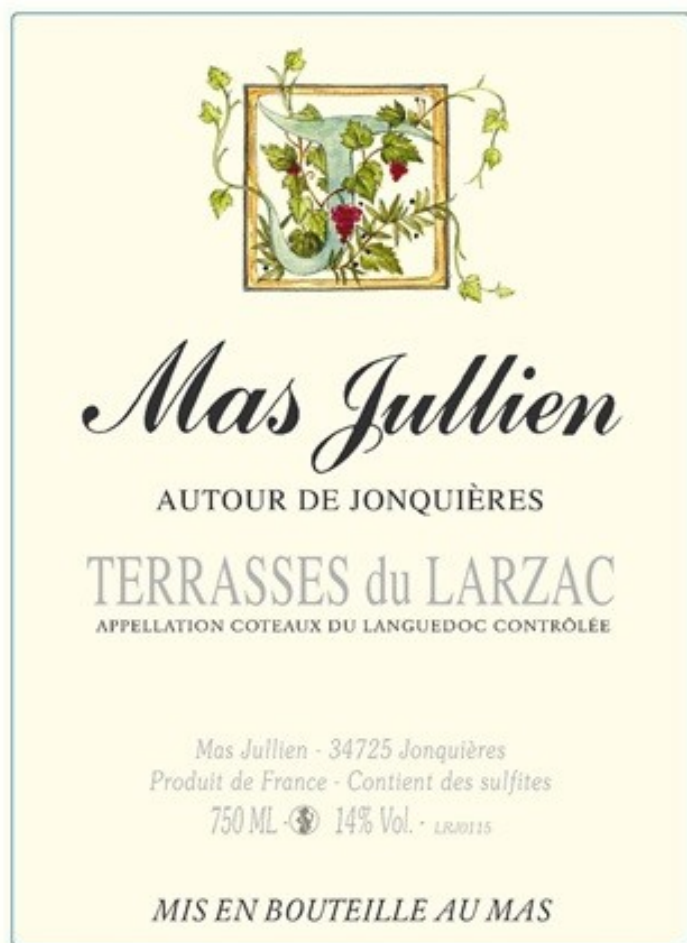


Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2014



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2014

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Quand l'assemblage devient une oeuvre d'art ! Les sélection parcelles, 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 :

[PRESENTATION DU MAS JULLIEN](#)

Commentaires sur ce

Mas Jullien Autour de Jonquières rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : classé n°1 dans la catégorie "top vins : les parfaites expressions de leur terroir", 18,5/20, fourchette d'apogée : 2018-2026. *Bouche somptueuse, légèrement atypique avec sa pointe d'iode, tannin complètement enrobé. Il se révèle d'une interminable longueur, d'une folle délicatesse et d'une sensualité dont peu de vins au monde disposent. ça s'appelle le style.*

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. **2014** était un millésime très contrasté, plus sur le croquant, le toucher, beaucoup de finesse, peu de longueur mais beaucoup de saveur.

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 c?ur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères?

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

VINIFICATION : Égrappage total, cuvaion 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. Carafes 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).
