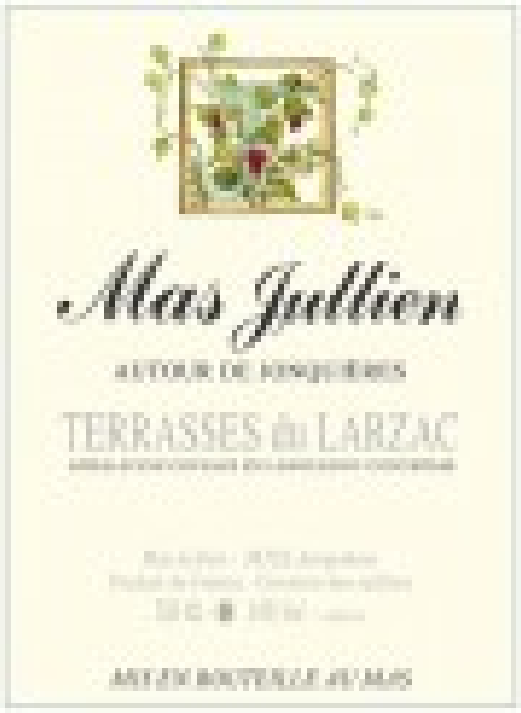
Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2016



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2016
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Autour de Jonquières
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien Autour de Jonquières rouge 2016

Commentaire d'Olivier Jullien : *Millésime aussi joyeux que les circonstances ont été difficiles. Les vignes ont réussi à faire des conditions climatiques un outil de douceur, de fraîcheur et de volupté. La matière est profonde, dense, insondable et en même temps le ressenti est voluptueux, joueur, voire taquin. Je suis fier de ce vin, c'est une étape de plus. Les mourvèdres et les carignans ne se sont jamais exprimés de* cette manière; ils imposent leur force d'adaptation et leur présence unique et durable. A carafer juste avant de servir.

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 elevés en foudre pendant 24 mois.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *C'est en dégustant Autour de Jonquières que l'on saisit le plus clairement l'esprit du domaine. Ce vin franc est doté de la fraîcheur salivante propre à l'appellation et d'une profondeur de fruits inégalable, qui se peaufinera dans les 10 ans à venir.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Tous les rouges sont au meilleur niveau du Languedoc et évoquent pleinement sa typicité, avec des notes de sauge, de garrigue et de thym complétées par une fraîcheur constante. Ils évoluent lentement et vieillissent admirablement*. *La note d'encre est splendide, bouche racée, complexe, complète en saveurs.* Fourchette d'apogée 2019-2025.

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 coeur, 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).

Description brève du produit :

Quand l'assemblage devient une oeuvre d'art ! Les sélection parcellaires, 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. **16,5/20 RVF** et **17/20 B+D.**