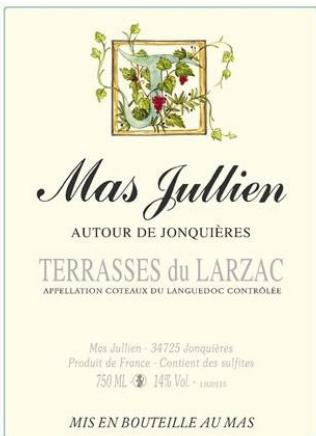


Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2015

Prix du produit :

135,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2015

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: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

Quand l'assemblage devient une oeuvre d'art ! Les sélections 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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien Autour de Jonquières rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 16/20. *De belles émotions en rouge. On monte d'un cran avec Carlan, voluptueux et marqué par un fruit bien mûr, et Autour de Jonquières, encore fermé, aux tanins plus denses.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de cœur, 17,5/20 . *En mode fermé lors de notre dégustation mais la bouche montre un volume qui indique le potentiel de cette cuvée au sommet du Languedoc depuis des décennies. Bouche graphitée, d'une rare complexité, un grand en construction. Apogée de 2022 à 2030.*

Commentaire d'Olivier Jullien : *Depuis quelques années j'essaye de perpétuer les caractéristiques qui ont fait la qualité des vins du domaine dans le temps mais je travaille aussi à rendre ce terroir plus accessible en jeunesse. Ce millésime est un aboutissement, tout en détails et en subtilités. C'est un vin complet aux expressions complexes et durables, un millésime dense et profond. Bien sûr un grand vin de garde mais aussi un plaisir de jeunesse, fluide et détendu plein de fraîcheur et de générosité.*

Commentaire d'Olivier Jullien : *"Autour de Jonquieres : 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.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERRAIN : 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 Jonquieres 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, éclaircissement si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères.

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

VINIFICATION : Égrappage total, cuaison 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).