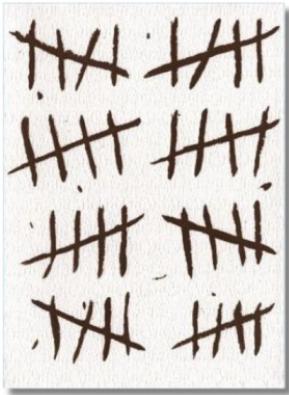


Mas Jullien "Les Nouveaux Etats d'âme" rouge 2024

Prix du produit :

162,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2024
Appellation: Vin de France (Languedoc)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Nouveaux Etats d'âme
Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

Il aura fallu attendre le quarantième millésime pour pouvoir vous proposer quelques bouteilles de cette cuvée... mais l'attente en valait la peine !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Les Nouveaux Etats d'âme" rouge 2024

Commentaire d'Olivier Jullien : Pour mon quarantième millésime, c'est retour vers le futur, un salto arrière pour le domaine et dans l'histoire du Languedoc viticole. L'occasion de retrouver des vieilles vignes de carignans et de cinsaults mais aussi de réunir les nouvelles plantations de cépages patrimoniaux et quelques trouvailles uniques et rares. Le tout vinifié en grappes entières

comme en 1985 et élevé en jarres de grès et demi-muids. Carrément hippie chic, très nouvelle vague, en Vin de France, of course !

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Toujours des lieux donc des voyages. Une balade au travers des terres cachées de Jonquières, des environs et d'ailleurs. Cette liberté de terroirs et de cépages nous amène à choisir la bannière «Vin de France» afin de garder notre esprit libre et ouvert à l'aventure et aux risques. Certaines parcelles sont

d'antiques cités viticoles, d'autres révèlent un monde nouveau et une aspiration viticole oublié depuis des lustres. Un parchemin de diversité, une initiation à la culture locale.

MODE DE CONDUITE : La totalité de nos vignes sont conduites avec le même soin, la même rigueur, le même amour. Au fil des années celles qui sont encore avec nous, malgré leurs différences, accède à un niveau d'expression et de singularité qui dépasse les époques et les modes.

CÉPAGES : Des vignes complantées de cépages patrimoniaux, tous issus du pourtour méditerranéen mais aussi quelques raretés venues d'ailleurs et de par là. Des cinsaults, des grenaches, quelques carignans et mourvèdres...

VINIFICATIONS : Toujours la fluidité et l'élégance, la quête de l'éclat et la recherche minérale et subtile. Pour ces « nouveaux états d'âme » on a voulu rajouter l'intensité du fruit et s'extraire de la matière. Cuaison en grappes entières, au cœur du grain, à la limite nord de l'extraction et de la profondeur.

ELEVAGE : Quelques mois seulement pour préserver l'intensité de la jeunesse et le chaos bondissant de la fermentation. Des jarres en grès pour accueillir cette infusion et harmoniser les éléments jusqu'à la mise en bouteille de Pâques. J'espère que les cloches raisonneront dans vos palais...

DÉGUSTATION : Vertical, partageur, tapageur et vorace. Un simple élixir, dangereux et loquace, du jus de garrigue et de baies, le chant vibrant d'un Languedoc retrouvé, vivace et ouvert sur le monde.