

MAS JULLIEN

Visité le 16 Avril 2009

Dégustation en cours d'élevage

Grenache des Etats d'Âme 2008

Ce cépage va petit à petit devenir largement majoritaire dans cette cuvée, Olivier Jullien le trouvant plus accessible, plus buvable, deux qualités spécifiquement recherchées pour ce vin.

- Impressions austères, initialement réduites (bouse, soufre), évoluant sur le cuir, le caoutchouc, puis enfin les fleurs, les fruits noirs.
- Matière plus gourmande, charnue, pleine, s'appréciant sur une belle fraîcheur. Légèrement acérée, mais ceci est certainement dû à un sulfitage très récent (expliquant aussi certains arômes).

Grenache Carlan 2008

- Accueil toujours réduit (animal, cuir), puis notes de cassis, épices, fumé.
- Matière stricte, tendue, impactante, à la sève acide et minérale. Finale crayeuse.

Carlan commence à prendre un profil plus épuré, armé d'une fraîcheur et d'une droiture étonnantes.

En apparence moins en chair que le Mas, mais à terme certainement plus perçant.

Carignan Mas Jullien 2008 (sol argilo-calcaire)

- Réduction temporaire (animal), hydrocarbures eux aussi éphémères, puis affirmation d'un beau relief aromatique : fraise, cassis, fruits noirs, thym, épices.
- Texture remarquable de par son grain, sensuel, sa gourmandise, sa rondeur, son extrême buvabilité : le carignan est ici parfaitement dompté, civilisé, loin de sa légendaire « sauvagerie ».

Coteaux du Languedoc Rougeos 2008

Voici le dernier né d'Olivier Jullien.

Après le coup de foudre pour les terres de Carlan, à St-Privat, sur les hauteurs des terrasses du Larzac, voici une récurrence avec une parcelle presque voisine.

Toujours en altitude (entre 450 et 500m), sur une pente exposée Est, avec un sous-sol à base de grès et d'argilo-calcaire (Carlan a les mêmes caractéristiques, des schistes en plus), cette parcelle, plantée de grenache et de carignan (la syrah y a été ajoutée cette année), a littéralement conquis Olivier Jullien.

Pour l'émotion qu'elle dégage tout autant que par la qualité exceptionnelle de son terroir.

On découvre donc son premier vin en cours d'élevage, héritage de vignes encore peu modelées par leur nouveau propriétaire, mais paraît-il déjà en très bon état.

- Réduction au premier abord, puis affirmation fruitée, épicée et fumée (gamme aromatique voisine de Carlan).
- Particulièrement mâcheux, serré, profond, avec un soutien acide et minéral qu'on avait déjà perçu sur Carlan (finale crayeuse ici aussi). Pointe de rusticité de grain, un rien tannique, ce qui étonne notre hôte, le vin se goûtant habituellement sur une très grande finesse.

En jouant à la comparaison avec son voisin d'écurie, j'y trouve actuellement moins de tension que sur Carlan, plus de chair (mais attention : il s'agit ici de la version assemblée grenache/carignan alors que nous n'avons goûté que la barrique de grenache sur Carlan).

Néanmoins, on sent dès ce premier millésime une philosophie qui rejoint l'autre vin de St-Privat, à savoir une recherche de grande fraîcheur, de tension, de droiture, moins en largeur que le Mas, mais avec un surcroît de percussion. A mon sens le vin à vraiment surveiller dans l'avenir...

Syrah Mas Jullien 2008 (sol argilo-calcaire)

- Nez expansif : violette, fruits noirs, olive, épices, pointe caoutchouc.
- Matière d'une grande tenue, précise, fine, serrée, tendue, dotée d'un très beau fruit.

Mourvèdre Mas Jullien 2008 (vignes très jeunes - 6 ans - plantée à 7000 pieds/ha)

- Profil austère, dominé par le poivre, les épices, les fruits noirs, une pointe de cuir, d'hydrocarbures.
- Bouche plus séductrice : chair croquante, bien équilibrée, avec du relief, de la profondeur, de la gourmandise !

Magnifique expression pour des vignes aussi jeunes et un cépage rarement amadoué avec autant de charme. Comme pour le carignan, il serait méconnaissable à l'aveugle.

Coteaux du Languedoc Mas Jullien 2007 (assemblé, sur foudre)

- Belle expression, élégante, florale, aérienne, faisant la part belle à la violette, le jasmin, aux fruits frais, la fraise, la mûre, le poivre.
- Bouche harmonieuse et raffinée, bâtie sur un équilibre d'une grande fraîcheur, un fruit pur et profond, un grain soyeux, très fin, une tension dynamique. Longue persistance.

On devine facilement les traits d'une bien belle bouteille en devenir, déjà parfaitement en place, expressive, jouissant d'un éclat remarquable...

L'année d'élevage supplémentaire lui donnera un surcroît de structure, de force tannique, mais la spontanéité aromatique devrait rester sa marque de fabrique.

Dégustation en bouteilles

Coteaux du Languedoc 2008 - 13,5° (14,5/20)

(vin de saignée, raisins entiers)

- Couleur rose intense et lumineux : ça pète !
- Nez explosif, débordant de fruit : pêche, abricot, fraise, groseille, cerise, poire. Ça fuse avec fraîcheur et générosité.
- Matière pulpeuse, charnelle, ample, qui se laisse croquer avec gourmandise. Un vin spontané, faussement « simple », exprimant tout le talent de son géniteur entièrement voué au plaisir immédiat.

Je n'ai jamais aimé le rosé, mais celui du Mas Jullien, avec celui d'Yves Leccia en Corse, reste le seul échantillon de cette couleur qui soit passé dans ma cave !

Coteaux du Languedoc Etats d'Âme 2007 - 14° (15/20)

- Robe violine, sombre, brillante.
- Nez offert, extraverti : fruits rouges, grenadine, cerise, cassis.
- Vin souple, frais, charmeur en diable, immédiatement accessible. Pourrait paraître « facile », mais révèle beaucoup de rigueur, une belle structure, un toucher fin, une réelle profondeur.

Devrait faire fureur avec les premiers barbecues de la saison.

Servir relativement frais, vers 14/15°.

Coteaux du Languedoc Carlan 2007 - 14° (15,5+/20)

- Robe violine, sombre, brillante.
- Senteurs plus retenues, un rien austères, complexes, mêlant les fruits noirs, la réglisse, le camphre.
- Matière moins exubérante elle aussi, plus en tension. Précise, nette, très fine, elle se livre avec parcimonie, mais laisse deviner une force plus percutante, plus profonde, plus racée.

Le passage en carafe est évident pour les plus pressés.

Personnellement, je patienterai une paire d'années pour voir son évolution...

Rappel des impressions de l'an passé sur le grenache de cette cuvée goûté en barrique :

- *Fruité dominant : fraise, framboise, groseille. Seul bémol, heureusement furtif : quelques relents de colle Scotch, assimilé par Olivier Jullien à un défaut lié à une vendange non foulée. Semble disparaître au fur et à mesure de l'élevage.*
- *Bouche perçante ! Aspect salin, minéral, tout en tension. Persistance énorme ! Et déjà du plaisir...*

Coteaux du Languedoc Mas Jullien 2006 - 14° (16+/20)

- Robe violine, sombre, brillante.
- Effluves encore un peu austères, sans exubérance, qu'il faut aller chercher, mais qui s'expriment avec complexité : fruits noirs, cerise, cassis, tapenade, genièvre, thym, laurier.
- Très grosse présence en bouche (quelle chair !), avec du relief tannique (noble), une grande densité, mais une expression très civilisée, séveuse, des arômes d'une grande fraîcheur (pointe de gourmandise fruitée) et une longueur redoutable.

Pour information, cet échantillon était ouvert depuis 2 jours et, par curiosité, on nous a débouché une autre bouteille.

Pour comparer...

- Le nez est alors plus fermé, plus strict, marqué de notes grillées que l'aération avait nettement gommées, toujours de fruits noirs, mais sans la même expressivité.
- La bouche en impose davantage encore par son poids, sa charge tannique, sa puissance, mais aussi sa structure très rigoureuse... Imposant, mais un vrai bloc !

Bref, ce vin est pour le moment peu accessible, sauf carafage très anticipé...

Il exprime par contre un potentiel conséquent que le temps révélera peu à peu, certainement avant le grand 2005, mais pas avant 4 à 5 ans.

Rappel des impressions de l'an passé sur cette cuvée goûtée sur foudre :

Son approche est déjà exceptionnellement « facile »...

- *Fruité impactant. Cerise, olive noire, réglisse, herbes aromatiques, le style est direct, frais et déjà très pur.*
- *Bouche de caractère et d'harmonie : volume, densité, gourmandise, l'ensemble affiche une plénitude presque aboutie. Très beaux tanins structurants et équilibre toujours exemplaire. De la classe...*

Encore une très belle réussite qui n'a pas grand chose à envier au millésime précédent, en tout cas dans le verre.

Vin de Pays 2007 - 13° (16/20)

- Robe paille très claire.
- Très jolies notes grillées, beurrées, noisetées, doublées de senteurs de fruits blancs, pomme, poire, amande fraîche. Frais, élégant.
- Matière déjà irrésistible, croquante, affichant plénitude et fraîcheur ! Charmeuse, elle déroule tout en imprégnant la bouche d'une empreinte complexe qui invite à s'y attarder... Finale saline, très longue...

Rappel des impressions de l'an passé sur cette cuvée goûtée en barrique :

Carignan :

- *Robe très claire*
- *Nez pur, précis : amande fraîche, léger grillé, fleurs blanches.*
- *Bouche fraîche, irrésistible de finesse et d'élégance. Finale cristalline qui donne l'impression d'avoir bué une eau de roche.*

Assemblage grenache + petits cépages

- *Robe très claire*
- *Nez toujours aussi frais, mais plus aromatique : floral, pêche blanche, pamplemousse, citron.*
- *Si le carignan apporte de la tension, ces cépages offrent plus de générosité : rondeur, gourmandise, richesse aromatique. Sans exubérance, avec même une certaine pudeur (on n'est pas dans la largeur du blanc de Daumas Gassac), mais dans un ensemble terriblement croquant.*

On comprend alors très bien l'équilibre de l'assemblage final.

Pour les inconditionnels du blanc d'Olivier Jullien, sachez qu'il vient d'acquérir une nouvelle parcelle de carignan blanc qui, en plus, jouxte le caveau !

Vin de Pays Méjeanne 2006 - 11° (15/20)

(Assemblage petit et gros Manseng - 100g de sucres résiduels)

- Robe jaune lumineux.
- Très joli parfum, délicat, mêlant des senteurs de poire, raisin frais, fruits exotiques, orange, abricot, fougère.
- Gourmandise irrésistible, fine, élégante, fraîche, juteuse, à l'équilibre d'un demi-sec, légèrement acidulée, se buvant comme un bonbon, presque sans retenue... Finale un peu courte, ensemble tout compte fait sans grande complexité, mais sincèrement réjouissant.

Conclusion

Toujours autant de plaisir à déguster les vins de ce vigneron talentueux.

Plein de bonnes nouvelles, en prime, cette année, avec l'annonce d'une nouvelle cuvée de rouge, les Rougeos, aux formidables promesses, et de l'acquisition d'une parcelle supplémentaire de carignan blanc.

Un Mas 2006 de grand calibre.

Un millésime 2007 confirmé excellent.

Et un millésime 2008 aux promesses remarquables.

Plus que jamais une adresse essentielle.