



Mas Jullien

Oliver Jullien är en av de mest nyfikna, närvarande och personliga vinmakare vi mött. Varje flaska har sin historia som vill uttryckas och Olivier berättar den kärleksfullt i sitt skapande. Han är vinmakaren som energiskt går sin egen väg i jakten på att utforska terroir och livet.

Hans viner har underbara dofter och smaker av det heta soldränkta Languedoc. Den silkeslena texturen, friskheten, koncentrationen, mineraliteten och härliga syran är egenskaper vi förknippar med Olivers viner.

*Oliver Jullien är ikonen och referensen som inspirerar en hel region. Han står bakom kvalitetslyftet i Languedoc som har givit Languedocs viner en renässans. Hans viner används som referens och domänen är den enda i området som har 3 stjärnor i guiden "Frankrikes bästa viner" (La Revue du Vin de France). I guiden betyder 3 stjärnor: **"De representerar excellensen i den franska vingården. De bästa terroirerna brukade av de största vinodlarna. Att dricka deras vin är alltid ett magiskt ögonblick"**.*

Oliver är född med vinodlartraditionen i släktled. Gården Mas Jullien ligger i den lilla kommunen Jonquières i Montpeyroux regionen (norr om Montpellier) i Languedoc-Roussillon. Olivier äger ett 20-tal odlingsplättar spridda i området med en högst mångfacetterad terroir, vilket passar Olivier perfekt!

Här kan han verkligen få utlopp för sin upptäckarlystnad när det gäller terroir och hur man kan utnyttja den på bästa sätt. Slutningar och branter i olika vädersträck, olika jordmåner och markförhållanden, skilda väderförhållanden m.m. ger spännande utmaningar för denna nyfikne vinmakare!



Franska Vinkompaniet

DEPUIS 2012

Olivier odlar ca 18 hektar och största andelen är blå druvor, framförallt Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache och Cinsault. Till de vita vinerna odlar han framförallt Carignan Blanc och Chenin Blanc.

Odlingen sker enligt ekologiska principer med största respekt för naturen och mycket av arbetet görs manuellt inklusive skörden. Extremt begränsade mängder svavel används och han är mån om vad han lämnar efter sig till framtida generationer.



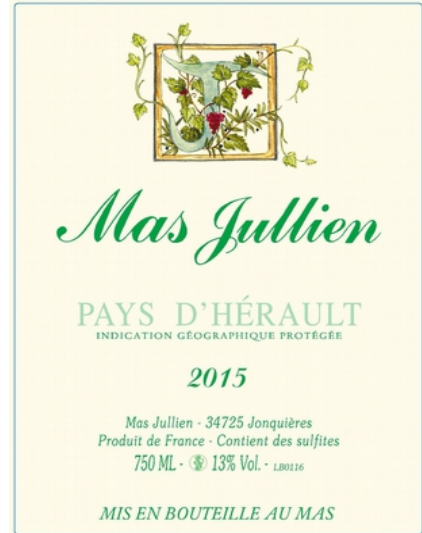
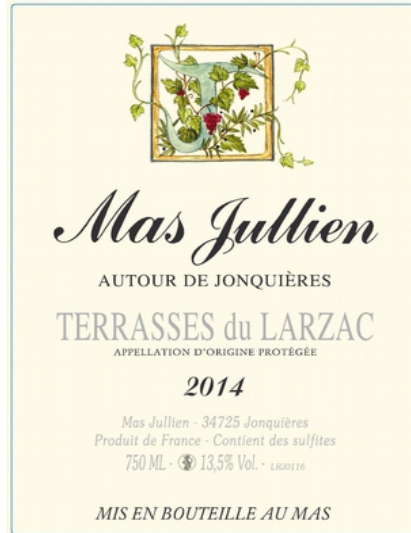
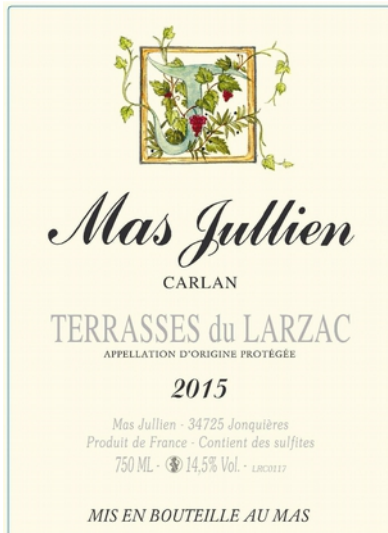
Han söker ständigt efter nya terroirer i och runt Jonquières och Saint Felix med högre altitud för att få mer syra och balans i vinerna. Han experimenterar med druvammansättningar, bland annat inkluderar han Carignan Blanc, som växer på odlingslotter på höga höjder, i de vita vinerna.

På grund av Oliviers aldrig sinande nyfikenhet för olika druvammansättningar och terroir, skiljer sig årgångarna lite åt, men passionen och skickligheten vinerna lyser igenom år efter år. Sedan han började som vinmakare har friskheten i vinerna varit hans ledstjärna.

För att skapa ett bra vin måste det enligt Oliver finnas en harmoni mellan huvudet, smaklöka, hjärtat och energin. Han gör bara ca 60.000 flaskor per år, fördelat på röda, vita och rosé. Vinifieringen är hantverksmässig och utan tillsatser och manipulation, allt för att terroir skall uttryckas maximalt !




Franska Vinkompaniet
DEPUIS 2012



Oliviers viner

Några omdömen:

La Revue du Vin de France:

- "Plus qu'aucun autre vigneron du Languedoc, Olivier Jullien recueille l'admiration et le respect de ses pairs." – "Mer än någon annan vinmakare i Languedoc åtnjuter Olivier Jullien beundran och respekt av sina kollegor."

Friska och kompletta röda viner,..., som briljerar ännu vid mer än 15 års lagring, men också en magnifik vit som inte följer modet. Domänens viner, enda i regionen som har 3 stjärnor, tjänar idag som referens. - Revue des Vins de France 2015, enastående producent, betyg ***

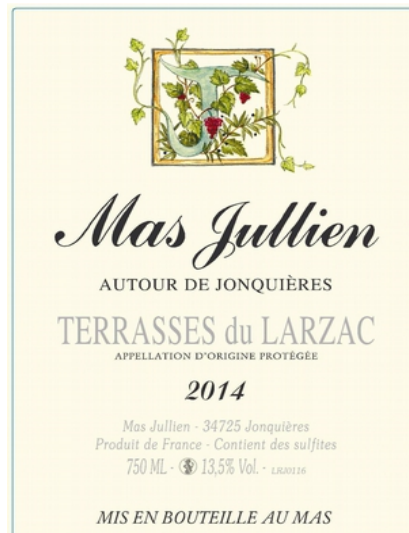
Utdrag ur boken "Languedoc möten med viner och vinodlare i franska Södern" av Anders Lekander, Bengt Rydén, Britt Karlsson och Per Karlsson:

- "Ni som gillar regionens Languedocs viner får inte missa Mas Julliens utomordentliga och personliga skapelser".

The Wine Advocate (Jeb Dunnuck):

"..The entire lineup is stacked with quality and the wines show distinct, individual personalities." Terrasses du Larzac 2013 (rött), 93-95p (årgången som distribueras nu är inte provad)

Terrasses du Larzac, Autour de Jonquières 2014 – Oliviers Prestigevin



Terrasses du Larzac "Autour de Jonquières" är historien om en by, Jonquières, där Olivier växte upp. Han kallar vinet "L'Origine" - Ursprunget och här skapar Olivier gårdens prestigevin!

Klassiska druvor, klassisk Languedoc i Oliviers högst personliga version! Vinet har skapats på druvor från en mångfald av vinfält med skilda terroirer runt Jonquières och närliggande områden. Varje terroir har valts ut p.g.a. dess speciella egenskaper och hur väl dessa samspelar ger sitt avtryck i vinet.

Druvor från gamla Mourvèdre (40 %) kompletteras med Carignan (40 %) och Syrah (20 %). Ekologiskt odlat, manuell skörd och avstjälkning. Druvorna vinifieras separat och lagras sedan på stora ekfat ("demi-muids") under 12 månader. Den färdiga blandningen lagras sedan ytterligare 12 månader på foudres. Vinet filtreras inte, och ibland görs en liten klarning. Olivier tillsätter minimalt med sulfiter och då endast vid buteljeringen. Vinet lagras på flaska 6 månader före försäljning.

Årgång 2014 visar upp en finess, balans och intensiv smakrikedom. Vinet är magnifikt nu efter någon timme på karaff och kan lagras i källaren upp till 15 år. Olivier rekommenderar att servera vinet vid 14-15 grader.

Ett stort vin skapat av en nyfiken, ödmjuk och skicklig vinmakare!

Terrasses du Larzac, Carlan 2015 – Oliviers förälskelse



Terrasses du Larzac "Carlan" kallar Olivier för sin "Coup de Coeur" (förälskelse eller favorit, fritt översatt).

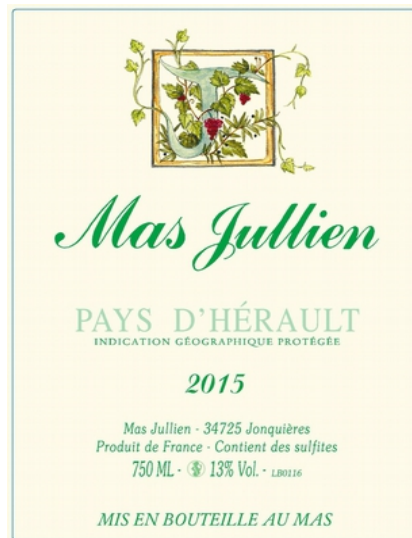
Fälten ligger magiskt vackert högt på en platå med garrigue, gamla ekar med röd lysande jord runt vinfälten. Detta är ett av Oliviers favoriter och vinet är lika vackert som den magiska platsen där druvorna härstammar ifrån. Jordmånen här domineras av skiffersten som ger en så fin mineralkaraktär.

Här dominerar Grenach (50 %) och kompletteras med Carignan (30 %), Cinsault (10 %) och Syrah (10 %). Odling sker enligt samma metod som Oliviers "Autour de Jonquières" vin ovan. Vinet lagras på stora ekfat (600 liter) under lite mer än 12 månader.

Man slås av samma friskhet, koncentration och fina textur som i "Autour de Jonquières". Ett vin med enastående balans och intensitet. Olivier rekommenderar att servera vinet vid 14 grader.



Pays d' Hérault Blanc 2015 – Oliviers stora överraskning



Det vita vinet, Pays d'Hérault Blanc, är den stora överraskningen i Oliviers vinäventyr! Här visar Olivier innebörden och passionen i sin ständiga jakt på terroir. Olivier hämtar druvorna från en mångfald av fält med lerig, kalkstensrik jord. Han har noggrant valt ut plättar, där jordmånen innehåller mycket lera och mäger och som vanligt lägger Olivier mycket fokus på att arbeta med jorden.

Det här är vinet handlar om mötet mellan mycket gamla Carignan Blanc (70 %) och nobla Chenin Blanc (30 %) från de höga plåtarna i Aveyron. Odlingarna sker ekologiskt.

En mycket försiktig pressning av druvorna. Jäsning i noggrant utvalda demi-muids (600l) med temperaturkontroll. Lagring på sin jästfällning under ett år i demi-muids före klarning, filtrering och buteljering.

Doften är komplex med en skön blommighet. Smaken är lång, delikat och mineralrik. Ett terroirvin med komplexitet och friskhet när det är som bäst, med smak av Languedoc! Vinet är mycket balanserat och kan lagras många år. Olivier rekommenderar att servera vinet vid 11-13 grader.

