

## Mas Jullien - Rosé d'Antan - 2018



Une rareté absolue qu'Olivier Jullien nous fait le plaisir de partager avec vous : son dernier « Rosé d'Antan » remontait à... 1991 ! Le voici enfin, sur le millésime 2018. Olivier s'inspire ici d'une ancienne tradition locale, où le rosé était majoritairement vinifié et élevé comme un vin rouge (avant que les rosés de presse, plus légers et plus souvent cantonnés à l'apéritif qu'à la table, ne s'imposent).

Si l'assemblage est identique à celui de son habituel Rosé, avec une majorité de cinsault et de carignan, il choisit de laisser s'opérer, cépage par cépage, un temps de macération pelliculaire en cuves. Les jus de saignée sont ensuite assemblés pour une longue fermentation en grandes jarres. Dans l'esprit de ses rouges, Olivier prolonge ensuite l'élevage en fûts pour une durée totale de deux ans. Ce Rosé d'Antan gagne ainsi en complexité aromatique et en relief texturé.

Même dans le choix de la bouteille, « bordelaise » au verre assez sombre, Olivier s'amuse à brouiller les pistes : rouge ? rosé ? Une fois dans le verre, la réponse tombe : avec ce vin à la robe lumineuse, d'un beau vieux rose aux reflets brique, on est bien sur la planète Rosé ! Le nez, d'une grande complexité, nous fait voyager quelque part entre un Marsannay rosé, un passetoutgrain de Vosne-Romanée (vous avez bien lu!) mais aussi un Maury... A la fois sensuel et magnifiquement frais, on se régale de notes de cerises, d'abricot compoté, de fraises, de pâte de coing, de figue séchée mais aussi de ganache encore coulante. On perçoit également une touche végétale très fraîche, évoquant le concombre et des légumes nouveaux.

Puis, le plaisir monte encore d'un cran, sur une bouche lascive, presque crémeuse. Les saveurs de coulis d'abricot et de framboise, et de mara des bois nous régaleront, complétées de touches plus terriennes, entre jus de carotte, châtaigne et potimarron. La finale, toute en rondeur gourmande, nous cajole et nous fait du bien.

Nous sommes bien sûr très loin du « rosé d'apéro » : avec ce Rosé d'Antan, on se tourne vers la table, en regardant, par exemple, du côté de l'Italie : que diriez-vous d'une escalope milanaise et ses pâtes fraîches au coulis de tomate, de lasagnes de courgettes et aubergines ou encore d'un Osso-Bucco ? Pour nous, c'est un grand Oui !

Collector absolu : ce rarissime Rosé d'Antan est introuvable... même au Domaine !

## Mas Jullien - Rosé d'Antan - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Vieux rose aux reflets brique

Nez : Sensuel et frais : cerises, abricot compoté, fraise, pâte de coing, figue séchée mais aussi une ganache encore coulante. On perçoit également une touche végétale très fraîche, évoquant le concombre et des légumes nouveaux.

Bouche : Lascive, presque crémeuse. Les saveurs de coulis d'abricot et de framboise, mais aussi de mara des bois nous régaleront, complétées de touches plus terriennes, entre jus de carotte, châtaigne et potimarron. La finale, tout en rondeur gourmande, nous cajole.

Accords mets-vins : Une escalope milanaise et ses pâtes fraîches au coulis de tomate, de lasagnes de courgettes et aubergines ou encore d'un Osso-Bucco



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2018

Type : Vin rosé

Cépage : Cinsault (35%), mourvèdre (35%), complétés avec 15% de syrah et 15% de carignan.

Culture : Biologique et bio-dynamique