

L'histoire du Domaine



Le Château Villerambert-Julien est installé sur un site très ancien, entouré de dolmens et de menhirs, ayant révélé, lors des premiers labours profonds, des amphores et de la vaisselle Gallo Romaine.

Toutefois, il faut remonter en 1231 pour retrouver les traces écrites d'un vignoble à Villerambert sous la férule de Pierre Vidal de Villerambert, seigneur du lieu.

Le Château, dans sa forme définitive, fut construit au XVIème siècle par la famille Balby de Vernon qui resta propriétaire jusqu'en 1858, date à laquelle la famille JULIEN, dont les origines remontent au XVIème siècle dans la région de Minerve, racheta le Château.

Aujourd'hui, c'est donc la cinquième génération depuis la reprise du Château qui est à la tête du domaine en la personne de Michel JULIEN qui depuis 1989, et en prolongement de l'œuvre de son père, donne plus d'ampleur encore au processus qualitatif pour donner au Château son aura nationale et internationale.



Caractéristiques du domaine



La vigne :

On y trouve deux écosystèmes majeurs :

- Le premier, sur la partie ouest du domaine, constitué de sols différents (argilo calcaires, argilo graves ou marnes), avec des capacités de rétention d'humidité intéressantes, convient aux exigences de la Syrah.
- Le second, sur la partie est du domaine, constitué d'argiles chaudes et de schistes, beaucoup plus secs, est le domaine de prédilection du Grenache.

Pour couronner cette dualité, le Château Villerambert-Julien dispose d'un troisième terroir, unique au monde : le marbre. En effet, des veines de marbre rose, remontant sur le nord de la propriété, ont été broyées au cours du temps. Dans ce sol, d'une minéralité extrême, seul le Grenache pouvait survivre, donnant un vin très concentré.



Les Cépages :

Du fait de sa position géographique - altitude relativement élevée pour la région (246 mètres), position légèrement à l'ouest de la mer et recul par rapport à la langue de chaleur dégagée par le lit de la rivière Aude - le terroir de Villerambert bénéficie d'une fraîcheur des nuits supérieure à la moyenne et d'un cumul thermique annuel moins important que le reste du terroir. Ces deux phénomènes géographique et thermique induisent une stratégie d'encépagement spécifique et des comportements de vins bien particuliers, dans une région parfois défavorisée par trop de chaleur.

En effet, autant les Syrahs que les Grenaches prouvent leur parfaite adaptation au terroir local en apportant à la fois de belles maturités et de belles acidités, autant le Carignan qui a trouvé ici ses limites par manque de maturation a été remplacé par la Syrah et par des cépages blancs, tels que la Marsanne, la Roussanne et le Viognier, qui font du Château Villerambert-Julien Blanc un vin tout à fait atypique.

A ce jour, le Mourvèdre, en phase expérimentale sur les argiles les plus chaudes du domaine, montre d'ores et déjà des résultats des plus encourageants.



La viticulture :

Sur ce sujet, la philosophie du domaine est tournée vers l'alchimie entre le terroir et le raisin.

Il y a donc :

- une écoute du terroir et de ses besoins,
- un choix de plantes adaptées, peu vigoureuses et peu productives,
- des méthodes de culture axées sur des densités très importantes de pieds par rang, pour avoir de faibles charges de raisin par pied,
- des labours, pour faire plonger les racines au plus profond et faire exprimer le terroir,
- des tailles équilibrées pour programmer des petits rendements synonymes de concentration,
- une recherche de très belles maturités au moment des vendanges.



La vinification :

Les vinifications obéissent à la rigueur mais aussi à l'écoute des cuves. Le domaine se refuse de rentrer dans des dogmes et reste ouvert à toutes les possibilités de vinification, en fonction de ce que la nature a fait du raisin au moment de sa coupe. Tout, dans la vinification et l'élevage, doit concourir à élaborer le compromis idéal réunissant couleur, puissance, longueur, finesse et élégance ainsi qu'exotisme du bouquet et des arômes.

Pour Michel JULIEN, le travail du vigneron ne doit pas s'inscrire simplement dans une logique de production et d'élaboration de vins de grande qualité, mais dans un contexte plus global et passionnant comprenant :

le respect et la valorisation de l'environnement paysager, le maintien et l'amélioration du patrimoine architectural, le bien être, la formation et la progression des hommes et des femmes collaborant avec lui, le désir de toujours s'améliorer...

L'Opéra de Villerambert Julien

L'Opéra de Villerambert-Julien, à base de Syrah, Grenache et Mourvèdre à petits rendements, vendangés très mûrs, vinifiés et élevés sans barrique, offre à la fois puissance et souplesse, force et douceur, ainsi qu'une présence aromatique généreuse. Ce vin doit son grand succès à ses multiples possibilités d'adaptation réussie à de nombreux types de cuisine.



Carte d'identité

Millésime : 2006
Cépage : 30% Grenache - 65% Syrah - 5% Mourvèdre
Alcoométrie : 13,5°
Temps de garde optimum : 5 ans
T° de service conseillée : 17 à 18°

Les accords gourmands

A harmoniser sur des plats plutôt riches : cassoulet, pot au feu. Tous types de rôtis et de grillades, viandes rouges, magrets de canard, viandes en sauces. C'est un vin joyeux, à servir avec un met joyeux !

Le vin - Dégustation

Ceil : Très coloré, presque noir mais brillant. Les larmes colorées prouvent une importante concentration en pulpe. La nuance de violet sur le haut du menisque montre un vin jeune.

Nez : Franc et intense avec beaucoup de finesse. Construit sur le fruit mûr presque macéré. Quelques touches épicées voire cacatoées. Une fraîcheur persistante et gourmande.

Bouche : Vin construit sur plusieurs éléments tactiles : le gras, l'astringence des tannins, la fraîcheur et les arômes de fruits très mûrs. Tannins très fondus qui remplissent complètement le palais. Très peu sucré mais épicé. Bonne persistance aromatique. Le palais reste cependant disponible. C'est un vin placé sur la gourmandise qui aigüise l'appétit.

Garde

A boire dès maintenant. On peut toutefois étager sa consommation sur 3 à 4 ans.

La Syrah de Villerambert Julien

La Syrah de Villerambert-Julien, issue du seul cépage Syrah, provient de vignes à petits rendements installées sur des argilo-calcaires, son terroir de prédilection. Cueillie très mûre, vinifiée et élevée en cuve, elle présente des arômes très purs et puissants, des tanins d'une très belle finesse et dispose d'une très belle longueur en bouche. A garder pour les très belles viandes.



Carte d'identité

Millésime : 2006
Cépage : 100% Syrah
Alcoométrie : 13,9°
Temps de garde optimum : 6 ans
T° de service conseillée : 17 à 18°

Les accords gourmands

A associer avec des mets puissants et fins. Viandes en sauces, viandes marinées. Cuisine du terroir : Cassoulet, petit salé aux lentilles, pot au feu. Tous types de rôtis et de grillades.

Le vin - Dégustation

Ceil : Vin presque noir avec des nuances de couleurs : violette en haut, rouge et enfin doré. Larmes colorées, onctueuses.

Nez : Intense, puissant, voluptueux et épicé à la fois. Très riche et harmonieux. On retrouve des fruits noirs mais noyés dans de la minéralité. Beaucoup de fraîcheur avec des touches animales.

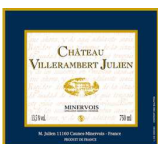
Bouche : Vin bien constitué. Beaucoup de tannins mais peu agressifs, enveloppés dans le gras. Beaucoup d'arômes d'origines végétales (régliasse, tourbe, baies de montagnes, épices en fin de bouche) et de rétro-olfaction. Bonne longueur.

Garde

A boire dès maintenant. On peut toutefois étager sa consommation sur 3 à 4 ans. Ses arômes se modifieront progressivement.

Le château de Villerambert Julien

Le Château Villerambert-Julien Rouge s'impose comme un vin emblématique du Languedoc. Il tire toute sa noblesse des Syrah sur argilo-calcaires et des Grenache sur schistes cultivés à tous petits rendements et ramassés très mûrs. L'exigence qui inspire la conception de ce vin oblige qu'il ne soit produit que les grandes années.



Carte d'identité

Millésime : 2004
Cépage : 30% Grenache - 70% Syrah
Alcoométrie : 13,5°
Temps de garde optimum : 8 ans
T° de service conseillée : 17 à 18°

Les accords gourmands

A boire sur des mets très raffinés et généreux. Il fera également le poids sur des mets épicés. Volailles, gibiers, viandes marinées, foie d'oie poêlé.

Le vin - Dégustation

Ceil : Un beau vin bien concentré. Beaucoup de noir. Une touche de brun, sous le menisque. Très coloré.

Nez : A la fois intense et très fin, suave mais sérieux. C'est un vin très équilibré et élégant, puissant mais maîtrisé. Des arômes de fruits mûres, non sucrés. On retrouve des éléments épicés (plantes aromatiques du sud) qui rajoutent à la complexité.

Bouche : C'est une matière très serrée, concentrée mais soyeuse à la fois. Beaucoup de goût en bouche qui montre une rétro-olfaction intense. Arômes de cerises noires et de plantes aromatiques. Le vin est généreux et parle très bien de son terroir. Persistance très longue qui donne un aperçu de l'élevage en fûts de bois.

Garde

A boire sur des mets très raffinés et généreux. Il fera également le poids sur des mets épicés. Volailles, gibiers, viandes marinées, foie d'oie poêlé.