



Producteur : Domaine de la Ferme Saint-Martin

SAQ (CCNP) : 14997462

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 28.40 \$

Appellation : Beaumes-de-Venise

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Guy Jullien et Thomas Jullien

Géologie du sol : Argilo-calcaire de l'époque du Trias

Superficie : 15 hectares

Encépagement : Grenache (80%), Syrah (15%), Counoise (3%) et Cinsault (2%)

Âge moyen des vignes : 15 à 40 ans

Vinification : Récolte manuelle, tri manuel, égrappage total. Vinifié sans aucun ajout de produit œnologique. Macération 14 à 21 jours

Élevage : Elevage de 6 à 9 mois en cuve béton. Mise en bouteille avec un léger sulfitage, sans collage ni filtration

Aspect visuel : Couleur rubis intense.

Aspect gustatif : Bonne attaque en bouche, à dominante fruitée. A boire autour de 18°, plutôt au cours d'un repas.

Aspect olfactif : Nez puissant, notes de poivre et d'épices.

Conservation : Potentiel de garde de 5 à 8 ans en cave fraîche, (3 à 5 dans une cave avec de grosses variations de température)

Le domaine :

Sur les pentes du massif des Dentelles de Montmirail, à 250 à 500 m d'altitude, les vignes en terrasses de la Ferme Saint-Martin s'exposent plein sud et reposent sur un terroir argilo-calcaire datant du Trias, unique dans la région.

La famille Jullien y est installée dans la région depuis les années '50 et pratique une agriculture agro-biologique depuis 1998; les vignes sont labourées, les traitements sont à base de produits naturels et la fumure est organique. La récolte comme le tri sont encore fait à la main. Les raisins sont vinifiés sans les rafles et, depuis l'arrivée de Thomas en 2006 sur le domaine, ne voient aucun intrant œnologique en dehors

d'une dose infinitésimal de soufre. Les cuvaisons sont de 14 à 21 jours et les élevages 6 à 9 mois en cuve béton. Mise en bouteille sans collage ni filtration. Il en résulte des vins à la saisissante complicité entre le caractère minéral et épicé qui repose sur cette fraîcheur propre à l'altitude de ces terroirs. La bouche révèle aussi une texture qui s'appuie sur des tanins caractériels – oui, oui, nature et tannique c'est possible et c'est même bon!

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

[Coup de coeur]

Thomas Jullien a repris les rênes du domaine familial de Suzette, un petit village du Vaucluse, et cultive le vignoble de 25 hectares comme un jardin. Son père, Guy Jullien, fut l'un des précurseurs des vinifications sans intrants ni SO₂, dans la vallée du Rhône. Une première à la SAQ pour ce domaine qui a une longue feuille de route en importation privée.

Beaumes de Venise 2019, Les Terres Jaunes

Cette cuvée doit son nom à la nature des sols dans lesquels s'enracinent les grenache et syrah, perchés sur un coteau, à 400m d'altitude. ces sols argilo-calcaires du Trias, riches en fer, confèrent une fraîcheur certaine au vin qui déploie des arômes assez complexes de petits fruits noirs et d'épices. des notes animales (viandes fumée) s'ajoutent à celles de mûre, de bleuet et de violette en bouche, soulignées par une acidité et une tension peu communes dans le sud du Rhône. Équilibre, bonne longueur, excellent!

Véronique Rivest, *La Presse*, Aug 2022

UNE GRANDE RÉUSSITE!

Le premier vin de Thomas Jullien que j'ai goûté, l'an dernier, a été un coup de foudre. Il était tout en éclat et en gourmandise, très fin et d'un excellent rapport qualité-prix. Tout comme celui-ci, issu à 80% de grenache et à 20% de syrah, cultivés près de la commune de Suzette, sur les coteaux de Beaumes-de-Venise, au pied des Dentelles de Montmirail. D'une couleur violacée, il offre un nez modéré, mais qui dégage une grande impression de pureté. La bouche est toute en fruit, avec beaucoup d'éclat, accentué par une délicate acidité volatile. Des notes de garrigue, de fleurs et d'épices se mêlent au fruit. La bouche est complexe et fondue, avec une texture soyeuse. De la matière, certes, mais toute en finesse, avec une impression minérale et des tanins fins qui se pointent en finale. Pour la table: ratatouille, poulet rôti, magret de canard aux mûres.

Domaine La Ferme Saint Martin Les Terres Jaunes Beaumes-de-Venise 2019, 27,20\$ (14997462), 14,5%, bio
Garde: de 3 à 5 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/b197e615-11a2-4e71-af08-f2e47b61699f__7C___0.html