

MAS JULLIEN, Terrasses du Larzac CARLAN 2023

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

95/100

Mas Jullien fait partie de mes domaines de prédilection et je le classe en tête de la liste. Olivier Jullien règne au sommet du Languedoc au même titre que Marlène Soria au domaine de [Peyre Rose](#), que Frédéric Pourtalé au domaine [Montcalmès](#) ou feu Laurent Vallié au domaine de la Grange des Pères. Vigneron exigeant, Olivier Jullien sélectionne continuellement les meilleurs terroirs. Le Carignan et le mourvèdre sont les cépages de base de ses cuvées. Ses vins sont à la fois profonds, intenses, précis, élégants, et toujours d'une grande générosité. Tous les vins, rouges comme blanc, quelque soit la cuvée et dans tous les millésimes, méritent qu'on se les approprient !

Plus qu'aucun autre vigneron du Languedoc, Olivier Jullien recueille l'admiration et le respect de ses pairs. De ses terrasses du Larzac, il est l'un des principaux artisans de la renaissance d'une viticulture rigoureuse, à la quête de combinaisons et de nuances parmi la variété des sols et cépages autochtones. La sincérité de ce visionnaire fuyant la compétition se projette sur ses vins profonds, digestes et généreux, sudistes par l'intensité et la diversité de leurs saveurs, plus que par la simple maturité du raisin et son illusoire richesse en alcool. Des rouges frais et complets, à l'élevage millimétré, capables de briller sur plus de quinze ans de vieillissement, mais aussi un magnifique blanc hors des modes, font de ce domaine une référence. (RVF)

Mas Jullien est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), il est certifié AB (culture biologique) avec des pratiques biodynamiques.

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection. Découvrez les plus belles cuvées des Terrasses du Larzac parmi les domaines suivants : [Saint Sylvestre](#), [Mas Cal Demoura](#), [Les Vignes Oubliées](#), [Clos Maïa](#), [Montcalmès](#), [La Peira](#).

Mas Jullien (Terrasses du Larzac)

Le Mas Jullien est la propriété d'Olivier Jullien, vigneron passionné et emblématique qui par son travail et son engagement a largement contribué au renouveau du vignoble du Languedoc, dont il n'a de cesse de livrer une expression la plus juste possible. Olivier Jullien suscite l'admiration et le respect de ses pairs, son intégrité, sa fougue, sa passion et sa sempiternelle remise en question en font un producteur de

génie qui a engendré une partie des plus grands vins du Languedoc.

L'aventure a commencée en 1985, avec l'aide de son bras droit Jean-Baptiste Granier. Le domaine est situé Jonquières et se compose de 20 hectares de vignes sur les Terrasses du Larzac en cépages autochtones variés. Le vignoble est constitué de nombreuses parcelles étalées sur 20 kms d'Est en Ouest et 25 kms du Nord au Sud. Mais rien n'est jamais vraiment figé, puisque toujours à la recherche de l'expression idéale de terroirs à travers un millésime donné, Olivier Jullien ne cesse d'acheter et revendre des parcelles au point qu'il avoue en avoir revendu bien plus en superficie qu'il n'en possède aujourd'hui.

Olivier Jullien s'est longtemps réclamé du bio puis de la biodynamie, il se refuse d'en revendiquer tout statut, souhaitant, là-aussi rester le plus libre possible dans son travail. Aucune certification ne sera donc à l'ordre du jour, celles précédemment acquises ayant été abandonnées assez récemment.

Le vin

Vinification tout en douceur, comme d'habitude, mais ici plus particulièrement car les maturités sont parfois longues à atteindre leur optimum. La particularité de ce terroir qui se goûte très bien et très vite, nous amène à accompagner délicatement les jus dans leurs transformations lentes et progressives. Séveux, lumineux, élancé et tenace. C'est un millésime d'une grande esthétique gustative. C'est un vin de contraste qui, sous une apparente simplicité, recèle un univers d'une infinie subtilité. Un vin à la pudeur voluptueuse qui se joue de toutes les circonstances et de toutes les comparaisons.

Quel relief pour Carlan à la personnalité affirmée ! Des notes fumées et de l'éclat en bouche, il demande à être mis sur table où il évoluera avec joie au cours du repas. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Un vin voluptueux qui est marqué par un fruit bien mûr, avec une profondeur de bouche intense et des tanins présents mais caressants. (RVF, millésime 2016, 94/100)

La presse spécialisée en parle

Plus qu'aucun autre vigneron du Languedoc, Olivier Jullien recueille l'admiration et le respect de ses pairs. De ses terrasses du Larzac, il est l'un des principaux artisans de la renaissance d'une viticulture rigoureuse, à la quête de combinaisons et de nuances parmi la variété des sols et cépages autochtones. La sincérité de ce visionnaire fuyant la compétition se projette sur ses vins profonds, digestes et généreux, sudistes par l'intensité et la diversité de leurs saveurs, plus que par la simple maturité du raisin et son illusoire richesse en alcool. Des rouges frais et complets, à l'élevage millimétré, capables de briller sur plus de quinze ans de vieillissement, mais aussi un magnifique blanc hors des modes, font de ce domaine une référence.

Les vins : des notes de fenouil, d'orange sanguine et une touche de sarrasin introduisent le blanc à la bouche suave et à la finale salivante. En rouge, Autour de Jonquières reflète un esprit languedocien très abordable, tant par la persistance des fruits que par l'intensité des notes de garrigue et des tanins soyeux, qu'une finale épicée souligne. La Brune se montre tout en élégance. Cette cuvée plus confidentielle distille un grain très fin en finale. Épicé et suave, Les Derniers États d'Âme montre une trame équilibrée et propose un vin déjà facile et agréable à boire. Quel relief pour Carlan à la personnalité si affirmée ! Des notes fumées et de l'éclat en bouche, il demande à être mis sur table où il évoluera avec joie au cours du repas. Années après années, Lous Rougeos épate par sa complexité, dense et fraîche. Il nous transporte dans le meilleur des Terrasses du Larzac avec une mâche et une structure qui lui feront traverser les années, voire les décennies. (RVF, l'excellence du vignoble français les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Installé à Jonquières à l'ouest de Montpellier, avec intuition et intelligence, Olivier Jullien est parvenu à hisser au plus haut le niveau qualitatif des vins de la région et a entraîné derrière lui toute une génération de jeunes vignerons. Il s'est installé en 1985 et son domaine compte aujourd'hui 18 hectares

de terres aux sols très variés (argilo-calcaires, silices, grès), cultivés sans certification désormais (le domaine la été par le passé) dans une démarche d'agriculture biologique non revendiquée pour échapper aux dogmes. Autour-de-Jonquières correspond au terroir originel du Mas Jullien sur des parcelles essentiellement d'éboulis calcaires. Carlan est issue de schistes de 200 à 400 mètres d'altitude et une nouvelle cuvée, Lous-Rougeos provient de terroirs d'altitude qui étaient presque abandonnés, au pied de la zone d'effondrement du plateau du Larzac. Tous les rouges sont au meilleur niveau du Languedoc et évoquent pleinement sa typicité, avec des notes de sauge, de garrigue et de thym complétées par une fraîcheur constante. Ils évoluent lentement et vieillissent admirablement. Grands blancs et rosés également. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 50% grenache, 30% carignan, 10% cinsault, 10% syrah
- **Terroir** : C'est la ligne médiane, le point d'équilibre entre les calcaires basiques et les schistes acides. Une zone neutre où toutes les essences peuvent grandir. C'est du grès, de la pierre à aiguiser les couteaux, à fabriquer des meules, du minéral pur !
- **Vignoble** : Compost maison, traitements minéraux et macérations de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à coeur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères...
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Le raisin est égrappé et suit une macération en cuves pendant 15 à 25 jours selon le cépage, l'extraction est douce et à température contrôlée.
- **Élevage** : Les fermentations (alcoolique et malolactique) se déroulent en cuve béton. S'en suit l'entonnage en demi-muids de 600 litres ; l'élevage dure entre 12 et 16 mois.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur** : Non