walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MAS JULLIEN - AUTOUR DE JONQUIERES 2023 - Terrasses du Larzac

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

96-97/100

Olivier Jullien, artisan du renouveau languedocien
Fondé en 1985 à Jonquières, le Mas Jullien est l'un des domaines emblématiques du Languedoc. Olivier Jullien a contribué à révéler le potentiel des Terrasses du Larzac en privilégiant une viticulture exigeante, une sélection rigoureuse des parcelles et une recherche constante de l'expression du terroir. Sa vision indépendante et son travail ont profondément marqué l'histoire des grands vins du Sud.

Les Terrasses du Larzac, une mosaïque de terroirs
Le vignoble s'étend sur des parcelles dispersées, aux sols variés : argilo-calcaires, silices, grès et cailloutis. Cette diversité géologique, associée aux influences méditerranéennes et aux nuits fraîches liées à l'altitude, favorise des maturités équilibrées. Olivier Jullien recherche dans chaque terroir une identité singulière, donnant naissance à des vins où la puissance du Languedoc s'allie à la fraîcheur, à la finesse et à la complexité.

Des cépages méditerranéens au service de la précision
Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault composent les grandes expressions rouges du domaine. Les assemblages révèlent des notes de fruits noirs, de garrigue, d'épices et une trame tannique précise. Les blancs, notamment élaborés à partir de vieux Carignan blanc, de Chenin et de Grenache blanc, se distinguent par leur matière, leur fraîcheur et leur dimension saline. Des vins de caractère, souvent capables de se révéler après plusieurs années de garde.

Des vinifications exigeantes et des élevages maîtrisés
Au Mas Jullien, le travail en cave prolonge l'attention portée à la vigne. Les vinifications et les élevages sont adaptés aux cépages, aux parcelles et aux millésimes, afin de préserver la personnalité de chaque cuvée. Les vins privilégient l'équilibre, la profondeur et la digestibilité plutôt qu'une puissance démonstrative. Cette approche artisanale confère aux rouges comme aux blancs une remarquable capacité d'évolution. Le domaine est certifié AB (culture biologique) avec des pratiques biodynamiques.

Les conseils walter-wine.com
Mas Jullien fait partie de mes domaines de prédilection et je le classe en tête de liste. Olivier Jullien règne au sommet du Languedoc au même titre que Marlène Soria au domaine de Peyre Rose, 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 !

La sélection Mas Jullien chez Walter-Wine.com
Chez Walter-Wine.com, retrouvez une sélection de cuvées emblématiques du domaine : Mas Jullien Blanc 2023 et 2024, en bouteille et en magnum, Les Derniers États d'Âme 2024 blanc, Vin d'une Nuit 2022 et 2025 rosé, Les Nouveaux États d'Âme 2024, Là le Trescol 2022, ainsi que les rouges Carlan 2023, Lous Rougeos 2024, La Brune 2023 et Autour de Jonquières 2022 et 2023, également en magnum pour le 2023. Les notes Walter-Wine et de la RVF mettent en lumière la qualité de ces cuvées : le blanc 2024 est notamment noté 96-97/100 par Christian Walter et 97/100 par la RVF, tandis que Lous Rougeos 2024 obtient 97/100 et 98/100 respectivement. Une sélection remarquable pour découvrir l'univers d'Olivier Jullien et les grands vins des Terrasses du Larzac. Mas Jullien est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mas Jullien (Terrasses du Larzac)

Le vin

Depuis quelques années j'essaye de perpétuer les caractéristiques qui ont fait la qualité des vins du

domaine dans le temps mais je travaille aussi à rendre ce terroir plus accessible en jeunesse. Ce millésime est aussi joyeux que les circonstances ont été difficiles. Les vignes ont réussi à faire des conditions climatiques un outil de douceur, de fraîcheur et de volupté. La matière est profonde, dense, insondable et en même temps le ressenti est voluptueux, joueur, voire taquin. Je suis très fier de ce vin, c'est une étape de plus. Les mourvèdres et les carignans ne se sont jamais exprimés de cette manière ; ils imposent leur force d'adaptation et leur présence unique et durable. Des saveurs d'un autre temps alliées à un toucher de bouche futuriste, entre la grandeur d'apparat et le dénuement mystique. Une épure intense et tourmentée ; un vin qui saura vous en dire plus j'en suis sûr mais qui laissera aussi de la place autour de vous, pour un plat, un ami, une discussion...

Il y aura un vif intérêt à déguster cette cuvée dans sa première année et bien sûr à en oublier quelques bouteilles pour déguster à maturité après 7 à 15 ans de garde dans une bonne cave. Carafer juste avant de servir, autour de 14-15 °C. Une bouteille entamée conservée au frais peut être encore meilleure le lendemain et les jours qui suivent.

Autour de Jonquières est un rouge délicieux, avec une définition précise et fine de méditerranée, les tanins sont souples. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

Autour de Jonquières reflète un esprit languedocien très abordable tant par la persistance des fruits et que par l'intensité de la garrigue et des tanins soyeux qu'une finale épicée souligne. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

Sans esbroufe ni tapage, certains vignerons ont fait plus progresser leur région que tous les plans d'investissement et d'orientation concoctés par les nombreuses administrations et infrastructures du vin. Olivier Jullien est de ceux-là, et pas qu'un peu. Au début des années quatre-vingt-dix, il posé les bases du grand vin dans une région qui ne savait pas encore ce que pouvait être un grand vin : compréhension et respect absolu du terroir, de ses sols ou sous-sols, de la vigne et de sa conduite, vinification et élevage mis au service du vin et non le corrigeant. Cette conception, beaucoup, petits et grands, la suivent aujourd'hui. Olivier Jullien l'approfondit encore. Il faut déguster son Autour de Jonquières 2014, à la bouche somptueuse, légèrement atypique avec sa pointe d'iode, au tanin complètement enrobé. Le vin se révèle dune interminable longueur, d'une folle délicatesse et d'une sensualité dont peu de vins au monde disposent. Ça s'appelle le style. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 97/100)

Tasted out of barrel again this year, but as a final blend, the 2013 Terrasses du Larzac looks to be flat out great. Offering up classic Carignan and Syrah notes of red and black fruits, spice and distinct minerality, this full-bodied effort has stunning purity of fruit and building structure, with nicely integrated acidity and tannin. Classically styled, with the hallmark purity, tension and focus of all of Olivier's wines, it will need short term cellaring and have 15 years or more of longevity. I continue to love the wines from Olivier Jullien, and he's certainly one of the leading producers in one of the top regions in the Languedoc, the Terrasses du Larzac AOC. I was able to taste through all of the 2014s, and these appear to be in line with his 2012s and 2013s, if not slightly more approachable. I was blown away by his 2013s, and I think the 2013 Carlan is probably the best vintage of this cuvee to date. The flagship Terrasses du Larzac cuvee might fall in that category as well. Note, the style here is classic, with bright acidity and firm, focused profiles that reward cellaring. These are not over the top fruit bombs, yet they excel on their purity, focus and length. I find them utterly compelling. (Guide Parker, millésime 2013, noté 93-95/100)

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 :** 40% mourvèdre, 30% carignan, 30% syrah
- **Terroir :** Cailloutis calcaires sur des hautes terrasses de l'Hérault ainsi que sur les premiers contreforts du Larzac, à des altitudes variant de 150 à 250 mètres.
- **Vignoble :** Pratiques biodynamiques, 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 :** Égrappage total, cuvaison 15 à 25 jours selon les cépages et les terroirs, extractions douces par pigeages et/ou remontages, maîtrise des températures, pressoir pneumatique, réincorporation des premières presses si nécessaire.
- **Elevage :** 12 mois en petits foudres, terroirs et cépages séparés, assemblage et élevage 6/12 mois supplémentaires en cuves béton. Une seule mise en bouteilles, après un petit collage, pas de filtration.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2039
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur :** Oui