walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MAS JULLIEN - LA BRUNE 2023 - Terrasses du Larzac

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

96+/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

"Une justesse de fruit et un enrobé de tanins qui n'ont pas d'équivalent; une friandise de la terre sans

prétention mais avec beaucoup de vérité. Une douceur et une suavité qui nous amènent tranquillement vers une finale d'une plénitude bienveillante. Si vous êtes nombreux carafer avant de servir ; mais si vous n'êtes que deux prenez le temps de sentir défiler la matière dans votre palais. Dans tous les cas servir entre 13°C et 15°C." (Olivier Jullien)

La Brune 2020 nous emmène dans un registre floral, avec la pétale de rose et le pot-pourri. La bouche est soyeuse et délicate et la profondeur du millésime est là. Un sentiment d'intégration, de puissance contenue dans une grande finesse, se dégage. (RVF, millésime 2020, noté 97/100)

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 :** cinsault et grenache à parts égales, avec une pointe de mourvèdre, vinifié ensemble.
- **Terroir :** Le fonctionnement agronomique de ce lieu-dit est tout simplement unique ; sa porosité, sa profondeur et la qualité de ses argiles alimentent la vigne de façon sobre mais régulière.

- **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. Gardé en cave 6 mois de plus avant la commercialisation.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