



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MAS JULLIEN, pinot noir LÀ LE TRESCOL 2022

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

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 Pourtalie 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. Le-meilleur-du-vin.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 cessé 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 commencé 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

Une parcelle pentue en milieu de côte, à 400 m d'altitude exposition Nord-Ouest, entre le Tarn et les sommets proches, exposée à l'ouest, profitant à la fois d'un bon ensoleillement et de l'humidité due à la rivière proche. Un microclimat assez exceptionnel grâce à de grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. En occitan "Trescol" signifie "le lieu où l'on traverse". Le sol est calcaire par endroit et acide à d'autres. Dans les bois qui entourent ce lieu-dit, on trouve à la fois des chênes et des châtaigniers. Profond, drainant avec de fortes minéralités, le potentiel est énorme. Du fruit, de l'intensité, un accès immédiat mais "pas que !". Malgré une grande fluidité le vin s'avère long, les saveurs subtiles et profondes; force et fraîcheur tout en relief.

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

- **Cépage** : pinot noir majoritairement
- **Appellation principale** : Les Terrasses du Larzac
- **Terroir** : Une parcelle pentue en milieu de côte, à 400 m d'altitude exposition Nord-Ouest, entre le Tarn et les sommets proches, exposée à l'ouest, profitant à la fois d'un bon ensoleillement et de l'humidité due à la rivière proche.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Notre travail consiste à cultiver l'éclat, la fluidité, la minéralité, pour le reste c'est la liberté totale. Intuition et expérimentation sont développées dans le cadre très large des intentions définies précédemment.
- **Élevage** : Ce n'est pas le second vin du domaine, il a sa propre identité et les raisins qui composent cette cuvée proviennent des mêmes parcelles que pour du vin Mas Jullien.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C