LE MEILLEUR DU VIN

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

MAS JULLIEN - VIN D'UNE NUIT 2022 - Languedoc rosé

75 cl Rosé Languedoc AOC Languedoc

La note Le Meilleur Du Vin

92-93/100

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 Pourtalié 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.

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

Le style de vin pour la table se confirme et s'assume. Le rosé façon Mas Jullien est toujours issu de macération donc d'une couleur soutenue. Le nez s'articule autour du fruit bien sûr, mais pas seulement. Il y a une grande complexité dans laquelle on peut retrouver d'autres familles d'arômes, épices, fleurs séchées, bois précieux… La sensation en bouche est vineuse, fluide, soutenue ; une infusion fraîche et onctueuse, tout en saveur. C'est un vin important, à base de cépages précoces (famille des cinsaults, syrahs) et de parcelles tardives (carignan, mourvèdre). Les jeunes vignes fougueuses et pleines de sève parachèvent l'assemblage. Le 2022 est né sous le signe de la balance : d'un côté la fluidité, la légèreté, l'élan, et de l'autre la profondeur, la longueur ; au centre : que du plaisir. Une très belle cuvée et certainement l'un des meilleurs rosés de la région !

Coup de cœur pour ce rosé 2021 dense, iodé et profond. Un vin qui défie les modes, à la robe colorée, aux tanins présents, au beau support acide, complexe, pour la table, avec ses arômes de fraise et de poivre blanc. (RVF, millésime 2021, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 30 % cinsault, 30 % mourvèdre, 15 % syrah et 15 % carignan
- **Appellation principale :** AOC Languedoc
- **Terroir :** Argilo-calcaire, cailloutis sur hautes terrasses de l’Hérault, sols caillouteux mais profonds pour rechercher des rendements autour de 40 hl/ha.
- **Vignoble :** Les vignes les plus jeunes sont orientées vers ce style de vin. L’objectif étant d’obtenir la plus grande fluidité possible, un équilibre basé sur la légèreté, avec maintien de la profondeur et de la longueur.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Les parcelles ou parties de vignes sont récoltées séparément. Les raisins sont mis en cuves et le jus est saigné après 12 à 24 heures. Le "reste" est pressé et assemblé au premier jus.
- **Elevage :** En cuve, sur fines lies jusqu’en février de l’année suivante, ensuite collage, filtration et mise en bouteilles en mars pour être vendu au printemps.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui