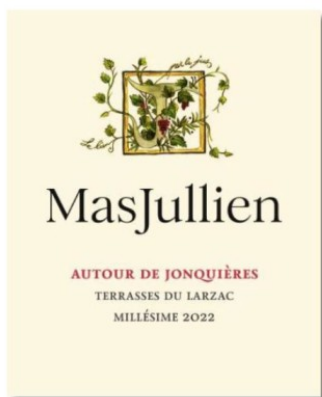


# Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2022 MAGNUM

Prix du produit :

**300,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Autour de Jonquières

RVF: 95/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Mas Jullien Autour de Jonquières rouge 2022 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **95/100**. *Autour de Jonquières présente un nez délicatement floral, avec une note de caillou.*

**Commentaire d'Olivier Jullien :** *Après des années de recherche et de sélection des meilleurs lieux-dits de ce secteur, on peut affirmer que cette cuvée est d'une puissance d'expression et d'une singularité sans comparaison. Un égrégore minéral et organique! le travail simple et minutieux pour civiliser cette nature de vin lui apporte subtilité, équilibre, finesse et intensité.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**TERROIR** : Le lieu où j'ai grandi, le clocher où reposent mes ancêtres. Un assemblage d'une dizaine de lieux-dits autour du village et dans les communes voisines, essentiellement des 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. Chaque terroir a été choisi en fonction de ses qualités intrinsèques (minéralité, qualité des argiles, profondeur...) mais surtout pour leur complémentarité, leur esprit d'équipe, leur capacité à se superposer, à se fondre dans le collectif et à le sublimer. Un vin qui chasse les individualités, un vin du Languedoc !

**MODE DE CONDUITE** : Culture bio AB, observation, indépendance d'esprit et vision globale dirigent notre approche. Culture naturelle et traditionnelle, pratiques biodynamiques, compost maison, traitements minéraux et macérations de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à cœur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères.

**CÉPAGES** : Vieilles vignes de mourvèdre 40 %, carignan 30 %, syrah 30 %.

**VINIFICATION** : Égrappage total, cuvaïson 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.

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

**DÉGUSTATION** : Après des années de recherche et de sélection des meilleurs lieux-dits de ce secteur, on peut affirmer que cette cuvée est d'une puissance d'expression et d'une singularité sans comparaison. Un égrégore minéral et organique ! Le travail simple et minutieux pour civiliser cette nature de vin lui apporte subtilité, équilibre, finesse et intensité.

**SERVICE** : 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. Carafier juste avant de servir, autour de 14-15 °C. Une bouteille entamée conservée au frigo peut être encore meilleure le lendemain et les jours qui suivent.

**VIN D'INTIMITE, EVITER LES GROUPES ET LES GRANDES OCCASIONS** (un changement brusque de température effacerait momentanément l'expression et la subtilité).

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF.** Quand l'assemblage devient une œuvre d'art ! Les sélection parcelles, c'est un seul terroir. A l'inverse, cette cuvée est un assemblage réfléchi et ultra pointu de multiples terroirs complémentaires, résultat de dizaines d'années d'expériences.

---

