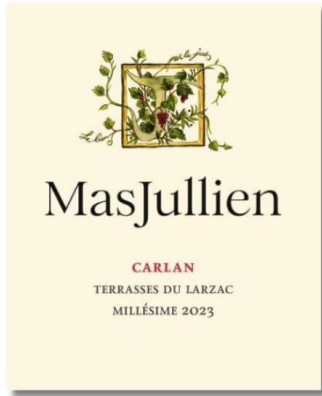


Mas Jullien "Carlan" rouge 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2023

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache



Description brève du produit :

95/100 RVF. A lieu unique, vin unique ! Préservé des excès climatiques, ce vin est d'une régularité sans faille. 2023 sera son avant-dernier millésime, le vigneron a décidé d'en intégrer certaines vignes à la cuvée parcellaire voisine, Lous Rougeos à partir du millésime 2025.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Carlan" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **95/100.** *Fruit entraînant et épices racées sur un texture aux tanins fluides et frais, Carlan, c'est la parcelle dénichée au Levant, sur un dénivelé de 200m, au sous-sol de grés et de schistes. Résultat : on y sent le caillou, la race d'un fruit pénétré de*

notes de graphite, pot-pourri et tapenade; trio gagnant du minéral, du fruit et de la profondeur.

Commentaire d'Olivier Jullien : *Très petite récolte cette année, c'est dommage cette parcelle est au sommet.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

L'INTENTION : Au départ, seule la magie et la beauté de ce lieu ont prévalu dans la reprise de cette parcelle de terre. Rapidement, sa particularité a été évidente, et le choix de garder sa production dans son unicité et sa singularité s'est imposé. Un lieu comme celui-ci c'est un peu comme une antenne puissante relié au tout. Le vin est un lien cosmique, une interface entre la pierre et l'infini.

TERROIR : Ici deux aires géologiques se superposent, c'est le point d'équilibre entre les grès et les schistes. Une zone neutre où toutes les essences peuvent grandir. C'est du sable et de la pierre gréseuse, de la pierre à aiguiser les couteaux, à fabriquer des meules, du minéral pur ! L'exposition est aussi très importante : uniquement exposée à l'est, profitant du soleil levant, cette terre évite les dernières heures chaudes du jour. Pour terminer, le bouquet final, 200 mètres de dénivelé entre le haut et le bas de la parcelle, parsemée d'énormes cailloux. Un col hors catégorie...

MODE DE CONDUITE : Même philosophie que pour toutes les vignes du domaine, Culture bio AB, sauf qu'ici tout prend des proportions sans précédents (déplacements, construction de murs, pourcentage des pentes, travail à la pioche plus important...). De la sueur et du muscle ! Une pause sur ce lieu est un instant d'éternité, une présence simple et entière.

CEPAGES : Grenache 55%, carignan 30%, cinsault 10%, syrah 5%.

VINIFICATION : Tout en douceur, comme d'habitude, mais ici plus particulièrement car les maturités sont parfois longues à atteindre leur optimum. La particularité de ce terroir qui se goûte très bien et très vite, nous amène à accompagner délicatement les jus dans leurs transformations lentes et progressives. Séveux, lumineux, élancé et tenace dès les premiers jours.

ELEVAGE : Foudre pendant un peu plus d'un an. Mise en bouteilles après 12 à 18 mois.

DEGUSTATION : Très petite récolte cette année, c'est dommage cette parcelle est au sommet.

SERVICE : A boire un peu rafraîchi et surtout à laisser vivre dans le verre et durant le repas.

A BOIRE A L'AVEUGLE AVEC DES COPAINS CURIEUX ET / OU DES AMIS COMPLICES.