MAS JULLIEN

Histoire du domaine :

La papa d'Olivier JULLIEN possédait des vignes depuis les années 50. Son raisin était destiné à la coopérative.

Dans les années 1980, le fils décide de tout changer : le terroir (en achetant des parcelles plus au Nord : terrasses du Larzac), en travaillant la vigne en biodynamie et en vinifiant lui-même.

Son premier vin est produit en 1985 et depuis, il ne cesse de vendre et d'acheter des parcelles de sorte que le terroir, les vinifications et les cuvées sont en permanente évolution.

La seule constante : les deux cuvées références du domaine que nous dégustons (Mas JULLIEN rouge et Mas JULLIEN blanc).

Les vins sont toujours très différents des vins du Languedoc habituels : ils sont marqués par la fraicheur, l'acidité et la minéralité.

MAS JULLIEN Rouge

Cépages : Carignan. Syrah. Mourvèdre.

2008

Millésime d'acidité pour les rouges (pas solaire, plutôt lumineux) donnant des vins frais, élégants.

Nez : Fermé.

Bouche : Acidité, astringence. Vin sec, étriqué et austère.

A boire dans 10 ans…

2005

Grand millésime de garde.

Nez : Garigue, miel.

Bouche : Plus soyeux, plus de matière et finale encore un peu astringente.

2001

Grand millésime de garde, moins puissant et plus équilibré que 2005.

Nez : Magnifique : boite à cigare (bois de cèdre), encens, cuir.

Bouche : Presque prêt, mais peut se garder encore 10 ans.

1999

Nez : Arômes tertiaires. Café, tabac, cannelle.

Bouche : Attaque soyeuse. Finale plus tendue avec une acidité douce et une amertume plus présente qu'en 2001. Il faudrait encore attendre.

MAS JULLIEN Blanc

Cépages : Grenache. Carignan blanc. Terret-bourret. Petit manseng. Chenin. Viognier.

Pas d'appellation car les cépages de l'AOC ne sont pas respectés.

Ces vins blancs ont la même garde que les rouges !

2009

Nez : Minéral. Citron, praliné, anis.

Bouche : Gras. Beurré mais acide. Très complexe. Superbe !

2008

Nez : Bonbon Arlequin. Banane verte.

Bouche : Citron, poivre. Très frais et très droit. Peut vieillir sans problème.

2006

Nez : Fleurs.

Bouche : Complexe et long. Toujours de l'acidité. Superbe !

2005

Nez : Oxydatif au premier nez. De l'acidité revient ensuite, puis de la complexité.

Bouche : Moins oxydatif que le nez (déroutant). Noisette. Evolution très agréable à l'aération avec la fraicheur qui revient.

2004

Nez : Harmonie, frais, élégant et délicat. Noix de coco. Superbe !

Bouche : Très grandes longueur, finesse et complexité. Magnifique !