Mas Jullien "Carlan" rouge 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

177,00 €

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
Cuvée: Carlan
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Carlan" rouge 2023

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 prévalues 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 : C’est la ligne médiane, le point d’équilibre entre les calcaires basiques et les schistes acides. Une zone neutre où toutes les essences peuvent grandir. C’est du grès, de la pierre à aiguiser les couteaux, à fabriquer des meules, du minéral pur ! L’exposition est aussi très particulière : 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
dénivellé entre le haut et le bas de la parcelle, parsemée d’énormes cailloux. C’est 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 50%, carignan 30%, cinsault 10%, syrah 10%.

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. C’est un millésime d’une grande esthétique gustative.

ELEVAGE : En demi-muids de 600 litres pendant un peu plus d’un an. Sélection rigoureuse des tonneliers.

DEGUSTATION : C’est un vin de contraste qui , sous une apparente simplicité, recèle un univers d’une infinie subtilité. Un vin à la pudeur voluptueuse qui se joue de toutes les circonstances et de toutes les comparaisons.

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.

Description brève du produit :

A lieu unique, vin unique ! Préservé des excès climatiques, ce vin est d'une régularité sans faille.