



»Carlan« Terrasses du Larzac

Mas Jullien | Olivier Jullien

Äußerlich kaum zu unterscheiden, innerlich ein anderer Kerl: »Carlan«, die zweite große Rotweincuvée von Mas Jullien. »Carlan« stammt von einer kleinen, terrassierten Parzelle hoch über Saint-Privat, wo bis zu 70 Jahre alte Carignan-, Cinsault-, Syrah- und Grenache-Reben auf rund 400 m Höhe mitten in einem Eichen- und Kastanienwald auf Sandstein und Schieferböden stehen. Sie vermitteln ihrem Wein irre Intensität und eine Finesse, die man so weder kennt noch erwartet. Es sind vor allem die Gerbstoffe, die den Verkostenden überraschen. Sie wirken hier enorm präsent, dicht und fast körnig in der Konsistenz.

Man meint, die Wärme Südfrankreichs und den kargen Boden in ihnen wiederzuerkennen, so mutig unmanipuliert und natürlich hat sie Olivier Jullien belassen, als wollte er mit ihnen provozieren. Schmeckt so großer Wein? Reine Frage der Definition. Wer immer nur Bordeaux trinkt, kommt mit so einem ursprünglich »echten« Wein kaum zurecht. Wer sich aber mit Tanninqualität und Naturweinen beschäftigt hat, der spürt, daß hier ein großer Wein mit enormem Entwicklungspotential im Glas steht, ein authentischer, naturbelassener, unmanipulierter Naturwein, der im Weinberg entstand und im Keller nicht verbogen wurde.

Olivier Jullien ist ein Meister seines Faches. Wir kennen keinen anderen Winzer im Languedoc, der seine eigenständige Stilistik so konsequent und kompromißlos verfolgt und realisiert, wie dieser stille, introvertierte Winzer, ohne den Frankreichs Süden nicht so aussehen würde, wie er sich heute präsentiert. Bei Olivier Jullien gibt es keine önologischen Manipulationen im Keller. Er macht Naturwein ohne modische Plattitüden. Olivier Jullien ist ein Souverän, ein Philosoph, ein großer Winzer mit Persönlichkeit, der es nicht nötig hat, mit Amphoren zu experimentieren oder modisch schwefelfrei zu arbeiten. Er kennt seine Reben, seine Weinberge und beherrscht deren Umsetzung in entsprechende Weinqualität im Keller wie wenige andere. Naturwein wie er sein sollte, aber nur selten ist: Reintönig aber aromatisch komplex, alles andere als fehlerhaft oder unsauber, sondern souverän professionell realisiert, puristisch in der Machart, groß im Charakter und wegweisend in der Qualität. Großer Wein mit Persönlichkeit.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: < 2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Trias | Jurakalk

Besonderes: Limitiert!

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,49

0,75l

FLA23205



www.weinhalle.de