

# Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2017



Prix du produit :

**240,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2017

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Lous Rougeos

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2017

**Commentaire d'Olivier Jullien :** *On a beau être sur le même domaine, entre Jonquières et Saint-Privat c'est deux régions différentes. Ici tout est aérien, les arômes sont subtils et tenaces, les senteurs poivrées, fruitées, végétales. La première impression est légère mais surviennent très vite la matière et la chair qui enrobent une persistance éclatante en fin de bouche. On peut miser sur des évolutions magnifiques.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 18/20. *Le vin à l'expression la plus franche, et c'est pourtant le plus jeune ! Sa complexité épicée et florale combinée à une grande fraîcheur en font une grande réussite !*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Tous les rouges sont au meilleur niveau du Languedoc et évoquent pleinement sa typicité, avec des notes de sauge, de garrigue*

---

*et de thym complétées par une fraîcheur constante. Ils évoluent lentement et vieillissent admirablement. Dégusté avant la mise, on ne peut qu'être étonné par la fraîcheur du vin, sa buvabilité, son tanin présent mais aérien. C'est une bouteille de grand charme avec une finale délicatement menthée. Fourchette d'apogée 2019-2025.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**TERROIR** : Dernières terres cultivables au pied des falaises du plateau du Larzac, c'est un balcon d'éboulis calcaire qui surplombe le village de St Privat à 400m d'altitude. C'était les terres à vin du village et chaque famille se devait de posséder un petit bout pour sa consommation personnelle. Abandonné depuis plusieurs décennies nous avons retrouvé le vignoble originel, remonté les murs en pierres sèches, replanté, cultivé les vieilles vignes encore présentes... C'est un travail de 15 ans qui va être mis en bouteille seul pour la première fois.

**MODE DE CONDUITE** : Le respect de la terre prend tout son sens dans ce lieu sauvage. Culture bio AB, 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...

**CEPAGES** : 50% de vieux carignan, 30% syrah, 20% de grenache.

**VINIFICATION** : De la même manière que pour son proche voisin Carlan, Lous Rougeos bénéficie de vinifications douces. Ce terroir tardif est vendangé parmi les dernières vignes du Mas et la fraîcheur de ce lieu s'en ressent d'autant plus. Le raisin est égrappé et suit une macération en cuves pendant 15 à 25 jours selon le cépage, l'extraction est douce et à température contrôlée.

**ELEVAGE** : Les fermentations (alcoolique et malolactique) se déroulent en cuve béton. S'en suit l'entonnage en demi-muids de 600 litres ; l'élevage dure entre 12 et 16 mois.

**DEGUSTATION** : Je reste de plus en plus muet d'admiration devant ce terroir. Parfois il se dérobe à moi, souvent je me sens bête, limité face à cette terre d'une magie et d'une sérénité sensorielle bouleversantes. Vous l'avez compris, je suis totalement épris de ce lieu et le vin qui en découle me touche au plus profond de mes entrailles. Incapable d'en donner une description gustative car on est dans une dimension spirituelle, d'une simplicité essentielle, biblique. C'est un vin physique, charnel, vibrant.

**SERVICE** : Il est préférable de le servir un peu frais, entre 14 et 15°C.

**A BOIRE EN PETIT COMITE AVEC DES COPAINS CURIEUX ET / OU DES AMIS COMPLICES.**

---

**Description brève du produit :**

Un monument des Terrasses du Larzac vinifié par un vigneron-monument : malheureusement trop rare ! **18/20 RVF**