Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2021 (3 bouteilles)

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2021
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Lous Rougeos
RVF: 96/100
Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

96/100 RVF. Un monument des Terrasses du Larzac vinifié par un vigneron-monument : malheureusement trop rare !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2021

Commentaire d'Olivier Jullien : *Vivre assis sur un mur dans les Rougeos et méditer sur l'amour et sur l'éternité pour ceux qui pensent encore qu'il y a une différence...*
Diogène avec un sécateur!

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. "*Il a revêtu les habits épicés du millésime, la réglisse, le poivre, et dévoile une merveilleuse énergie. Il est porté par d'agréables amers et une belle droiture.*"

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 fraicheur 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.