Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2022 (3 bouteilles)

Prix du produit :

177,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2022
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Lous Rougeos
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2022

Commentaire d'Olivier Jullien : *Cueillir des raisins sur ces terrasses, c'est un peu revenir au début du néolithique, regarder fermenter ses jus est une réelle expérience expressionniste, goûter les premiers vins c'est la révélation du vivant dans toute sa vibration universelle. Posséder un tel lieu c'est presque un blague et être vigneron dans les Rougeos c'est la certitude absolue de ne jamais être à la hauteur. Un mystère infini, l'énigme d'une vie!*

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.

Description brève du produit :

Un monument des Terrasses du Larzac vinifié par un vigneron-monument : malheureusement trop rare !