

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2016



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2016

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lous Rougeos

RVF: 18/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS JULLIEN

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): **coup de coeur**, 18/20. *Le nez recèle une fraîcheur unique, des notes de menthe poivrée et de garrigue de printemps. La bouche est très complexe, dotée de tanons soyeux? La longueur est incroyable, sur des notes de rose séchée et d'encens. Un grand vin tout en finesse. Lous Rougeos, immense 2016, doit se trouver dans votre cave.*

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 :

18/20 et coup de coeur RVF. Un monument des Terrasses du Larzac vinifié par un vigneron-monument : malheureusement trop rare !