

Mas Jullien - Rosé Vin d'une Nuit - 2025 - Rosé



Cette cuvée, imaginée par Olivier Jullien avec le millésime 2024, agit comme une véritable clé d'entrée dans l'univers du rosé, une invitation à en redéfinir les contours. "Oublier le genre pour mieux apprécier le contenu", dit-il. Une phrase qui résume à elle seule l'intention : faire du rosé un vin à part entière, affranchi des clichés, pensé pour sa substance, la vérité de son goût et de ses origines, plus que pour son image.

Vinifié comme un rouge, selon une méthode ancienne pratiquée dans la région dès le XVIII^e siècle, ce rosé provient de grappes entières laissées en macération pendant une nuit. L'objectif n'est pas tant d'extraire la couleur que de préserver la profondeur et l'expression du jus du fruit.

Cinsault, mourvèdre, carignan composent l'essentiel de l'assemblage, complétés par environ 20 % de vieux cépages oubliés. Les raisins proviennent des hautes terrasses de l'Hérault où l'altitude conserve la fraîcheur, sur des sols caillouteux à dominante argilo-calcaire renforçant l'éclat et la structure. Aucune parcelle n'est désignée à l'avance : Olivier Jullien choisit dans son jardin, selon la maturité, l'équilibre, l'énergie du millésime. Après fermentation, le vin est élevé en cuve sur lies fines jusqu'en février, puis mis en bouteille à l'arrivée des beaux jours.

Belle découverte que cette tisane de raisin, profonde, fluide, sincère, hors des cadres. Oubliez le rosé translucide : ce « Vin d'une Nuit » séduit d'abord par sa robe rubis limpide, éclatante, presque précieuse. Il évoque les couchers de soleil sur la garrigue, les grandes tablées d'été, les verres qui s'entrechoquent à l'ombre des pins ou des oliviers. Le nez s'ouvre sur des notes de jus d'orange sanguine, de fraise mûre et de grenadine. Puis viennent les fleurs : pivoine, violette, rose ancienne, complétées d'herbes séchées évoquant la garrigue et de quelques épices, entre noix de muscade, poivre blanc et graine de fenouil. Une explosion d'arômes qui appelle le soleil, le partage, le plaisir. C'est un parfum de peau dorée, de fruits juteux, d'insouciance méditerranéenne. Délicat mais affirmé, ce rosé annonce déjà un moment hors du temps.

Superbe matière pour un vin hors catégorie, comme Olivier Jullien sait si bien les faire. Ce rosé séduit par sa texture charnue mais sans lourdeur, immédiatement équilibrée par une fraîcheur portée par une acidité précise. L'attaque est franche, délicatement ample, et développe des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

notes intenses de petits fruits rouges convoquant groseille, grenade ou framboise. Tout ici n'est que gourmandise. La souplesse du toucher de bouche, alliée à une tension continue, confère à ce vin une redoutable buvabilité. Quelques accents de zestes d'agrumes apportent à la finale sa vibration, sa belle énergie, prolongée par de fins amers salivants. Un vin qui, dès la première gorgée, donne le sourire.

Avec ce vin aussi convivial qu'élégant, osons des mets "canaille". Pour un accord de couleur, que diriez-vous de crevettes carabineros à la plancha, simplement saisies et saupoudrées de paprika fumé. Autre option, une focaccia tiède, aux tomates séchées et pesto d'ail des ours au parmesan. Et pour la fraîcheur, une salade de betterave, au vinaigre de framboise, et suprêmes de pamplemousse. Avec ce Rosé d'une nuit, la gourmandise est partout. Préparez le déjeuner sur l'herbe...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Rosé Vin d'une Nuit - 2025 - Rosé



Dégustation et accords

Robe : robe rubis limpide, éclatante

Nez : Délicat mais affirmé : orange sanguine, fraise mûre, grenadine, pivoine, violette, rose ancienne, herbes séchées évoquant la garrigue, noix de muscade, poivre blanc, graine de fenouil, parfum de peau dorée, de fruits juteux, d'insouciance méditerranéenne.

Bouche : superbe matière, texture charnue sans lourdeur, acidité précise, attaque franche, ample, petits fruits rouges, toucher souple, tension continue, zestes d'agrumes. Finale vibrante sur de fins amers salivants.

Accords mets-vins : crevettes carabineros à la plancha, saisies et saupoudrées de paprika fumé. Une focaccia tiède, aux tomates séchées et pesto d'ail des ours au parmesan. Et pour la fraîcheur, une salade de betterave, au vinaigre de framboise, et suprêmes de pamplemousse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : Cinsault, mourvèdre, carignan, 20% de vieux cépages oubliés

Culture : Biologique et bio-dynamique