

## Mas Jullien - Lous Rougeos Blanc - 2022 - blanc



Les amateurs des vins du Mas Jullien connaissent bien le terroir de Lous Rougeos et ses vieux pieds de carignan noir et de syrah. Ce grand terroir d'altitude surplombant Saint-Privat, au pied des falaises du plateau du Larzac, sur des sols d'éboulis calcaires, donne naissance à une cuvée parcellaire éponyme qui compte aujourd'hui parmi les plus recherchées du Domaine.

Ce que l'on sait moins, c'est qu'Olivier Jullien, toujours avide de nouvelles expériences, décidait voici quelques années de greffer quelques pieds de roussanne sur ce secteur. Une majorité de roussanne complantée avec un peu de grenache blanc, de grenache gris et de carignan blanc. Une poignée de cépages blancs qui se plaisent sur ce terroir d'effondrement, alimenté par de bonnes réserves d'eau en profondeur.

Exceptionnellement, quand les conditions du millésime permettent d'atteindre les maturités et la qualité d'équilibre recherchées, Olivier décide de vinifier séparément ce parcellaire ultraconfidentiel, donnant naissance à ce Lous Rougeos blanc, un vin produit en quantité ultraconfidentielle, qui n'existe que pour une poignée d'initiés chanceux. Le millésime 2022 succède donc au millésime 2019, gourmand, juteux et incroyablement complexe : lorsque nous l'avons découvert, ce fut à nouveau un véritable coup de cœur de toute l'équipe !

Dans le verre, ce Lou Rougeos 2022 dévoile une robe jaune pâle aux reflets verts, limpide et presque cristalline, qui annonce d'emblée fraîcheur et précision. Le premier nez s'ouvre sur une trame aromatique nette et ciselée autour du fenouil sauvage, de la badiane, de l'orange amère et du zeste de citron jaune. L'ensemble est porté par une légère patine boisée, parfaitement intégrée, qui enrobe la matière sans jamais la dominer.

À l'aération, le vin change de registre et gagne en relief : une dimension florale s'installe avec évidence, presque aérienne, mêlant muguet et acacia, relevés par une touche de résine de pin qui apporte tension et verticalité. Puis le cœur du vin se déploie, plus mûr, plus en phase avec le millésime, sans jamais perdre en précision : les parfums de tarte aux pêches et d'abricot juteux nous régaleront. L'ensemble impressionne par sa justesse : chaque arôme trouve sa place, dans une composition à la fois

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

complexe et lisible, où l'élégance prime sur la démonstration.

En bouche, le vin séduit immédiatement par sa matière glycinée, ample sans être lourde. L'attaque est une véritable ode à la texture : suave, ronde, délicate, elle s'installe progressivement et prend de l'ampleur avec maîtrise. Cette sensation enveloppante évolue vers un cœur de bouche plus tendu, porté par une minéralité noble et structurante. On retrouve des évocations d'eau de roche, de pierre chauffée par le soleil, qui viennent étirer le vin et lui donner du relief. Une fine salinité dynamise l'ensemble, stimule la salivation et prolonge la dégustation. Puis apparaissent de subtils amers minéraux, presque tactiles, qui rappellent la trame de tanins très fins et apportent un supplément de complexité. Le vin impressionne par son jeu de textures, tout en nuances : jamais démonstratif, toujours précis, il joue sur un équilibre remarquable entre finesse et onctuosité. Une matière caressante, parfaitement maîtrisée, qui donne au vin une dimension sapide inégalable.

Pour mettre en avant la texture remarquable de ce Lous Rougeos 2022, certains accords s'imposent avec évidence, dans un esprit épuré et précis. Un bar de ligne en croûte de sel, simplement relevé d'un filet de citron, souligne la pureté et la dimension tactile du vin. Dans un registre plus sophistiqué : des asperges vertes juste rôties, servies avec un carpaccio de thon rouge et une béarnaise à l'estragon, surmontées d'une pointe de caviar d'Aquitaine. Enfin, une tomme de chèvre affinée prolongera naturellement la dégustation.

Un collector absolu, indispensable dans toute bonne cave.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Mas Jullien - Lous Rougeos Blanc - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Nez :** net et ciselé, complexe : fenouil sauvage, badiane, orange amère, zeste de citron jaune, patine boisée, muguet et acacia, résine de pin, tarte aux pêches et abricot juteux.

**Bouche :** matière glycinée, ample sans être lourde, attaque suave, ronde, délicate, cœur de bouche plus tendu, minéralité noble et structurante, fine salinité dynamisante, subtils amers minéraux, presque tactiles, tanins très fins, dimension sapide inégalable.

**Accords mets-vins :** Un bar de ligne en croûte de sel avec un filet de citron, asperges vertes rôties avec un carpaccio de thon rouge et une béarnaise à l'estragon, surmontées d'une pointe de caviar d'Aquitaine. Enfin, une tomme de chèvre affinée.



### Conseils de service

**À consommer :** aujourd'hui jusqu'en 2034

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** aération rapide en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** IGP Pays d'Hérault

**Cépage :** roussanne, grenache blanc et gris, carignan

**Culture :** Biologique et biodynamique