

## Mas Jullien - Lous Rougeos Blanc - 2019 - 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 est peut-être aujourd'hui la plus recherchée 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 sur une seule barrique, qui n'existe que pour une poignée d'initiés. Ce fut le cas pour ce magnifique millésime 2019, gourmand, juteux et incroyablement complexe : lorsque nous l'avons découvert au printemps dernier, en compagnie d'Olivier, ce fut un véritable coup de cœur de toute l'équipe ! Mais il nous aura fallu encore un peu de patience avant qu'Olivier nous propose de commercialiser ce petit bijou. Le voici, enfin !

Dès le premier nez, jaillissant, c'est une explosion de fruits frais, gorgés de sucre et de suc : on pense à des agrumes rôtis, légèrement caramélisés, à des segments d'orange bien mûre et de carambole, à la pêche de vigne et la pomme Reinette. Le pamplemousse n'est pas loin, l'ananas non plus. La sensation de fraîcheur ne nous quitte pas, s'exprimant, à l'aération, dans un registre d'abord floral puis plus épicé, autour du fenouil, de la citronnelle, d'une touche de bergamote et de lointaines évocations de graine de carvi et de bâton de réglisse. On finit sur une succulente touche lactée, de lassi aux fruits jaunes. Dynamisme et élégance : voici le diptyque sur lequel est construit ce superbe Lous Rougeos.

On retrouve en bouche une matière juteuse, en mouvement, gorgée de saveurs de fruits à noyau soutenus par une trame acidulée salivante, évoquant le zeste de pamplemousse et même une touche de tarte à la rhubarbe. Des amers épicés sont à la relance, entre cardamome verte et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Trévis. La finale, de belle longueur, laisse nos papilles sur une impression de fraîcheur presque anesthésiante, rappelant l'effet du poivre Sichuan. C'est un pur régal, à la jeunesse insolente.

On salive déjà à l'idée de le déguster pour accompagner de grosses gambas « black tiger » grillées à la plancha, après avoir été généreusement badigeonnées d'un beurre d'agrumes et d'herbes fines. Autre option, des rougets à la tapenade servis avec un tian de légumes. On pense aussi à un loup au fenouil ou un sauté de lapin au citron et basilic...

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Mas Jullien - Lous Rougeos Blanc - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Nez :** gourmand, complexe : agrumes rôtis, légèrement caramélisés, segments d'orange, carambole, pêche de vigne, pomme Reinette, pamplemousse, ananas, fenouil, citronnelle, bergamote, graine de carvi, bâton de réglisse, lassi aux fruits jaunes.

**Bouche :** matière juteuse, en mouvement, fruits à noyau, trame acidulée salivante, zeste de pamplemousse, tarte à la rhubarbe, amers épicés en relance (cardamome verte, Trévisse). La longue finale laisse une impression de fraîcheur presque anesthésiante.

**Accords mets-vins :** de grosses gambas « black tiger » grillées à la plancha, badigeonnées d'un beurre d'agrumes et d'herbes fines. Des rougets à la tapenade servis avec un tian de légumes. On pense aussi à un loup au fenouil ou un sauté de lapin au citron et basilic...



### Conseils de service

**À consommer :**  
aujourd'hui jusqu'en 2031

**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