

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2017



Olivier Jullien porte une affection et un regard particulier sur « son » blanc : dès le départ, il a cherché à démontrer que les terroirs des Terrasses du Larzac pouvaient produire un blanc racé, complexe, subtil et aérien.

Pour cela, il a patiemment identifié ce qui lui paraissait être les meilleurs parcelles à blanc, en privilégiant des zones où la proportion d'argiles et de marnes sur cailloutis calcaires était la plus élevée, mais aussi des parcelles sur des terres alluvionnaires, de galets roulés, à proximité de l'Hérault.

Depuis quelques millésimes, Olivier Jullien a fait le choix de simplifier l'encépagement pour réaliser le blanc du Domaine, tout à sa recherche d'une expression pure et limpide du terroir. Comme le dit Olivier, « le blanc, c'est de l'eau de roche... on presse un caillou ». Désormais, le carignan blanc est majoritaire dans l'assemblage, complété par du chenin. Issu de vieilles vignes profondément enracinées, le carignan a très bien résisté, en 2017, à la sécheresse de l'été. Il apporte ici un bel élan aromatique, de la structure et semble parfaitement transmettre les éléments minéraux tirés du sol. Le chenin, finalement bien adapté aux plateaux du Larzac voisin et à leurs températures un peu plus fraîches, a su donner une vraie finesse et permettre au vin de conserver cette indispensable fraîcheur qu'Olivier recherche.

Après une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en demi-muids pendant un an sur ses lies. L'objectif de ces grands contenants est simple : révéler la complexité aromatique et l'étoffe naturelle du vin, sans les dénaturer, tout en préservant la tension qu'apporte naturellement le terroir.

Au final, après une bonne aération, ce 2017 brille par sa dimension florale et aérienne, sur les fleurs blanches (chèvrefeuille), les herbes fines (cerfeuil), le citron et le pamplemousse, assez loin des « standards » que l'on imagine pour un blanc « sudiste », surtout sur un millésime solaire et concentré. La belle maturité et le croquant du fruit s'expriment en bouche sur des saveurs franches de poire, de pêche et une délicieuse touche exotique, entre litchi et goyave. Une fine note miellée et une touche d'huile d'amande apportent un supplément de douceur.

Bien sûr, en bouche, la matière est bien là, le volume aussi, mais le vin est tiré par une juste tension et une minéralité saline affirmée, qui le fait littéralement vibrer sur le palais.

La persistance est remarquable, pour ce très beau vin, singulier et très élégant, qu'il faudra impérativement carafier si vous ne résistez pas à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'envie (bien compréhensible !) de le goûter dans sa jeunesse. Sachez cependant que le meilleur service que vous pourrez lui rendre, c'est bien sûr de le laisser s'affiner au moins 4 ou 5 ans en cave : vous percevrez alors, dans toute son intensité, la magie de la rencontre du fruit et du minéral. Un compagnon idéal pour déguster une terrine de lapin en escabèche, des filets de rouget à la tapenade ou un fromage de chèvre affiné.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Floral et aérien : note fumée, fleurs blanches, cerfeuil, coriandre, citron vert, pamplemousse, poire, pêche, goyave, une touche de miel d'acacia, huile d'amande.

Bouche : Matière dynamique et croquante. Le vin est tiré par une juste tension et une minéralité saline affirmée, qui le fait littéralement vibrer sur le palais.

Accords mets-vins : Terrine de lapin en escabèche, carpaccio de veau, encornets farcis ou poêlés, filets de rougets à la tapenade, fromage de chèvre affiné (picodon).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan blanc (2/3), chenin
(1/3)

Culture : Biologique et bio-dynamique