

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2006



S'il fallait une preuve que les blancs signés Olivier Jullien, si complexes et équilibrés, vieillissent admirablement bien : la voici! Ce splendide 2006 allie intensité minérale et douceur avec une élégance rare.

A l'époque déjà, Olivier fait le choix de structurer son blanc autour de vieilles vignes de carignan blanc, dont il a acquis la parcelle deux ans auparavant. Un raisin qu'il affectionne particulièrement pour la finesse cristalline qu'il va donner au vin. Mais la créativité inspirée d'Olivier ne s'arrête pas là : en complément du carignan et du grenache blanc, il n'hésite pas à assembler par petites touches d'autres « ingrédients aromatiques », comme il les nomme, tels que chenin, viognier, roussane, clairette et manseng, tous issus de micro-parcelles sur cailloutis calcaires et galets roulés, jadis charriés par l'Hérault.

Vinification et élevage sur lies ont été effectués en demi-muids, pendant plus d'un an, sans chercher à aller au bout de la fermentation malolactique, afin de préserver fraîcheur et tension, caractéristiques des blancs du Mas Jullien. Après qu'ils ont passé plus de 10 ans dans les caves du Domaine, Olivier nous fait donc le plaisir de nous confier les derniers exemplaires de ces rarissimes Magnums.

Au nez comme en bouche, l'équilibre de ce vin, à parfaite maturité, est remarquable. Sa pureté d'arômes aussi. Après une longue aération, le bouquet se dévoile pas à pas, à la fois aérien, suave et imprégné par le sol : foin séché, cire d'abeille, infusions de tilleul et de verveine, rose séchée, gelée de fruits blancs, pêche rôtie au miel, ananas, calisson d'Aix mais aussi des notes plus minérales de caillou frotté et de terre humide retournée, la complexité est fascinante de bout en bout.

La bouche se montre en complète cohérence, sur des saveurs de fruits et d'agrumes confits, qui s'entremêlent avec une fine amertume qui soutient et anime la matière du vin. Ce Mas Jullien 2006 n'a décidément rien perdu de son énergie ni de son ampleur. Une grande bouteille, que nous recommandons de carafier une ou deux heures avant de la servir.

Collector indispensable pour tous les fans du travail d'Olivier !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2006



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Foin frais, cire d'abeille, infusions de tilleul ou de verveine, rose séchée, gelée de fruits blancs, pêche rôtie au miel, ananas, calisson d'Aix, caillou mouillé.

Bouche : Des saveurs de fruits et d'agrumes confits, qui s'entremêlent avec une fine amertume qui soutient et anime la matière du vin. Belle énergie sur la finale.

Accords mets-vins : Bar rôti et artichauts barigoule, ballotine de volaille aux herbes, caviar d'aubergines. En fin de repas, un Brie ou un chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2006

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan (50%), grenache blanc (20%), chenin, viognier, roussanne, clairette, manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique