

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2012



Peut-être un des plus grands millésimes d'Olivier Jullien en blanc : un grand vin à la fois riche et savoureux, mais toujours éminemment délicat et fin dans son toucher de bouche et l'articulation de ses saveurs florales, minérales et fruitées.

Après la réussite du millésime précédent, Olivier décide en 2012 de persister dans la simplification de l'assemblage, donnant toujours la prééminence à ses vieilles vignes de carignan blanc, complétées désormais d'un petit tiers de chenin.

Bien sûr, depuis longtemps déjà, les vignes sont ici cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques. Primauté est donnée à l'expression pure et intense de cette osmose recherchée entre la plante et les sols d'éboulis calcaires, assez riches en marnes et argiles, dans laquelle elle trouve sa vitalité et son identité. Labours, enherbement, compost maison, traitements à base d'extraits minéraux et de macérations de plantes, taille courte, ébourgeonnage à cœur... rien n'est laissé au hasard, dans le respect le plus absolu de « l'ordre naturel des choses »...

Nous aimons les mots d'Olivier qui semblait presque surpris pas le niveau d'achèvement et l'assurance affichée par ce 2012 : « Nous sommes dans la mezquita de Cordoue : les vieilles vignes de Carignan blanc sont les piliers de marbres anciens, divers et variés, tandis que le chenin semble trôner en cathédrale improbable, et pourtant logique, au centre de cet assemblage ambitieux et tolérant ».

Que peut-on ajouter ? Peut-être que l'harmonie qui se dégage de ce vin est admirable : ici tout semble couler de source, alors que nous nous trouvons devant un blanc pourtant singulier, qu'il ne sera pas évident, à l'aveugle, de situer sur les terrasses du Larzac...

Chèvrefeuille, miel d'acacia, frangipane, herbes aromatiques, foin fraîchement coupé, zeste de citron, fruits jaunes, une touche épicée, entre poivre et eucalyptus : impossible de résister ! Même sensation en bouche d'un parfait équilibre entre puissance et fluidité, entre dimension aérienne, florale et intensité minérale, entre rondeur du fruit et rectitude de l'expression du sol. C'est magnifique !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Chèvrefeuille, miel d'acacia, frangipane, herbes aromatiques, foin fraîchement coupé, zeste de citron, fruits jaunes, une touche épicée, entre poivre et eucalyptus : impossible de résister !

Bouche : Bel équilibre entre puissance et fluidité, entre dimension aérienne, florale et intensité minérale, entre rondeur du fruit et rectitude de l'expression du sol.

Accords mets-vins : Ris de veau braisés, caviar d'aubergines, loup grillé. En fin de repas, un Brie ou un chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération de deux heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan (60%), chenin (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique