

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2017



Si l'aventure viticole d'Olivier Jeantet a démarré avec de vieilles vignes de cépages rouges (autour du grenache, du carignan et de la syrah), il va très vite se mettre en tête d'élaborer un grand blanc, convaincu de la qualité de ce terroir d'altitude, très calcaire, à la fois bien ensoleillé le jour et souvent frais la nuit. Restait bien sûr à choisir les bons cépages. A force d'observations, de dégustations et d'échanges avec ses amis vigneron, son choix va finalement se porter vers un assemblage original de chardonnay et de roussanne, issus de vignes d'une bonne quinzaine d'années, complété aujourd'hui d'un peu de grenache blanc replanté par Olivier voici 5 ans. Tous les cépages blancs sont issus du secteur relativement frais de Lauroux.

Le millésime 2017 fut exceptionnel à bien des égards, pour la qualité de ses raisins, particulièrement juteux et aromatiques, mais aussi pour sa précocité : l'été chaud, juste ponctué d'un épisode pluvieux particulièrement bienvenu début août, a permis d'atteindre rapidement les maturités recherchées. Si bien qu'Olivier a démarré ses vendages avec son chardonnay dès le 16 août, pour les clore avec la roussanne le 30 août !

Ce blanc des Agrunelles est ensuite vinifié en cuves béton, sur levures indigènes, avant d'être élevé en demi-muids de 500 litres pendant un an. Lorsque nous l'avons découvert, en compagnie d'Olivier (et Géraldine), en janvier dernier, nous avons été immédiatement séduits par la sensation de fraîcheur et la belle pureté aromatique que le vin dégageait. Une impression largement confirmée par une dégustation plus récente, fin mars. Mais le vin sait aussi se montrer gourmand et sensuel.

Aux notes fraîches de pierre humide, de coriandre, de citron vert, d'orange, d'anis, de kiwi et de pomme Canada répondent des arômes, plus doux et terriens, de champignons sauvages, de céréales battues, de poudre de riz, de pollen, d'huile d'amande et de noisette. De même, la bouche se montre à la fois tonique, avec cette touche acidulée évoquant les agrumes, et très charnue. L'alcool comme l'élevage se font oublier pour laisser la place à la pureté et la générosité du fruit, sur des évocations de coulis de fruits blancs, complétées d'une touche discrète de miel et de praline.

Voici incontestablement un blanc taillé pour la table : on pense à une blanquette de poissons ou un tajine de poulet aux amandes ou au citron confit.

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné

Nez : Complexe et frais : pierre humide, coriandre, citron vert, orange, anis, kiwi et pomme Canada. Champignons sauvages, céréales battues, paille, poudre de riz, pollen, huile d'amande et de noisette.

Bouche : Tonique, avec cette touche acidulée évoquant les agrumes, et très charnue. Saveurs fruitées sensuelles évoquant un coulis de fruits blancs, avec une touche de miel et de praline.

Accords mets-vins : Filet de rouget et tian de légumes, blanquette de poissons, tajine de poulet aux amandes ou au citron confit



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay (20%), roussanne
(60%), grenache blanc (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique