

Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2019



Le rosé est rare au Mas Jullien, et pourtant, le rosé y est tout simplement excellent : charmeur et fringant, croquant et juteux, souple et magnifiquement structuré, il est irrésistible !

Malheureusement pour les amateurs que nous sommes, ce tout nouveau Rosé 2019, qui vient d'être mis en bouteille, sera encore plus difficile à se procurer que les autres années : le terrible épisode de canicule survenu le 28 juin a considérablement endommagé le vignoble, « brûlant » de nombreuses jeunes grappes et touchant principalement les parcelles plantées en cépages rouges. Au final, c'est à peine une demi-récolte qu'Olivier a fait rentrer en cave.

Heureusement pour le moral des troupes, c'est un raisin parfaitement sain et surtout très équilibré qui a été ramassé. Olivier a même pu se permettre de n'ajouter aucun soufre pendant toute la phase de vinification. Sur cette cuvée, il assemble principalement cinsault et mourvèdre (ce-dernier trouve ici la limite septentrionale de sa culture et donne son expression la plus fine), complétés avec 15% de syrah et 15% de carignan. Bien sûr, ici, comme partout sur le domaine, viticulture biologique et bio-dynamie sont la règle depuis de nombreuses années déjà. Soucieux d'élaborer un vin de bonne intensité, imprégné par son terroir et ses sols assez profonds de cailloutis calcaires et d'argiles, Olivier veille en outre à limiter les rendements (jamais plus de 40 hectolitres)... même si cette année, ils furent « naturellement » bien moindre.

Ce rosé est obtenu à partir du jus de saignée, après 12 à 24 heures de macération en cuves, assemblé ensuite au reste du jus de presse. La fermentation et l'élevage se poursuivent dans de petites cuvées, sur lies fines, jusqu'au printemps de l'année suivante. Sur ce 2019 où les fermentations ont été assez lentes, Olivier a prolongé l'élevage jusque fin mai.

Le résultat est particulièrement complet et harmonieux : le charme opère immédiatement ! Passées de premières notes grillées, évoquant le sésame torréfié, le nez, ouvert et jaillissant, libère ses notes de rose, de fleurs des champs, de grenadine, de framboise et de canneberge, de groseille et de cerise, mais aussi la pierre frottée, l'encens, le romarin, le poivre gris, la muscade et quelques nuances de bois précieux.

En bouche, la rondeur généreuse de l'entame est parfaitement balancée par de fins amers évoquant l'amande fraîche et les peaux d'agrumes. L'intensité de saveurs est parfaite, la finale se déploie, épurée, scintillante et délicatement saline. S'il égayera bien sûr vos apéritifs, accompagné d'une fougasse au romarin, d'une terrine de lapin ou d'un caviar

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'aubergines, il vous accompagnera également à table avec des rougets grillés, une lotte à la provençale ou une paella.

Important : le Rosé du Mas Jullien ne pourra vous être expédié qu'à partir du 18 juin 2020

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Expressif, jaillissant : sésame torréfié, rose, fleurs des champs, grenadine, framboise, canneberge, groseille et cerise, mais aussi la pierre frottée, l'encens, le romarin, le poivre gris, la muscade et quelques nuances de bois précieux.

Bouche : La rondeur généreuse de l'entame est parfaitement balancée par de fins amers évoquant l'amande fraîche et les peaux d'agrumes. Finale saline, tonique et très savoureuse

Accords mets-vins : En apéritif avec une fougasse au romarin, une terrine de lapin ou un caviar d'aubergines. A table avec des rougets grillés, une lotte à la provençale ou une paella.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2019

Type : Vin rosé

Cépage : Cinsault (35%), mourvèdre (35%), complétés avec 15% de syrah et 15% de carignan.

Culture : Biologique et bio-dynamique