

## Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2020



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 !

Après un millésime 2019 marqué par un épisode de chaleur extrême qui avait fait énormément de dégâts dans les vignes à la fin du mois de juin, l'année 2020, bien que chaude et solaire, n'a pas connu pareil épisode. Les raisins ont pu mûrir de façon régulière. Quelques pluies orageuses juste avant la mi-août suivies de journées plus fraîches ont permis de parfaire les équilibres des raisins et d'envisager des vendanges sereines qui, pour les cépages rouges, ont démarré autour du 20 août.

C'est un raisin parfaitement sain, relativement généreux en jus et surtout très équilibré qui a été ramassé. Cette année, le rosé assemble principalement cinsault, carignan et mourvèdre (ce-dernier trouve ici la limite septentrionale de sa culture et donne son expression la plus fine), et quelques « autres cépages mystérieux » selon les mots d'Olivier. 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)... Une limitation qui s'opère naturellement ces-dernières années, avec la succession que l'on connaît d'étés secs et chauds.

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 cuves, sur lies fines, jusqu'au printemps de l'année suivante. Ce tout nouveau 2020 a été mis en bouteille en avril.

Bien qu'encore très jeune (nous vous recommandons d'attendre plutôt fin août pour commencer à en profiter), il offre déjà un profil fringant et harmonieux : le charme opère immédiatement dans un registre frais et enjoué, sur des notes de jus de raisin, de groseilles ou de fraises juste cueillies, de gelée de framboise, mais aussi de violette et de pensées. Plus il s'aère, plus il se pare d'une belle énergie chlorophyllienne, autour de l'eucalyptus, du laurier et du thym frais. Pour finir, une note tonique de grenade accompagne une évocation de tomate bien mûre.

En bouche, on trouve à la fois une jolie profondeur et beaucoup de souplesse : le toucher est soyeux et le vin se montre très expressif, sur un fruit savoureux, entre le coulis de pêche ou de brugnion, la quetsche, la cerise Napoléon et une note plus acidulée de groseille à maquereau. On

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

retrouve nos herbes aromatiques qui donnent au vin son esprit « sudiste », avec le thym aux avant-postes, complétées de fins amers évoquant la Trévisse ou le radis noir. Sur la finale, le fruit triomphe : charnu, expressif, entre pêche, abricot, framboise et cerise.

A l'apéritif, ce vin vous régalerait avec des involtini au speck et à la ricotta et des antipasti de poivrons marinés et de tomates séchées. A table, on imagine aujourd'hui un carpaccio de veau. L'année prochaine, on pourra aller sur une Paella Valenciana (à la viande uniquement) ou des cailles à l'escabèche.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Frais, charmeur : jus de raisin, groseilles ou fraises juste cueillies, gelée de framboise, violettes et pensées. Plus il s'aère, plus il se pare d'une belle énergie chlorophyllienne, autour de l'eucalyptus, du laurier et du thym. Grenade. Tomate mûre.

Bouche : Une jolie profondeur et beaucoup de souplesse : un toucher soyeux, un fruit savoureux, entre le coulis de pêche ou de brugnon, la quetsche, le cerise Napoléon et une note acidulée de groseille à maquereau. Des herbes aromatiques aux accents sudiste.

Accords mets-vins : A l'apéritif, avec des involtini au speck et à la ricotta et des antipasti de poivrons marinés et de tomates séchées. A table, aujourd'hui un carpaccio de veau. L'année prochaine, une Paella Valenciana (à la viande) ou des cailles à l'escabèche.



### 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 : 2020

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique