

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2020



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 argilo-calcaire d'altitude, 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 7 ans. Tous les cépages blancs sont issus du secteur relativement frais de Lauroux.

Ce millésime 2020 s'est présenté sous les meilleurs auspices. Après de bonnes pluies en fin d'hiver, la saison de croissance s'est déroulée dans d'excellentes conditions d'ensoleillement, évitant, grâce aux vents du Nord, de trop fortes pressions du mildiou. L'été très ensoleillé mais pas trop chaud, ponctué de quelques averses mi-août, a permis aux baies de mûrir de façon régulière, tout en préservant du jus et de belles acidités. Les vendanges se sont finalement étalées sur plusieurs semaines, à partir de la toute fin du mois d'août, en démarrant par le chardonnay.

Ce blanc des Agrunelles fut ensuite vinifié en cuves béton, sur levures indigènes, avant d'être élevé en demi-muids de 500 litres pendant un an. Parfaitement fidèle à l'esprit des lieux et du millésime, le vin séduit par son équilibre entre générosité fruitée et la prodigieuse sensation de fraîcheur qui s'en dégage : on voyage entre des notes vivifiantes, chargées de chlorophylle, évoquant quelques soupes glacées de concombre ou de petits pois à la menthe, et l'éclat d'une pomme Canada juteuse, d'un abricot ou d'une prune verte.

On aime son ancrage dans le sol : il y a trouvé aussi bien l'ampleur et le confort de bouche venus des argiles, qu'une trame pierreuse et finement empyreumatique, témoin vibrant de la présence calcaire. En bouche, on se régale de saveurs franches de fruits à noyau, d'orange sanguine et de mandarine, relevées d'une touche acidulée de rhubarbe. Une minéralité épicée subtile se déploie peu à peu sur le palais, sur des nuances de safran, de sauge, de poivre blanc et de piment d'Espelette. Sur la finale, densité fruitée, sapidité et persistance sont au rendez-vous.

Pour ce vin de gastronomie, on pense immédiatement à des plats emblématiques d'une cuisine méditerranéenne généreusement parfumée : des linguine aux palourdes, une dorade au four préalablement farcie d'herbes aromatiques et accompagnée d'un tian de légumes, un loup au fenouil flambé au pastis, servi avec des pommes grenailles et des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tomates cerises, ou encore une traditionnelle bouillabaisse. Régalez-vous !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné, reflet or clair

Nez : Frais et complexe : notes vivifiantes, chargées de chlorophylle, évoquant des soupes glacées de concombre ou de petits pois à la menthe, et l'éclat d'une pomme Canada juteuse, d'un abricot ou de la prune. Herbes séchées, poivre.

Bouche : Ample et savoureuse, sur les fruits à noyau, l'orange sanguine et la mandarine, relevées d'une touche acidulée de rhubarbe. Une minéralité épicée subtile dynamise le milieu de bouche, sur le safran et le piment d'Espelette. Finale vibrante et sapide

Accords mets-vins : Des linguine aux palourdes, une dorade au four préalablement farcie d'herbes aromatiques et accompagnée d'un tian de légumes, loup au fenouil flambé au pastis, cuit avec des pommes grenailles et des tomates cerises ou encore une bouillabaisse



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique