

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2011



C'est avec ce millésime qu'Olivier Jullien a décidé de simplifier l'encépagement pour n'assembler désormais que carignan blanc (2/3 environ) et chenin (1/3). Une constante cependant, le soin de tous les instants apporté à la vigne, afin que celle-ci livre le fruit le plus pur et le plus intègre. Culture biologique, pratiques bio-dynamiques, compost maison, traitement minéraux et macération de plantes, labours, enherbement, ébourgeonnage, éclaircissage, tris successives... ici, rien n'est laissé au hasard pour capter, au final, la quintessence du fruit et du sol.

L'élevage d'un an ne doit, lui non plus, rien au hasard : chaque demi-muids, son origine, sa fabrication, son séchage, fait l'objet d'une attention toute particulière d'Olivier. Car il n'oublie jamais que l'élevage est au service du vin... et pas l'inverse. Le résultat est, comme toujours, impressionnant d'équilibre et de précision.

A la pureté cristalline que l'on retrouve de bout en bout de la dégustation s'ajoute ici une sensation de profondeur. Entre notes de citron confit, de pêche de vigne, de prune jaune, de pâte d'amande et de fleurs de printemps, le vin déploie son élégance altière et son toucher de bouche particulièrement soyeux. La précision impressionne, la verticalité aussi, la minéralité s'exprime avec finesse sur des notes délicatement épicées et salines en fin de bouche.

Voici un grand vin de gastronomie, qui fera merveille sur des ris de veau, mais aussi sur une cuisine épicée, d'inspiration asiatique, comme des gambas à la citronnelle et au lait de coco.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2011



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, chèvrefeuille, herbes séchées, citron confit, poire, pêche de vigne, pâte d'amande, safran

Bouche : Très harmonieuse : une matière ample et déliée, beaucoup de profondeur, une juste tension, de la fraîcheur, énorme persistance sur le fruit et la salinité.

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 2027

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan (60%), chenin (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique