

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2021



Olivier Jullien porte une affection et un regard particulier sur « son » blanc : dès le départ, il a cherché à démontrer que les terroirs des Terrasses du Larzac pouvaient produire un blanc de terroir, complexe, subtil et aérien. Pour cela, il a patiemment identifié ce qui lui paraissait être les meilleures parcelles à blanc, avec un sens du détail et de la nuance absolument incomparable.

Pour le carignan blanc, majoritaire dans l'assemblage, Olivier privilégie les terroirs situés autour de Jonquières : les sols de cailloutis calcaires, issus d'un cône de déjection, s'appuient sur un sous-sol marneux, qui conserve de l'humidité et de la fraîcheur. Un substrat qui permet aux vieilles vignes de carignan, enracinées très en profondeur, d'apporter au vin à la fois du volume et une acidité assez haute, mais toujours parfaitement « enrobée ».

Côté chenin (qui compte environ un tiers de l'assemblage final), Olivier structure sa production autour de deux terroirs bien distincts : vers Jonquières, les sous-sols marneux et plus riches en argiles apportent du volume et une bonne densité de matière. En revanche, dans le secteur de Saint-Privat, nous sommes juste au-dessous du plateau du Larzac, à 450 mètres d'altitude, au royaume du calcaire ! Une situation géologique et climatique idéale pour obtenir un chenin tendu et traçant, qui va jouer la carte de la finesse et de la tonicité, y compris sur des millésimes solaires.

Enfin, Olivier complète cet assemblage particulièrement subtil avec les raisins d'une toute petite parcelle, située sur le secteur des « Rougeos », complantée de roussanne, marsanne, bourboulenc, picpoul et grenache blanc : autant de cépages qui vont apporter une touche d'onctuosité miellée.

Après une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en demi-muids pendant un an sur ses lies. L'objectif de ces grands contenants est simple : révéler la complexité et l'étoffe naturelle du vin, sans le dénaturer, et préserver la tension qu'apporte naturellement l'assemblage et le terroir. Ne pas forcer le trait, jamais, mais avoir confiance dans son raisin, jusqu'au bout : ce pourrait être la devise d'Olivier, qui compose son blanc par délicates touches successives, comme le peintre impressionniste son tableau.

Le nez est chatoyant et bavard. Il délivre sans retenue de graciles notes de fruits frais, de confiture de prune, de jus de pamplemousse. Quelques belles nuances de fruits secs s'imposent par la suite autour des figues séchées et des éclats de noisette. En point d'orgue, une touche de mangue jaillit du verre. On rejoint ensuite des contrées aux expressions

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

plus florales et végétales. Les fleurs d'acacias, le muguet, le basilic ou encore quelques notes dynamisantes d'eucalyptus et de fougères se superposent à un bouquet minéral, plus marqué par les calcaires. Les pierres chaudes du Larzac semblent doucement tourner au-dessus du verre.

La bouche vous conduit tout droit vers de dynamiques saveurs évoquant forêt de pins et anis. Le fruit blanc mur et confit s'installe bientôt, complété de notes tonifiantes d'orange et de pomelo. En milieu de bouche, de stimulantes notes de poivre de Sichuan et de bâton de réglisse viennent exciter les papilles, accompagnées d'une touche subtilement saline. La bouche continue à se déployer sur des saveurs tisanières, de verveine et d'anis étoilé. La finale, très longue, s'enroule autour de notes plus épicées et fermes de radis noir, de moutarde ou de wasabi. Le jus est séveux, tendu et vibratoire, laissant derrière lui une traînée délicate de poudre de calcaire et de silex.

Voilà un vin de balle garde, taillé pour les plats méditerranéens. On l'appréciera sur une pissaladière aux anchois, sur une tielle sétoise, mais aussi sur des rougets grillés accompagnés d'une ratatouille Caponata au basilic.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Chatoyant, expressif : poire, pêche blanche, confiture de prune, jus de pamplemousse, figues séchées, noisette, une note de mangue, acacia, muguet, basilic, eucalyptus et fougères, poudre de calcaire, pierres chaudes

Bouche : A la fois ample et dynamique, entre fruits blancs confits, énergie du pomelo et de l'orange et notes de forêt de pin et d'anis. Stimulantes notes de poivre de Sichuan et de bâton de réglisse.

Longue finale portée par un élan épicé, salin et calcaire

Accords mets-vins : Antipasti de légumes grillés, entre courgettes, aubergines et artichauts, une salade tiède de carotte à la Marocaine. Plus tard, loup au fenouil, sauté de lapin au citron et basilic, une pissaladière, des rougets grillés accompagnés d'une caponata



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan blanc (60%), chenin (30%), grenache blanc et gris, bourboulenc, picpoul, roussanne, marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique