

Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2022



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

Après une année 2021 où une bonne partie du vignoble de Jonquières avait été durement frappée par le gel, 2022 s'est présentée sous de bien meilleurs auspices. Les mois de mars et avril, bien arrosés, ont permis de bien reconstituer les réserves hydriques qui s'avéreront très utiles par la suite. A partir de la fin du mois de juin, la vigne est en effet entrée « dans un tunnel de chaleur », comme le dit Olivier, qui a forcé la plante à puiser dans ses réserves. Heureusement, le 16 août, une bonne pluie orageuse a permis d'éviter tout blocage de maturité par manque d'eau. Au final, c'est une très belle récolte qui est entrée dans la cuverie en septembre, avec des jus fins et intenses, aux aromatiques jaillissantes.

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 réellement taillé pour la table, imprégné par son terroir et ses sols assez profonds de cailloutis calcaires et d'argiles, Olivier veille toujours à limiter les rendements de ses vignes.

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 2022 a été mis en bouteille en avril.

Habillé d'une robe au rose profond, il se dévoile dans un magnifique jaillissement de fruits entremêlés, à la fois bien mûrs et énergiques : on reconnaît la pâte de coing, une évocation de tarte aux quetsches, la tomate bien mûre, l'orange de Valence, le pomelo, la confiture de fraises ou de cerises ou encore la grenade. Quel régal...

En deuxième rideau, fraîcheur chlorophyllienne et douceur florale se font une place, sur des notes de pomme de pin et de pinède, d'eucalyptus et de laurier, de thym frais mais aussi de bougainvilliers. On finit sur une délicieuse touche de confiture de tomate...

En bouche, on trouve à la fois une jolie profondeur, sur des tannins bien mûrs, et beaucoup de souplesse : le toucher est dense et destine

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

clairement ce vin à la table. On se régale de saveurs de cerise, de quetsche et de prune rouge, mais aussi d'abricot sec, de gelée de coing, le tout relevé de notes fraîches de réglisse et de menthe qui prolongent la finale. Un doux parfum de violette émane maintenant du verre... C'est un délice.

A table, on imagine aujourd'hui un carpaccio de veau, des tricandilles bordelaises ou un épigramme d'agneau grillés au barbecue. L'année prochaine, que diriez-vous d'un plat de petits farcis à la niçoise ou d'une Paella Valenciana (à la viande uniquement) ? Pour nous, c'est un grand oui !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Rosé - 2022



Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Jaillissant, charmeur : pâte de coing, tarte aux quetsches, tomate bien mûre, orange de Valence, pomelo, confiture de fraises ou de cerises, grenade, pomme de pin et pinède, eucalyptus et laurier, thym frais, bougainvilliers, confiture de tomates

Bouche : De la profondeur, sur des tannins bien mûrs, souple : le toucher est dense et destine ce vin à la table. On se régale de saveurs de cerise, de quetsche et de prune rouge, mais aussi d'abricot sec, de gelée de coing. Une note fraîche de réglisse et menthe

Accords mets-vins : Un carpaccio de veau, des tricandilles bordelaises ou un épigramme d'agneau grillés au barbecue. L'année prochaine, que diriez-vous d'un plat de petits farcis à la niçoise ou d'une Paella Valenciana (à la viande)



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 : 2022

Type : Vin rosé

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

Culture : Biologique et bio-dynamique