

## Mas Jullien - Les Etats d'âme Blanc - 2022



Ce blanc confidentiel et éphémère qu'Olivier produit uniquement au gré de ses intuitions n'existe pas sur tous les millésimes. Il s'agit en réalité d'une sélection et d'un assemblage spécifique qu'Olivier Jullien imagine au moment d'élaborer le Blanc du Mas Jullien, une fois que les différents jus ont été vinifiés séparément, en demi-muids.

Lorsqu'il perçoit que certains fûts se prêtent à un autre assemblage, qu'il souhaite davantage tourné vers le croquant du fruit et le plaisir immédiat, alors il n'hésite pas à partager ses « Etats d'âme » avec une poignée d'amateurs chanceux ! Ce fut le cas sur ce rayonnant millésime 2022 où Olivier n'a pu résister à l'envie d'assembler quelques fûts de carignan blanc et de chenin, pour un résultat particulièrement accessible, charmeur et convaincant.

Au premier nez, un voile minéral aérien et poudré semble planer au-dessus du verre. Il s'efface progressivement, avec la délicatesse d'une poussière de craie, pour laisser s'exprimer un fruit mûr et plein d'énergie autour de notes de jus de poire, de pêche blanche, de brugnion et de prune jaune. Au fil de l'aération, la sensation de fraîcheur et d'énergie s'installe au premier plan, d'abord sur des notes anisées de fenouil, sur la réglisse, mais aussi sur des parfums d'agrumes, autour du zeste d'orange et du pamplemousse rose. Des parfums de thym, d'herbes de la garrigue et de fleurs séchées nous rappellent l'influence méditerranéenne qui règne déjà du côté de Jonquières.

La densité et la belle épaisseur de bouche des carignans blancs, mûris sous un soleil radieux cette année, sont parfaitement balancées par une acidité juteuse, expressive, qui nous fait immédiatement saliver. Les fruits jaunes charnus se mêlent au kiwi et à la pulpe du pomelo. L'influence des calcaires se fait clairement sentir en fin de bouche : la matière s'allonge, la finale saline et empyreumatique, habitée par des amers parfaitement dosés, stimule et réchauffe les papilles.

Une belle découverte qui vous ravira sur un carpaccio de daurade aux baies roses, citron vert et herbes fines, mais aussi sur un tajine de poissons aux épices et citron confit ou encore une aile de raie aux câpres.

## Mas Jullien - Les Etats d'âme Blanc - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Tonique, aérien et poudré :  
poussière de craie, jus de poire, pêche  
blanche, brugnon, prune jaune, fenouil,  
réglisse, zeste d'orange, pamplemousse  
rose, thym, herbes de garrigue, fleurs  
séchées.

Bouche : Dense, belle épaisseur, acidité  
juteuse, expressive, qui nous fait  
immédiatement saliver. Les fruits jaunes  
charnus se mêlent au kiwi et à la pulpe  
du pomelo. Longue finale saline et  
emphyreumatique, habitée par des amers  
parfaitement dosés.

Accords mets-vins : Sur un carpaccio de  
daurade aux baies roses, citron vert et  
herbes fines, mais aussi sur un tajine de  
poissons aux épices et citron confit ou  
encore une aile de raie aux câpres.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan blanc, chenin

Culture : Biologique et biodynamique