

## Mas Jullien - Languedoc Rosé - 2023



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 ! A commencer par sa robe parfaitement identitaire, aux reflets vieux rose si profonds.

Après un hiver sans pluie ou presque, le printemps 2023, plus arrosé, a permis de relancer la végétation assez précocement. Le travail en vert ne manquait pas, avec des vignes en pleine forme ! Si tout semblait réuni pour une récolte généreuse, la suite en a décidé autrement : un épisode caniculaire mi-août a entraîné quelques phénomènes d'échaudage sur les vignes les plus exposées, ainsi qu'une forte pression de l'oïdium. Si l'on ajoute à cela un épisode de grêle, on comprend pourquoi les rendements n'ont pas été aussi généreux qu'escomptés. D'autant qu'on connaît le niveau d'exigence d'Olivier. Le tri a été sévère : c'est presque la moitié de la récolte qui n'a pas été retenue... En revanche, sur le plan qualitatif, Olivier était ravi des jus obtenus, des petites merveilles d'équilibre, de finesse et d'énergie.

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 biodynamie sont la règle depuis de nombreuses années déjà.

Soucieux d'élaborer un vin réellement taillé pour la table, imprégné par son terroir avec ses sols assez profonds de cailloutis calcaires et d'argiles, Olivier vinifie son rosé 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 2023 a été mis en bouteille en avril.

Habillé d'une robe aux denses reflets vieux rose, il se dévoile dans un magnifique jaillissement de fruits rouges : on se régale d'une tartelette aux cerises, d'une soupe de fraises relevée de quelques feuilles de menthe et de baies roses, d'une gelée de groseilles bien mûres et de myrtilles. On pense aussi à des tomates cerises ou un coulis de tomate glacé. La grenade n'est pas loin, les aiguilles de pin, le thym frais et les épices non plus, entre poivre et nuance réglissée. Il y a là beaucoup de présence et d'élégance.

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

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

clairement ce vin à la table. On retrouve nos fruits rouges, dominés par la cerise et la groseille, associés à une dimension plus balsamique et épicée. On pense à la sève de pin, à la menthe séchée, aux grains de coriandre et de moutarde, au gingembre, à l'anis ou à la baie de genièvre. Le noyau de cerise semble avoir été légèrement saupoudré d'un peu de piment d'Espelette. C'est stimulant, empreint d'une fraîcheur mentholée qui ne cesse de s'affirmer. L'empreinte du sol, avec ses accents empyreumatiques subtils, étire la finale.

A table, on imagine fort bien ce Mas Jullien rosé sur des polpette al sugo servies avec des linguine, des aubergines Parmigiana, mais aussi des paupiettes de veau à la sauge ou encore, après 2 ou 3 ans, une paella Valenciana.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Mas Jullien - Languedoc Rosé - 2023



### Dégustation et accords

Robe : Rose intense

Nez : Jaillissant, élégant : tartelette aux cerises, soupe de fraises, menthe, baies roses, gelée de groseilles, myrtilles, tomates cerises, coulis de tomate glacé, grenade, aiguilles de pin, thym, poivre, nuance réglissée.

Bouche : Profondeur sur des tannins bien mûrs, souple : toucher dense, étiré. Fruits rouges associés à une dimension plus balsamique et épicée, fraîcheur mentholée qui ne cesse de s'affirmer. Finale à l'empyreumatisme subtil.

Accords mets-vins : Sur des polpette al sugo servies avec des linguine, des aubergines Parmigiana, mais aussi des paupiettes de veau à la sauge ou encore, après 2 ou 3 ans, une paella Valenciana.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2023

Type : Vin rosé

Cépage : Cinsault, carignan, mourvèdre.

Culture : Biologique et biodynamique