

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2022



Année après année, Olivier Jullien 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, le vigneron a privilégié 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 indispensable acidité, toujours parfaitement mûre et « enrobée ».

Après un difficile et atypique millésime 2021, marqué par les dégâts du gel en avril et un temps plus frais et arrosé que d'habitude, 2022 a renoué avec un profil bien plus précoce, avec un été particulièrement chaud et sec. Très prometteur au moment de la sortie de grappes, généreuse, le millésime fut ensuite marqué par l'absence d'eau qui a fait craindre que le stress hydrique pénalise croissance et mûrissement des raisins. Heureusement, de bonnes pluies salvatrices ont arrosé le vignoble du Mas Jullien le 16 août, permettant aux vignes de retrouver de la vigueur. A l'abri de toute pression des maladies cryptogamiques cette année, les différents cépages blancs ont ensuite pu parfaire leur maturité jusqu'aux vendanges, étalées sur les 15 premiers jours de septembre. La récolte, bien plus généreuse que l'année précédente, révélait des maturités homogènes sur l'ensemble des terroirs, avec des jus expressifs, enthousiasmants. Promesse d'un « millésime de joie et d'abondance », pour reprendre les mots d'Olivier.

Une majorité de Carignan blanc, un tiers de Chenin, un soupçon de Roussanne et de Bourboulenc constituent la colonne vertébrale diablement séductrice de ce blanc des Terrasses du Larzac. Dès le premier nez, il respire l'éclat et la fraîcheur d'un fruit juste cueilli, autour de la pomme Granny, de la pêche de vigne, du melon et du pamplemousse rose. Les arômes offrent ensuite un profil floral suave et gracieux, tirant vers les fleurs jaunes, l'aubépine, le pollen, le mimosa et le miel de lavande ou de genêt. Une touche iodée d'algues et de varech précède des évocations d'herbes séchées, de romarin, d'aneth. A l'aération prolongée, la dimension florale gagne encore du terrain : on pense maintenant à la douceur du jasmin, à la violette, soutenus par des notes épicées dynamiques, entre bâton de réglisse, carvi et cardamome noire aux accents subtilement camphrés.

La bouche, large, offre un horizon résolument gourmand, dominé par la douceur d'un fruit mûr et juteux, gorgé de sucre et de suc. On retrouve nos fruits à noyau, triomphants, associés à de succulentes notes de pâte d'amande et de brioche. Vous croquez, à présent, avec délice dans des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

quartiers de clémentine fraîche. Cette exquise douceur titille vos sens alors que de légères notes mentholées et anisées (entre aneth et estragon) irisent votre palais. Le terroir reste disert, et c'est tant mieux, pour délivrer ce je-ne-sais-quoi caillouteux qui rend l'ensemble salin et terriblement sapide. L'équilibre est remarquable.

En pensant à l'été qui finira bien par pointer le bout de son nez, on pense déjà à des antipasti de légumes grillés - à l'huile d'olive de l'Hérault - parmi lesquels s'imposeront les courgettes et les aubergines du jardin. La bouche ample et complexe nous fait également pencher pour un accord convoquant un sauté de lapin au citron et au basilic, ou une blanquette de la mer au cabillaud. On imagine aussi fort bien des gambas sautées à la coriandre. Ou encore un tajine de mérrou.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, expressif : pomme Granny, pêche de vigne, melon, pamplemousse rose, aubépine, pollen, mimosa, miel de lavande, genêt, algues et varech, romarin, aneth, jasmin, violette, bâton de réglisse, carvi, cardamome noire.

Bouche : Large, horizon gourmand dominé par la douceur d'un fruit mûr et juteux, gorgé de sucre et de suc, fruits à noyau, pâte d'amande, brioche, clémentine, aneth, estragon, un je-ne-sais-quoi caillouteux rendant l'ensemble salin et terriblement sapide.

Accords mets-vins : Antipasti de légumes grillés, entre courgettes et aubergines, un sauté de lapin au citron et au basilic, ou une blanquette de la mer au cabillaud, des gambas sautées à la coriandre, ou encore un tajine de mérrou.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et biodynamique