

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2016



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, frais et aérien.

Pour cela, il a patiemment identifié ce qui lui paraissait être les meilleurs parcelles à blanc, en privilégiant des zones où la proportion d'argiles et de marnes sur cailloutis calcaire était la plus élevée, mais aussi des parcelles sur des terres alluvionnaires, de galets roulés, à proximité du fleuve Hérault.

Depuis quelques millésimes, Olivier Jullien a fait le choix de simplifier l'encépagement pour réaliser le blanc du Domaine, tout à sa recherche d'une expression pure du terroir. Comme le dit Olivier, « le blanc, c'est de l'eau de roche... on presse un caillou ». Désormais, le carignan blanc est majoritaire dans l'assemblage. Issu de vieilles vignes profondément enracinées, il apporte élan aromatique, structure et énergie minérale, tandis que le chenin, finalement bien adapté aux plateaux de l'Aveyron voisin et à leurs températures un peu plus fraîches, va donner une grande finesse aromatique.

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 du vin, sans le dénaturer, tout en préservant cette fraîcheur qu'apporte naturellement le terroir.

Au final, ce 2016 séduit d'emblée par son côté aérien, fluide et très minéral, finalement assez loin des « standards » que l'on imagine pour un blanc du Sud sur un millésime plutôt sec et solaire. Entre note fumée, citron vert, herbes fines (cerfeuil), de fines touches évoquant le miel d'acacia et la vanille Bourbon, fruits blancs et jaunes (pêche, mirabelle), le bouquet est intense mais toujours très élégant et harmonieux. Bien sûr, en bouche, la matière est bien là, le volume aussi, mais le vin est tiré par une juste tension, une fraîcheur et une salinité qui l'étirent et le dynamisent sans cesse sur le palais.

La persistance est remarquable, pour ce vin encore très jeune, qui ne demande qu'à attendre quelques années en cave pour déployer tout son potentiel et révéler sa fascinante complexité. Une belle leçon de précision et de pureté qui fera un compagnon idéal pour déguster une terrine de lapin en escabèche, des filets de rouget à la tapenade ou un fromage de chèvre affiné.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Raffiné et aérien : note fumée, fleurs blanches, cerfeuil, coriandre, citron vert, poire, pêche, mirabelle, vanille Bourbon, miel d'acacia.

Bouche : Pure, cristalline et très complète. Du volume et un toucher fluide et soyeux. Structure minérale apportant beaucoup de dynamisme. Finale saline, déjà bien longue.

Accords mets-vins : Terrine de lapin en escabèche, carpaccio de veau, encornets farcis ou poêlés, filets de rougets à la tapenade, fromage de chèvre affiné (picodon).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan blanc (2/3), chenin
(1/3)

Culture : Biologique et bio-dynamique