

Mas Jullien - Magnum Blanc de Raisins Blancs - 2024 - Blanc - 150 cl



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 certains terroirs situés autour de Jonquières (ainsi que du côté de Saint-Privat) : les sols de cailloutis calcaires, issus d'un cône de déjection, s'appuient ici sur un sous-sol un peu plus riche en marnes et en argiles, 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 ».

Ce millésime 2024, « historique, avec des vendanges de rêve » pour reprendre les mots d'Olivier, aura finalement permis de mettre en valeur le formidable équilibre que les blancs de la région peuvent offrir entre fraîcheur, tension et matière. Entre les sécheresses historiques qui frappent les voisins de l'Aude ou des Pyrénées-Orientales, et, cette année-là, les excès d'eau qui ont causé beaucoup de dégâts dans très nombreux vignobles, Olivier remercie surtout la chance que ses vignes soient situées au cœur de « ce petit couloir qui a été, en 2024, oublié des vents mauvais de l'histoire climatologique ». Bien sûr, comme à l'accoutumée, il n'a pas ménagé ses efforts à la vigne, menant un travail en vert minutieux, guidé par les principes de la biodynamie et une vision holistique des interactions de la plante avec son environnement. Après des vendanges passées sous d'excellentes conditions, il réussit ainsi un blanc intense, juteux et souple, s'inscrivant dans cet équilibre remarquable entre fraîcheur et patine qui fait la signature du Blanc du Mas Jullien.

Cuvée, renommée depuis 2023 « Blanc de raisins blancs », le vin reste enrichi de quelques nouveaux cépages comme le picpoul, le bourboulenc et la roussanne. Il garde cependant sa colonne vertébrale autour d'un assemblage faisant la part belle aux vieilles vignes de carignan blanc, au chenin et, dans une moindre mesure, au grenache blanc.

D'abord florale, la première approche nous plonge dans un univers calme et bucolique de plantes humides, de rosée du matin, de parfums de jonquille et de champs de fleurs printanières.

Etonnamment, le vin rappelle des sensations de coteau champenois dans sa définition minérale, crayeuse et poudrée, mais aussi dans sa fraîcheur aromatique, traduite par un ensemble d'agrumes parfaitement dosé. Entre le citron de Menton, puis le kumquat et le zeste de cédrat. Tous ces arômes composent un ensemble cohérent, un tout indissociable. Au fil de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'aération, le vin révèle une sensation de fruit plus mûr, comme si un coulis d'abricot ainsi que l'ananas Victoria se glissaient discrètement dans l'aromatique, rappelant les origines méridionales du vin.

Les millésimes frais vont particulièrement bien aux vins de cette région, au point qu'on pourrait dire que celui-ci est déjà prêt à boire : ses équilibres sont juste parfaits. Dès l'attaque, nette et précise, la fraîcheur s'impose immédiatement, portée à la fois par l'expression aromatique aux subtiles notes anisées et par une tension qui excite les papilles. Cette sensation se prolonge grâce à une acidité structurante, subtilement citronnée, qui soutient le vin et dessine un cœur de bouche d'une grande élégance. À la fois riche, avec une texture évoquant le taffetas, le vin développe un gras sec qui tapisse le palais sans jamais alourdir, renforçant son caractère appétant.

À partir du milieu de bouche, les amers prennent le relais. On pense aux peaux d'agrumes, au noyau de pêche et à un soupçon de bâton de réglisse : ils stimulent la salivation et traduisent le savoir-faire d'Olivier Jullien. La minéralité s'exprime alors pleinement, évoquant une eau de roche ruisselant sur le calcaire : elle prolonge cette impression à la fois fraîche et gourmande. L'ensemble oscille ainsi entre fraîcheur et gourmandise, maintenu avec précision par une fin de bouche interminable.

Pour nous ravir les papilles, on accordera volontiers ce vin à quelques asperges blanches, lentement rôties au barbecue afin qu'elles s'imprègnent d'un goût fumé, accompagnées de tomme de brebis. Autrement, une langoustine travaillée dans un bouillon végétal avec quelques légumes croquants : broccolini et petits pois. Le tout parsemé d'une espuma au safran. Plus classiquement, une traditionnelle pissaladière devrait être parfaite. D'ici quelques années, misez sur un foie gras confit et braisé, accompagné d'une sauce au maïs et de quelques pickles de maïs également.

Mas Jullien - Magnum Blanc de Raisins Blancs - 2024 - Blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : plantes humides, rosée du matin, parfums de jonquille et de champs de fleurs printanières, définition minérale, crayeuse et poudrée, citron de Menton, kumquat, zeste de cédrat, coulis d'abricot, ananas Victoria.

Bouche : équilibres parfaits, attaque nette et précise, notes anisées, tension excitante, acidité citronnée structurante, texture riche et soyeuse, gras sec, peaux d'agrumes, noyau de pêche, bâton de réglisse, eau de roche, fin de bouche interminable.

Accords mets-vins : asperges blanches rôties et tomme de brebis, langoustine dans un bouillon végétal, broccolini et petits pois croquants, et une espuma au safran, une traditionnelle pissaladière. Plus tard, un foie gras confit et braisé, sauce au maïs et pickles de maïs.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

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

Culture : Biologique et biodynamique