

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2019 - blanc



Si l'aventure viticole d'Olivier Jeantet a démarré avec de vieilles vignes de cépages rouges (autour du grenache, du carignan et de la syrah), il va très vite se mettre en tête d'élaborer un grand blanc, convaincu de la qualité de ce terroir d'altitude, très calcaire, à la fois bien ensoleillé le jour et souvent frais la nuit. Restait bien sûr à choisir les bons cépages. A force d'observations, de dégustations et d'échanges avec ses amis vignerons, son choix va finalement se porter vers un assemblage original de chardonnay et de roussanne, issus de vignes d'une bonne quinzaine d'années, complété aujourd'hui d'un peu de grenache blanc replanté par Olivier voici 6 ans. Tous les cépages blancs sont issus du secteur relativement frais de Lauroux.

Ce millésime 2019 restera bien sûr marqué, dans le Languedoc, par l'épisode de chaleur extrême survenu fin juin, avec des températures dépassant allègrement les 40°... Heureusement, quelques épisodes pluvieux au long de l'été tout comme l'altitude élevée ont permis de rafraîchir les baies et d'éviter tout blocage de maturité. Les vendanges se sont finalement étalées sur plusieurs semaines, à partir de la fin du mois d'août, en démarrant par le chardonnay. Au final, les raisins se sont révélés plus généreux en jus que ce que l'on pouvait craindre en début d'été, avec des équilibres sucre-acidité absolument parfaits.

Ce blanc des Agrunelles fut ensuite vinifié en cuves béton, sur levures indigènes, avant d'être élevé en demi-muids de 500 litres pendant un an. Regoûté voici quelques jours, cette version 2019 nous a bluffés par la sensation de fraîcheur que le vin dégage, couplée à une dimension aérienne et lumineuse qui le différencie du millésime précédent, plus « terrien ». Le croquant et la gourmandise expressive du fruit sont toujours bien là, solidement installés aux avant-postes !

Au premier nez, aux notes gourmandes de pêche blanche, de poire Beurré-Hardy, de coing et d'abricot, mais aussi de poudres d'amande et de miel de montagne, répondent des évocations franches et toniques de pamplemousse, d'écorce d'orange et de kumquat. Plus le vin s'aère, plus sa fraîcheur chlorophyllienne s'installe au-dessus du verre, avec des notes de laurier frais, d'eucalyptus, mais aussi de feuille d'artichaut poivrée et de peau de concombre. L'expression du sol est bien présente, d'abord sur une évocation crayeuse et épicée, puis sur une dimension plus terrienne évoquant quelques légumineuses et des champignons à l'aromatique subtile comme la girolle.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche elle aussi offre un équilibre absolument remarquable entre un fruit généreux, expressif et sapide, une belle acidité juteuse et une dimension épicée qui soulève le tout et stimule nos papilles : on pense autant aux fruits blancs, à l'abricot, à l'ananas et la goyave, qu'à la mandarine, au céleri branche, au poivre Sichuan ou au piment d'Espelette.

Un superbe blanc, friand et de bonne longueur, qui va encore gagner en profondeur dans les 2 ou 3 prochaines années et n'a rien à envier par sa complexité et la qualité de ses équilibres à un Châteauneuf ! Aujourd'hui, on le servira sur des beignets de calamar, un cabillaud rôti et son aïoli, ou des linguine aux palourdes. Demain, on pourra se tourner vers une paella « marinera », une bouillabaisse ou un curry de lotte !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Haut-Buis - IGP Hérault Les Agrunelles - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné

Nez : Fin et frais : pêche blanche, poire Beurré-Hardy, coing et abricot, poudre d'amande, miel de montagne, pamplemousse, écorce d'orange et kumquat. Laurier frais, eucalyptus, feuille d'artichaut poivrée, peau de concombre. Craie, girofle.

Bouche : Un équilibre remarquable entre un fruit généreux, expressif et sapide, une belle acidité juteuse et une dimension épicée stimulante : fruits blancs, abricot, ananas, goyave, mandarine, céleri branche, poivre Sichuan et piment d'Espelette.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des beignets de calamar, un cabillaud rôti et son aioli ou des linguine aux palourdes. Demain, on pourra se tourner vers une paella « marinera », une bouillabaisse ou un curry de lotte.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Cépage : Chardonnay (20%), roussanne (60%), grenache blanc (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique