Mas Jullien - Pays D'Herault - 2023 - Blanc

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 ».

Sur ce millésime 2023 éprouvant à la vigne, avec sa météo contrastée alternant des périodes de sécheresse avec d'autres, plus humides et pluvieuses, pour finir sur une canicule tardive, à partir de la fin du mois d'août, Olivier nous montre encore une fois sa maîtrise exceptionnelle. Au prix d'un travail en vert particulièrement minutieux, de vendanges très étalées dans le temps, jusqu'aux premiers jours de l'automne, à la recherche de la maturité optimale de chaque grappe, et d'un tri sévère pour ne garder que le meilleur, il réussit un blanc intense, juteux et souple, balançant dans cet équilibre remarquable entre fraîcheur et patine, qui fait la signature du Blanc du Mas Jullien.

Rebaptisé cette année « Blanc de raisins blancs », le vin s'enrichit 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.

Fidèle à son terroir d'altitude, le nez s'ouvre sur une réjouissante salve de fraîcheur. On pense à la rosée du matin sur les Terrasses du Larzac, quand le paysage semble suspendu, plus beau encore sous les premières lueurs du jour. Une brise minérale se mêle à la fraîcheur herbacée des plantes humides et aux parfums délicats d'arbres en fleurs. Puis l'oxygène révèle un vin tout en subtilité, entre eau de rose, jasmin, genêt et tilleul. Des notes de pamplemousse et de citron vert, zestées et éclatantes, réhausse cet ensemble floral avec vivacité. Peu à peu, des arômes de fruits estivaux et sudistes s'expriment autour d'un coulis de pêche, d'un melon de Cavaillon gorgé de soleil, d'un brugnon juteux… La gourmandise s'invite sans jamais éclipser la tension, soulignée de quelques touches épicées entre badiane, réglisse et cardamome. Un nez complexe, fin et charmeur.

Dès l'attaque, la bouche séduit par sa texture soyeuse, ample mais sans aucune lourdeur, portée, elle aussi, par un équilibre remarquable. La vivacité s'impose d'emblée, dans un style élancé et ciselé. On oscille entre

la fraîcheur acidulée d’un bonbon Arlequin et le jus éclatant d’une mandarine bien mûre. Une trame droite, presque verticale, structure l’ensemble : poire juteuse, pomme Granny, orange sanguine, amande douce… autant de saveur qui tapissent le palais d’un gras subtil. Puis une amertume savoureuse, entre fenouil, romarin et orange amère, relance la salivation. La sensation tactile, comme de petites billes qui roulent sur la langue, évoque les sols argilo-calcaires de Jonquières. La finale s’étire avec sérénité, ponctuée de notes épicées de clou de girofle, de bâton de réglisse et d’une once de miel d’acacia. Une bouche pleine de relief, persistante et d’une grande harmonie.

Ce vin appelle l’été avec évidence. Sur sa jeunesse, privilégiez des entrées fraîches et aromatiques : aubergines rôties au barbecue, confites ensuite au four, parsemées de parmesan, de noisettes torréfiées, d’estragon et relevées par quelques pickles de poivron, en écho à l’acidité vibrante du vin. Après quelques années de garde, les arômes évolueront vers des notes plus confites, les épices prendront de l’ampleur. On l’imagine alors avec un coquelet farci d’un appareil au curry doux, nappé d’un bouillon de volaille réduit, accompagné de carottes glacées, fondantes. De beaux moments de partage et de gastronomie en perspective.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays D'Herault - 2023 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe, fin et charmeur : rosée du matin, eau de rose, jasmin, genêt et tilleul, notes zestées de pamplemousse et de citron vert, coulis de pêche, melon de Cavaillon, brugnon, badiane, réglisse et cardamome.

Bouche : texture soyeuse, ample mais sans aucune lourdeur, bonbon Arlequin, mandarine, trame droite, presque verticale, poire, pomme Granny, orange sanguine, amande douce, fenouil, romarin, orange amère. Finale épicées et avec une once de miel d'acacia.

Accords mets-vins : aubergines rôties au barbecue, puis confites au four, avec du parmesan, des noisettes torréfiées, d'estragon et relevées par des pickles de poivron. Plus tard, un coquelet farci d'un appareil au curry doux, de bouillon de volaille réduit, et de carottes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

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

Culture : Biologique et biodynamique