Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2007

La preuve en magnum qu'Olivier Jullien est un immense vigneron, capable d'élaborer un blanc d'une rare intensité, plein d'énergie et de fraîcheur du haut de ses 12 ans, exprimant dans toute sa pureté la qualité des sols et sous-sols des terroirs des Terrasses du Larzac.

C'est en 2004 qu'Olivier Jullien fait l'acquisition d'une belle parcelle de vieilles vignes de carignan blanc, cépage dont il pressent qu'il va apporter à son blanc un supplément d'équilibre entre finesse minérale et richesse de texture. En infatigable chercheur du meilleur équilibre et de la plus grande harmonie, il décide rapidement de faire du carignan « l'ossature » de son blanc. En 2007, il y ajoute environ 20% de grenache blanc et une multitude d'autres « ingrédients et aromates », comme il aime à le dire, qui vont du chenin au viognier, de la clairette à la roussanne et au manseng.

Elevé pendant 1 an en demi-muids, ces magnums ont ensuite passé près de 10 dans les caves du Domaine avant qu'Olivier Jullien ne décide d'en commercialiser quelques-uns au compte-gouttes, considérant à juste titre que le vin a aujourd'hui atteint une intensité et un équilibre admirables.

En effet, s'il pouvait paraître un brin austère dans ses jeunes années, le vin déploie désormais toute sa classe, entre élégantes notes florales, un fruit gourmand et juteux, évoquant la poire et la pêche, et une persistance minérale hors norme. La sensation d'harmonie qui s'en dégage, entre une attaque ample, un milieu de bouche cristallin et une finale tendue et saline, est tout bonnement remarquable.

Plus qu'un grand vin du Languedoc, voici un grand blanc dont il n'est d'ailleurs pas évident d'identifier l'origine à l'aveugle… sauf peut-être, pour les inconditionnels du Mas Jullien…et ils sont nombreux !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2007

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, herbes séchées, zestes d'agrumes confits, poire, pêche, miel, pointe truffée, sous-bois.

Bouche : Très harmonieuse : une matière caressante et déliée, une juste tension, de la fraîcheur, beaucoup de persistance sur le fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Foie gras, ballotine de volaille aux herbes, caviar d'aubergines, lapin façon tajine au citron confit. En fin de repas, un Brie ou un chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération de deux heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2007

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan (50%), grenache blanc (20%), chenin, viognier, roussanne, clairette, manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique