Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2018

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, subtil et aérien.

Pour cela, il a patiemment identifié ce qui lui paraissait être les meilleurs parcelles à blanc, avec un sens du détail et de la nuance absolument incomparable. Pour le carignan blanc, majoritaire dans l'assemblage, Olivier privilégie les terroirs situés autour de Jonquières : les sols de cailloutis calcaires, issus d'un cône de déjection, s'appuient sur un sous-sol marneux, 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 acidité assez haute, mais toujours parfaitement « enrobée ».

Pour le chenin (qui compte environ un tiers de l'assemblage final), Olivier structure sa production autour de deux terroirs bien distincts : du côté de Jonquières, les sous-sols marneux et plus riches en argiles apportent du volume et une bonne densité de matière. En revanche, dans le secteur de Saint-Privat, nous sommes juste au-dessous du plateau du Larzac, à 450 mètres d'altitude, au royaume du calcaire ! Une situation géologique et climatique idéale pour obtenir un chenin tendu et traçant, qui va jouer la carte de la finesse et de la tonicité.

Enfin, Olivier complète cet assemblage particulièrement subtil avec les raisins d'une toute petite parcelle, située sur le secteur des « Rougeos », complantée de roussanne, marsanne, bourboulenc, picpoul et grenache blanc : autant de cépages qui vont apporter une touche d'onctuosité miellée…

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 naturelle du vin, sans le dénaturer, et préserver la tension qu'apporte naturellement l'assemblage et le terroir. Ne pas forcer le trait, jamais, mais avoir confiance dans son raisin, jusqu'au bout : ce pourrait être la devise d'Olivier…

Au final, ce Blanc 2018 nous ravit par son élégance sereine : une ouverture sur la noisette légèrement grillée, des fleurs séchées, une touche anisée évoquant le fenouil, l'éclat et la fraîcheur du fruit, sur de franches évocations de coing, de pêche et de poire, une nuance onctueuse de miel, une autre, plus tonique, évoquant le pomelo… le vin se déploie, tranquillement, porté par la justesse de ses équilibres.

En bouche, la matière soyeuse affiche un beau volume en entame, mais le vin semble toujours porté vers l’avant, tiré par une juste tension et une minéralité saline très salivante. De fins amers se déploient sur la finale et renforcent encore la sensation de vibration sur le palais. La persistance est remarquable, entre énergie et sensation de pureté.

Idéalement, nous vous conseillons de le laisser s’affiner encore 2 ou 3 ans en cave : vous percevrez alors, dans toute son intensité et sa profonde complexité, la magie de la rencontre du fruit et du minéral. Un compagnon idéal pour déguster une terrine de lapin en escabèche, des filets de rouget à la tapenade ou un loup au fenouil.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Fin et complexe : noisette légèrement grillée, fleurs séchées, une touche anisée de fenouil, coing, pêche et poire, une nuance onctueuse de miel, une autre, plus tonique, sur le pomelo

Bouche : Matière dynamique et croquante. Le vin est tiré par une juste tension et une minéralité saline affirmée, qui le fait littéralement vibrer sur le palais.

Accords mets-vins : Terrine de lapin en escabèche, carpaccio de veau, encornets farcis ou poêlés, filets de rougets à la tapenade, bar au fenouil. 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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique