Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2019

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, y compris sur des millésimes solaires aux faibles rendements comme 2019.

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, qui compose son blanc par délicates touches successives, comme le peintre impressionniste son tableau.

Ce Blanc 2019 offre un profil resplendissant, d'un équilibre souverain entre sa grâce florale, sa pureté aquatique, la fraîcheur de son fruit et la prodigieuse énergie qu'il a su tirer des sols. Elle lui donne cette dimension à la fois épicée et finement mentholée qui stimule autant le corps que l'esprit.

Dès le premier nez, un vent de fraîcheur souffle au-dessus du verre, sur des notes de laurier, de feuille d'eucalyptus ou de chêne vert, de pomme Granny ou Reinette juste cueillie, de noyau de prune et de zeste de pamplemousse. On sent la fraîcheur et la pureté de l'eau dont est fait ce vin, on sent les résurgences qui serpentent dans la roche humide, on sent la mousse au printemps sur les écorces ou les murets de pierre sèche si nombreux sur les Causses du Larzac tout proches. Une touche de noisette, une autre de poire compotée, complètent ce bouquet fringant.

La sensation de fraîcheur et d'énergie ne vous quitte pas en bouche : on se régale de fruits blancs juteux mêlées à une touche de poivre vert. Les agrumes, orange et clémentine, se parent eux-aussi d'une dimension épicée stimulante, tout droit venue des sols : on pense aux baies de Sichuan, au radis noir, au cumin, mais aussi à la sauge, à la verveine et à une roquette finement poivrée. La sapidité et l'allonge de la finale sont admirables : l'expression du sol calcaire ne cesse de prolonger la stimulation de nos papilles et se double d'une délicate touche mentholée.

Aujourd'hui, on se régalera avec des antipasti de légumes grillés, entre courgettes, aubergines et artichauts, ou encore avec une salade tiède de carotte à la Marocaine. Dans 4 ou 5 ans, le loup au fenouil s'imposera ! A moins que vous n'optiez pour un sauté de lapin au citron et basilic…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et expressif : laurier, feuille d'eucalyptus ou de chêne vert, pomme Granny ou Reinette, noyau de prune, zeste de pamplemousse. Roche humide, mousse végétale. Noisette, poire compotée.

Bouche : Entame croquante et énergique sur des fruits blancs juteux mêlées à une touche de poivre vert. Les agrumes, orange et clémentine, se parent d'une dimension épicée stimulante, entre baies de Sichuan, cumin, sauge, roquette poivrée. Finale tonique

Accords mets-vins : Antipasti de légumes grillés, entre courgettes, aubergines et artichauts, une salade tiède de carotte à la Marocaine. Plus tard, loup au fenouil, sauté de lapin au citron et basilic.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique