Mas Jullien - Magnum Pays d'Hérault Blanc - 2015

Olivier Jullien porte une affection et un regard particulier sur « son » blanc : dès le départ (en 1999 pour son premier millésime en blanc), il a cherché à démontrer que les terroirs des terrasses du Larzac pouvaient produire un blanc racé, complexe, frais et aérien.

Pour cela, il a patiemment identifié ce qui lui paraissait être les meilleures parcelles à blanc, en privilégiant des zones où la proportion d'argiles et de marnes sur cailloutis calcaire était la plus élevé, mais aussi des parcelles sur des terres alluvionnaires, de galets roulés, à proximité du fleuve Hérault.

Depuis quelques millésimes, Olivier Jullien a fait le choix de simplifier l'encépagement pour réaliser le blanc du Domaine, tout à sa recherche d'une expression pure du terroir. Comme il le dit lui-même, « le blanc, c'est de l'eau de roche… on presse un caillou ». Désormais, le carignan blanc, majoritaire, apporte structure et énergie minérale, tandis que le chenin, finalement bien adapté aux plateaux de l'Aveyron voisin et à leurs températures un peu plus fraîches, va donner une grande finesse aromatique.

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 du vin, sans le dénaturer.

Au final, ce 2015 peut surprendre, tant son côté aérien et épuré est bien loin des préjugés que l'on pourrait avoir pour un blanc du Sud sur un millésime solaire. Entre citron vert, herbes fines et fruits blancs (coing) et jaunes (pêche, mirabelle), le bouquet est élégant, délicat et particulièrement harmonieux. Bien sûr, en bouche, la matière est bien là, le volume aussi, mais le vin est tiré par une juste tension, une fraîcheur et une salinité qui l'animent sans cesse sur le palais.

La persistance est remarquable, pour ce vin encore très jeune, qui ne demande qu'à attendre quelques années en cave pour déployer tout son potentiel. Une belle leçon de précision et de pureté qui fera un compagnon idéal pour déguster une terrine de lapin en escabèche.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Magnum Pays d'Hérault Blanc - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Raffiné et aérien : fleurs blanches, infusions, coriandre, citron vert, poire, pêche, prune jaune. Une nuance de miel aujourd'hui.

Bouche : Pure, cristalline et très complète. Du volume et un toucher soyeux. Belle tension en milieu, finale saline, déjà bien longue.

Accords mets-vins : Terrine de lapin en escabèche, carpaccio de veau, encornets farcis ou poêlés, ris de veau braisé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan blanc (2/3), chenin (1/3)

Culture : Biologique et bio-dynamique