Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2020

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 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 mûre et « enrobée ».

Un triptyque intéressant a donné naissance à ce millésime d'exception : un automne sec, un hiver pluvieux et un printemps doux et lumineux, balayé par un salutaire vent du nord qui a permis de juguler les menaces du mildiou. La récolte, enfin plus abondante que les précédentes, révélait des maturités très homogènes sur l'ensemble des terroirs, avec des jus immédiatement enthousiasmants. Olivier dit de ce 2020 qu'il est « un millésime de sommet, de ligne de crête ». On le rejoint sur le fait qu'il nous élève dès la première gorgée et nous envoie illico au cœur d'envoûtantes notes de fleurs épanouies et de fruits mûrs. En outre, il n'oublie jamais de nous rafraichir d'un jus net et vif.

Une majorité de Carignan blanc, un tiers de Chenin, un soupçon de Roussanne et de Bourboulenc constituent la colonne vertébrale diablement séductrice de ce blanc des Terrasses du Larzac. Dès le premier nez, il tire une grâce certaine de la beauté de ces arômes floraux auxquels viennent se rajouter des notes d'herbes séchées, de romarin et de verveine. Le parcellaire précis donne à la trame tension et salinité. Si, penché au-dessus du verre, on sait l'attendre, on se laissera cajoler par d'affleurantes et discrètes notes de lait de coco, de réglisse, de fenouil mais aussi de pêche jaune, de poire, de prune verte et de goyave. Cette myriade d'impressions olfactives scintillantes signe un grand vin.

La bouche, large, offre un horizon que l'on imagine volontiers karstique. On est successivement emballé par la texture à mâcher de ce blanc, mâtinée d'une amertume bienvenue évoquant épices vertes et écorces d'agrumes. Vous croquez avec délice dans des quartiers de clémentine fraiche. Cette exquise douceur titille vos sens alors que de légères notes mentholés irisent votre palais. Le terroir reste disert, et c'est tant mieux, pour délivrer ce je-ne-sais-quoi caillouteux qui rend l'ensemble salin et terriblement sapide. L'équilibre est remarquable.

Est-ce parce que l'été pointe déjà le bout de son nez, mais on imagine fort bien ce vin, à la palette aromatique presqu'abyssale, sur des antipasti de légumes grillés – à l'huile d'olive de l'Hérault - parmi lesquels s'imposeront

tout particulièrement les courgettes et les aubergines du jardin. La bouche ample et complexe nous fera pencher pour un accord convoquant un sauté de lapin au citron et au basilic qui devrait s’imposer comme un classieux exhausteur d’arômes. Tout comme, plus globalement, des plats estivaux à la coriandre, au persil ou au cumin. A commencer par un tajine de poissons.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et expressif : laurier, feuille d'eucalyptus, herbes séchées, romarin, verveine, pêche jaune, poire, prune verte, goyave, zeste de pamplemousse. Lait de coco, réglisse et fenouil. Noisette.

Bouche : Entame ample, 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. Finale tonique, longue et salivante.

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, tajine de poissons au cumin et coriandre.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique