Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2009

Ce 2009, réputé généreux, atteint ici des sommets de finesse aromatique, de complexité parfaitement maîtrisée et de plénitude. Composé à 50% de carignan blanc et 20% de chenin, il réserve aussi de multiples surprises puisqu'Olivier Jullien, comme un peintre impressionniste, n'hésite pas à compléter sa palette avec des touches subtiles et parfaitement intégrées de viognier, de clairette, de roussanne et de manseng.

C'est bien là toute la magie d'un vigneron de sa trempe : par un élevage parfaitement intégré et un sens inouï de l'assemblage, il parvient à une composition à la fois très sophistiquée et pourtant parfaitement limpide. Ici, tout coule de source.

Chèvrefeuille, miel d'acacia, infusion, poire pochée, pêche, zeste d'orange, amande douce, safran… les fragrances forment un cortège subtil et harmonieux. On retrouve cette belle fluidité en bouche, où la matière assez puissante s'équilibre parfaitement avec une sensation de fraîcheur et une droiture exemplaire. Olivier Jullien réussit avec ce vin le parfait mariage du végétal et du minéral.

Un très grand vin de gastronomie, qui brillera aussi bien sur une gastronomie terrienne (veau ou lapin en premier lieu) que maritime (encornets, gambas ou loup à la provençale). Dernier point : son potentiel de garde est loin d'être terminé!

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Jullien - Pays d'Hérault Blanc Magnum - 2009

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Aubépine, chèvrefeuille, herbes séchées, zestes d'orange, poire, pêche, miel, amande douce, safran

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

Accords mets-vins : Ris de veau braisés, caviar d'aubergines, loup grillé. En fin de repas, un Brie ou un chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique