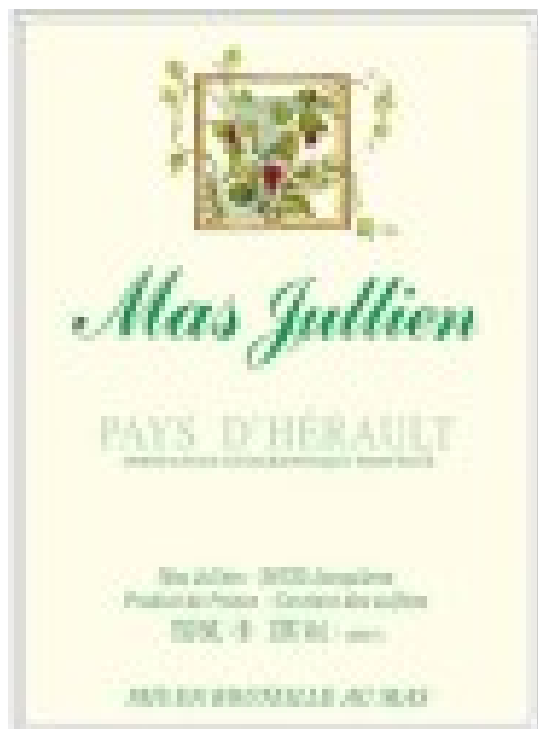


# Mas Jullien blanc 2017



Prix du produit :

**240,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2017

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: carignan blanc

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Mas Jullien blanc 2017

**Commentaire d'Olivier Jullien :** *C'est un millésime rare, en quantité bien sûr, mais aussi par son originalité. Les premiers arômes sont fermentaires, des grosses molécules. Très vite cette masse s'étire, s'affine, se met en suspension. Les gammes sont changeantes et peuvent être d'une grande finesse. En bouche ça fleure bon le grand millésime ; carré, droit, salin avec une grande persistance. A carafen en jeunesse juste avant de servir ou attendre quelques années la magie des minéralisations.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Le blanc est une vraie réussite. Des notes de fleurs séchées, une bouche enveloppante et une finale énergique caractérisent ce vin, qui doit encore patienter en bouteille.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Un grand blanc, en dehors des modes mais délicieux. Ni dans l'épate immédiate par un fruité extraverti ni en puissance, c'est un vin de*

---

*grand équilibre dont on remarque la qualité de la construction de bouche, sous-tendue par une fraîcheur délicieuse. Fourchette d'apogée 2019-2025.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR :** Une multitude de parcelles sur cailloutis calcaire à proximité des terroirs à vin rouge (sélection de zones avec des pourcentages d'argile et de marnes un peu plus importants). Il y a des terres à blancs !

**MODE DE CONDUITE :** Encore une fois, c'est l'observation, l'indépendance d'esprit et la vision globale qui dominent dans notre travail. Culture biologique AB, pratiques biodynamiques, compost maison, traitements minéraux et macération de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à coeur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris successifs. La vigne doit aller chercher les minéraux et les oligo-éléments les plus rares en profondeur, les autres gestes servant « juste » à préserver la pureté de l'équilibre végétal - minéral.

**CÉPAGES :** Vieilles vignes de carignan blanc (70 %), chenin (30 %).

**VINIFICATION:** Pressurage doux et progressif en grains entiers ou légèrement foulés, débourbage statique au froid avec entonnage après assemblage des moûts, fermentation en demi-muids avec maîtrise des températures, bâtonnage en relation avec les équilibres.

**ÉLEVAGE :** Généralement sur lies de fermentation en demi-muids pour une durée relative d'un an. Ensuite, mise en bouteilles pendant le deuxième hiver après collage et filtration (la fermentation malolactique n'étant pas terminée ou partiellement pas). Le choix des demi-muids, origines, séchage, fabrication, volumes, font l'objet d'une attention toute particulière.

**SERVICE :** A boire jeune si on aime la subtilité d'une eau de roche, attendre quelques années pour que se développent des saveurs florales et épicées. Après une douzaine d'années, les expressions aromatiques et gustatives peuvent être d'une grande intensité et d'une originalité sans référentiel. La température de service va dépendre des plats et de sa position pendant le repas ; entre 11° C et 13° C.

**A BOIRE SEUL (un peu tous les jours en arrivant du boulot ou en préparant le repas du soir), parfois un AMI passe et reste manger.**

**Description brève du produit :**

Malheureusement trop rare, surtout dans ce millésime 2017, un des grands blancs du sud, résultat d'une parfaite adéquation cépage/terroir... avec l'immense expérience d'Olivier Jullien par dessus le chapeau ! **16,5/20 RVF**

---