

Mas Jullien blanc 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2021

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie



RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: carignan blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien blanc 2021

Commentaire d'Olivier Jullien : *Un vin sous haute tension, beaucoup de verticalité et d'expression pour ce millésime très singulier qui allie grande force de caractère et délicatesse vibrante. Ce sera sans aucun doute une cuvée de longue garde qui se révèle malgré tout ouverte et accueillante au palais. L'intensité aromatique déjà très aboutie devrait évoluer tranquillement vers plus de complexité et de sensualité. Ne pas hésiter à carafier juste au moment de servir ou comportez-vous en athlète : un petit verre chaque soir pendant la préparation du repas, sur plusieurs jours....*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 97/100. *"Le blanc joue sur la finesse et une noble retenue, avec ses arômes de buis et son fumé subtil. La bouche est longue, racée et salivante. Il est déjà grand et annonce un très bel avenir."*

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 dominant 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 :

97/100 et coup de coeur R VF. Malheureusement trop rare, un des grands blancs du sud, résultat d'une parfaite adéquation cépage/terroir... avec l'immense expérience d'Olivier Jullien par dessus le chapeau !