Mas Jullien "Blanc de raisins blancs" 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

129,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2023
Appellation: IGP Pays d'Hérault
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: carignan blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Blanc de raisins blancs" 2023

Commentaire d'Olivier Jullien : *Les blancs nous surprennent chaque année davantage. Leur singularité rayonne bien au-delà de nos frontières. Leur dégustation à l'aveugle déroute tous les amateurs, les retours sont fous, à la hauteur de la surprise. En attendant la reconnaissance officielle des blancs en appellation Terrasses du Larzac, le style s'affirme, les équilibres se tendent, la fraîcheur en jeunesse rivalise de complexité avec l'évolution dans le temps. Quelques nouveaux cépages...*

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, un des grands blancs du sud, résultat d'une parfaite adéquation cépage/terroir... avec l'immense expérience d'Olivier Jullien par dessus le chapeau !