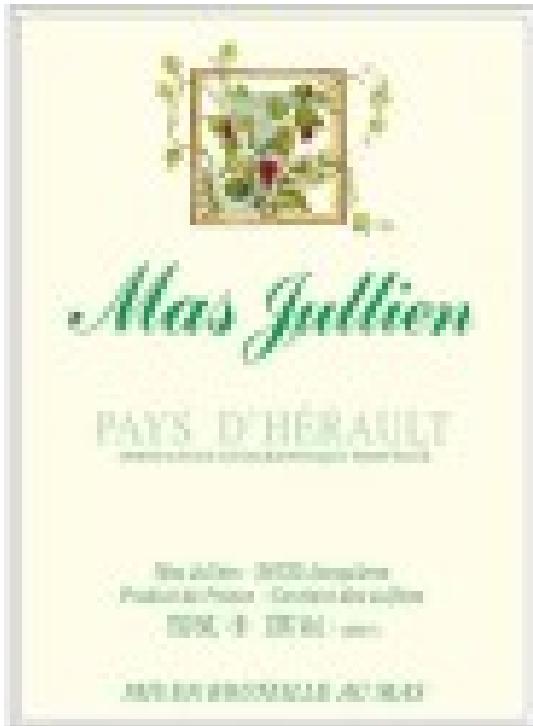


## Mas Jullien blanc 2014



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2014

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

### 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 !

### Description du produit :

#### PRESENTATION DU MAS JULLIEN

#### Commentaires sur ce Mas Jullien blanc 2014 :

**Commentaire d'Olivier Jullien :** "C'est la grande surprise de notre aventure viticole. Qui aurait pensé que l'on pouvait faire dans le sud de la France, en Languedoc, des vins blancs secs de terroir, complexes, frais et aériens ? Et surtout qui confirment leurs origines dans le temps. L'évolution sur 10 ou 20 ans est tout simplement édifiante ! C'est le vin de tous les possibles ! Rencontre pas si improbable que cela d'une majorité de vieilles vignes de carignan blanc arrivé d'Espagne et du noble chenin issu des hauts plateaux de l'Aveyron voisine. Mariage en demi-muid, lune de miel pendant un an sur lies. Le millésime 2014 est dans la lignée, d'une grande

délicatesse sur un fond solide de minéralité."

**Coup de cœur Guide Bettane + Desseauve 2017 :** 17/20. *Le blanc d'Olivier Jullien est toujours un festival de saveurs. 2014 ne déroge pas à cette habitude. On le voit très frais, friand en finale sur la poire, le coing ou la pêche, pour ne citer que les arômes dominants. Apogée de 2016 à 2020.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** 17/20.

Les 2014 sont à la fois sobres et brillants, une grande réussite et une leçon de précision. Après des années vibrionnantes, on sent un style désormais serein, enraciné, tourné vers l'émotion pudique des lieux, bien davantage que vers l'intensité dramatique.

*Le socle et l'élan du carignan blanc (70%, complété par du chenin) lui confèrent une plénitude remarquable. L'expression, déjà subtile, à l'effilée très maîtrisée, est tendue vers l'avenir.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck avr. 2015) : *"For the 2014 Coteaux du Languedoc Blanc, I was able to taste the key components, which are all brought up in demi-muid. The Chenin Blanc (40% of the blend) was the star of the show here, and it has beautiful citrus and peach notes to go with a supple polished texture. A number of carignan blanc samples had enamel stripping levels of acidity, yet I suspect this will come together nicely in bottle. 88-91/100"*

#### **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 cœur, éclaircissement 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 ?