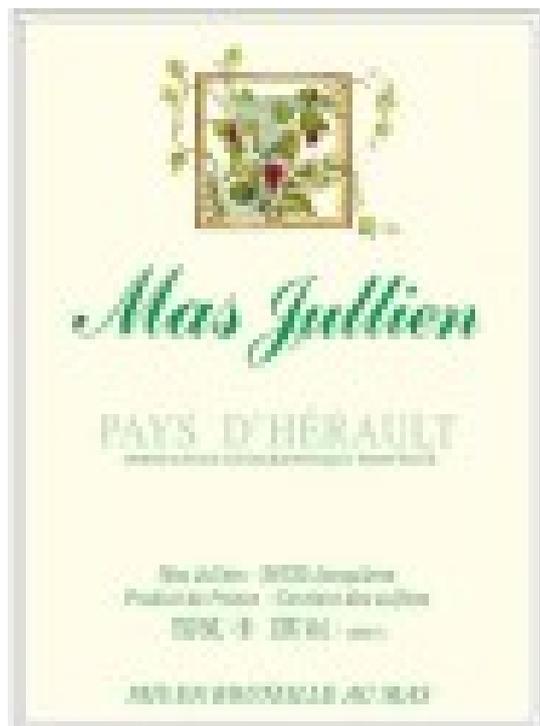


Mas Jullien blanc 2015



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2015

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS JULLIEN

Commentaires sur ce

Mas Jullien blanc 2015 signé **Olivier Jullien** :

La Revue du Vin de France n°613 Juillet/Aout 2017 : 16/20. *Faisant suite à un très réussi 2014, ce millésime 2015 révèle une matière à la fois profonde et vive, très sérieuse, malgré un registre aromatique déjà flatteur de lait d'amande et de fleur de genêt. Pour Alexis, ce blanc se montre encore jeune et austère, "l'élevage soigné porte le vin avec beaucoup de charme, de précision et de tension. C'est un beau blanc de garde".*

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Ce vin confirme ce que nous ressentions l'an dernier : un style désormais serein, enraciné, tourné vers l'émotion pudique des lieux, bien davantage que vers l'intensité dramatique.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. Il démarre cistercien, en retenue, mais il dégage une énergie considérable en finale. On le mettra en cave sauf à passer à côté de sa construction lente. Fourchette d'apogée : 2019-2022.

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 :

16/20 RVF. 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 !