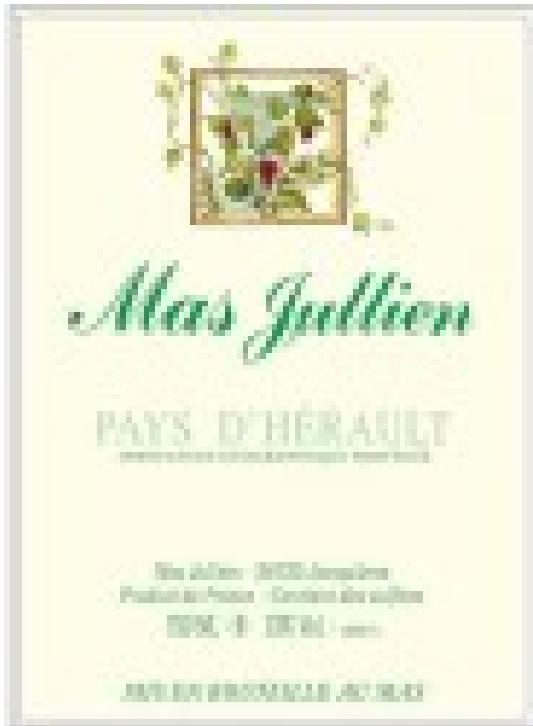


# Mas Jullien blanc 2016



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: carignan blanc

## 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 2016 signé Olivier Jullien :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018): 15,5/20. *Le blanc, à forte proportion de carignan blanc, est ciselé : on retrouve des notes de fenouil et de fruits blancs, du volume en bouche, amis aucune ostentation.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15,5/20 . *Apogée de 2018 à 2023.*

**Commentaire d'Olivier Jullien :** *C'est un millésime généreux pour les carignans blancs qui ont apporté beaucoup de fluidité et d"élan aromatiques. Le tout est absorbé dans un équilibre minéral et structuré. C'est un vin de garde qui devrait se libérer progressivement dans les mois et les années à venir. A servir sur des poissons de caractère ou des fromages affinés. Rafraîchir autour des 10/12°C.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERRAIN :** 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 épicees. 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.