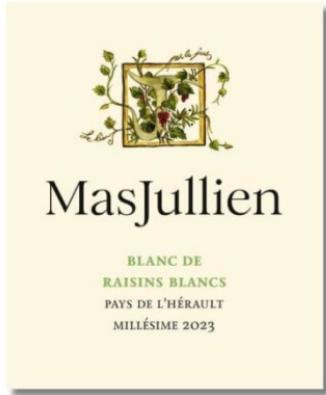


Mas Jullien "Blanc de raisins blancs" 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

135,00 €



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

RVF: 95/100

Cépage dominant: carignan blanc

Description brève du produit :

95/100 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 !

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...

La Revue du Vin de France (fév 2026) : **95/100.** Le vignoble languedocien s'oriente aujourd'hui vers des vins plus frais et plus digestes, en blanc comme en rouge. On souscrit. Impossible de ne pas évoquer Olivier Jullien qui, inlassablement, remet sur le métier son ouvrage, sans cesse à la recherche des meilleures parcelles sur les coteaux. Le renouveau du Languedoc est né de cette quête des meilleurs terroirs pour des vignerons conscients que l'avenir n'est plus dans la plaine mais en hauteur. Ses Terrasses-du-Larzac rouges sont des sommets de l'appellation, et son blanc signale le bon choix de la parcelle, l'intelligence des maturités et la finesse d'extraction pour un vin qui a puisé toute l'acidité possible dans la chaleur d'un millésime outrancier. Rendez-vous dans dix ans.

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERRAIN : Une multitude de parcelles sur cailloutis calcaire à proximité des terroirs à vin rouge (élection de zones avec des pourcentages d'argile et de marnes un peu plus importants). Il y a des terres à blancs sur Jonquieres et un peu sur Saint Privat !

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, 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 (55 %), chenin (30 %), grenache blanc (10%), divers cépages (5%).

VINIFICATION: Pressurage doux et progressif en grains entiers ou légèrement foulés, débourbage statique au froid avec entonnage de chaque parcelle séparément, fermentation en demi-muids avec maîtrise des températures, bâtonnage en relation avec les équilibres du millésime.

ÉLEVAGE : Généralement sur lies de fermentation en demi-muids pour une durée relative d'un an. Ensuite, mise en bouteilles en début d'été ou pendant le deuxième automne après collage et filtration. Le choix des demi-muids, origines, séchage, fabrication, volumes, font l'objet d'une attention toute particulière.

DÉGUSTATION : 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...

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. On peut carafer juste avant de servir autour de 10/12°C ou laissez le vin faire le spectacle au fil des minutes.

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.