

Mas Jullien

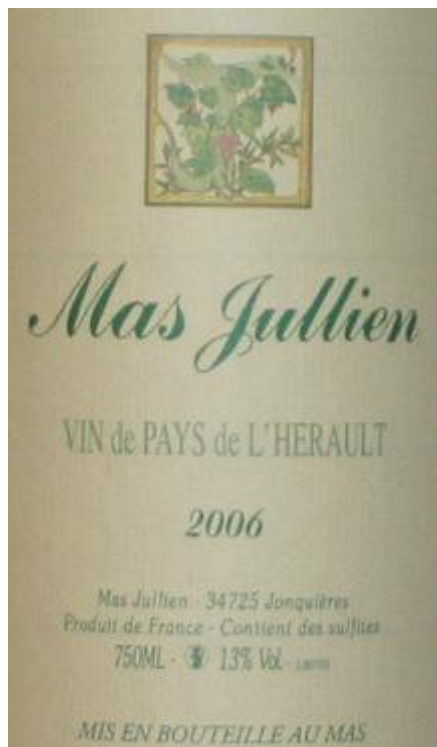
Vin de Pays de l'Hérault Blanc 2006

Vin : Vin de Pays de l'Hérault Mas Jullien Blanc 2006

Région : Languedoc

Appellation : Vin de Pays de l'Hérault

Cépages : Grenache blanc et Carignan blanc principalement. Chenin, Viognier, Clairette du Languedoc et Roussanne pour le reste



Présentation : Olivier Jullien est l'un des vignerons les plus emblématiques du Languedoc Roussillon. Il fait partie de cette génération de vignerons qui, dès les années 1980, ont focalisé leur travail dans la recherche de terroirs pour y développer à la fois des cépages autochtones mais aussi les cépages rhodaniens. A l'image de son grand père, syndicaliste vigneron, Olivier Jullien œuvre aujourd'hui dans la reconnaissance de l'appellation Terrasses du Larzac au sein de la hiérarchisation des crus du Languedoc Roussillon. Les vins du Mas Jullien sont particulièrement rares. Le Mas Jullien ne compte que 18 hectares.

Culture : Sol argileux avec des cailloutis calcaires. Faibles rendements. L'âge moyen des vignes dépasse aujourd'hui 30 ans. Celles ci sont plantées majoritairement sur des sols calcaires. La superficie totale, pour les blancs, est actuellement de 2,5

hectares. Les vendanges se font manuellement, en une dizaine de jours.

Vinification : L'assemblage se fait en sortie de débourbage. Fermentation en barriques ou en demi-muids, élevage de 12 à 18 mois en barrique ou en foudres, sans fermentation malolactique.

Dégustation : Nez minéral avec de petites notes vanillées et des pointes de raisin frais, de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est volumineuse, grasse et bien équilibrée.

Apogée : 2011 - 2013 (ouvrir une demi heure avant et conserver au frais pendant le repas)

Service : 12 à 14°C

Accompagnement idéal : Viandes blanches, lapin en sauce, coulommiers au lait cru...

Prix : En 2012, 26 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2010.

