»Le Blanc du Mas Jullien« Vin de pays

Mas Jullien | Olivier Jullien

Karger Kalkboden mit nur dünner Erdauflage auf einem windigen Plateau über der Ebene zwischen Montpeyroux und Jonquieres. Kaum ein anderer Weißwein im Languedoc macht seine Herkunft so exemplarisch schmeckbar wie dieser: Mas Jullien Blanc. Eine der großen Weißwein-Legenden Frankreichs.

Hier, im Hinterland von Montpellier, sorgte Pierre Jullien in den siebziger Jahren für Aufsehen, weil er einer der ersten im Languedoc war, der die Genossenschaft quittierte, um sich als Winzer zu etablieren. Sein Sohn Olivier Jullien hat den Familienbetrieb zu einem der angesehensten des französischen Südens gemacht. Seine Weine sind in Frankreich Kult, außerhalb Frankreichs sind sie nur Kennern bekannt, weil Olivier voraussetzt, daß seine Kunden zu ihm kommen. Er lebt zurückgezogen und ist medienscheu. Das schränkt den Kreis derer, die ihn kennen, ein.

Sein rarer Weißwein gilt als einer der besten des französischen Südens. Er reift über zehn und mehr Jahre in rarer Konstanz und Gelassenheit und entwickelt sich dabei zu spannender Komplexität. Jede Flasche, die zu früh getrunken wurde, ärgert einen. 2018 steht für Feinheit und Eleganz. Das Potential der weißen Rebsorten des Südens. Viognier, Grenache Blanc, Roussanne und Marsanne, sowie die seltene, strukturell anspruchsvolle Carignan Blanc lange auf der Vollhefe im großen Holzfaß aus gebaut. »Frucht« im klassischen Sinne verweigert dieser Weißwein wie der Teufel das Weihwasser. Phenolisch herb und kalkig trocken, merkwürdig frisch in der Ausstrahlung und ungewohnt würzig in Duft und Geschmack. Nasser Stein und gelbe und weiße Blüten auf die Zunge. Gerbstoffartig dicht und mundfüllend steinig. Indiz für niedrige Erträge und kalkige Herkunft. Ein Grand Cru des Languedoc. Still und bescheiden im Auftritt, fremdartig in Ausstrahlung und Persönlichkeit. Mundgefühl, Substanz, kalkige Mineralität, Struktur, Spannung und Wirkung. Großer Weißwein, der nachhaltig beeindruckt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht deklariert. Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine!
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLA22206

K&U
www.weinhalle.de