

# LUXE RURAL

*La chronique des Domaines Paul Mas*

EDITION 13



## DOMAINES PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892



*Aujourd'hui, les Domaines Paul Mas, ce sont 45 cépages plantés et cultivés sur une mosaïque de terroirs, profitant de microclimats à travers 15 domaines en Languedoc-Roussillon, sur lesquels Jean-Claude Mas a identifié 17 terroirs qui offrent à chacun de ces cépages des caractères bien singuliers.*

*Respecter, comprendre, accompagner la nature est la devise des Domaines Paul Mas. La nature est généreuse, il faut savoir l'écouter pour mieux la comprendre et l'accompagner.*



### **EDEN, JUMENT COMTOISE A REJOINT NOS ÉQUIPES AU TRAVAIL DE LA VIGNE**

Eden est une jument de sept ans, de la race des chevaux comtois, éduquée pour les travaux agricoles. Le principal intérêt de la viticulture à cheval réside dans la grande précision du travail effectué, au cours duquel chaque rangée et chaque cep de vigne sont traités de façon quasi individuelle.

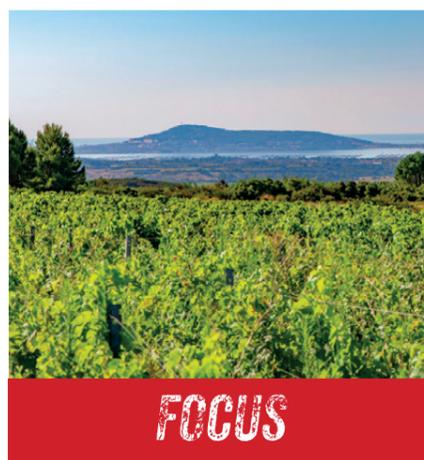
page 3



### **ÉLU MEILLEUR PRODUCTEUR FRANÇAIS PAR MUNDUS VINI**

Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, les Domaines Paul Mas ont été élus meilleur producteur français de l'année par Mundus Vini.

page 4



### **DOMAINE SILÈNE DES PEYRALS**

Acquis en 2014 par Jean-Claude Mas, ce domaine situé sur l'appellation Grés de Montpellier est sans conteste un des plus beaux terroirs de la région, niché au cœur d'un paysage classé Natura 2000 qui couvre plusieurs milliers d'hectares.

page 5



### **LA SÉLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ DE JEAN-CLAUDE MAS**

C'est un bout de terroir et un reflet de l'art de vivre du Languedoc qu'il exprime au travers de ces vins. Ils seront les meilleurs compagnons de route pour des instants de consommation gourmands, ludiques et décomplexés.

page 7

# QUE S'EST-IL PASSÉ AUX DOMAINES CES DERNIERS MOIS ?



## ÉPISODE DE GEL DANS LA NUIT DU 07 AU 08 AVRIL 2021 :

Dans la nuit du 07 au 08 avril, le Languedoc a subi un épisode de gel exceptionnel faisant tomber les températures entre -2°C et -9°C.

Malgré tous les efforts de nos équipes, mobilisées toute la nuit à la ventilation des vignes et à l'allumage de feux de paille, nous n'avons pas eu raison du froid.

Il est évident qu'un tel évènement aura un impact sur la récolte 2021, mais nous ferons tout pour que la qualité soit exceptionnelle !



## MISE, EN BOUTEILLE DU NOUVEAU MILLESIME D'HUILE D'OLIVE :

Le millésime 2020 de nos huiles d'olive a été mis en bouteille !

Profitez-en pour découvrir ou redécouvrir nos huiles d'olive Les Tannes en Occitanie et Nectar d'Olive Astélia.

Des olives récoltées dans nos propres oliveraies et une huile d'olive pressée dans notre moulin à deux pas du site des Domaines Paul Mas de Montagnac !



## ET SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX ?

 paulmaswines Contacter 👤 ⬆️ ⋮

180 publications 3 723 abonnés 1 060 abonnements

Domaines Paul Mas  
Old World wines with New World attitude - Domaines Paul Mas has become a reference for South of France - @arrogant\_frog @cotemas #luxerural  
www.paulmas.com

 cotemas Contacter 👤 ⬆️ ⋮

195 publications 884 abonnés 305 abonnements

Blog personnel  
Un restaurant gastronomique#cotemas Un caveau de degustation #domainepaulmas  
Le #luxerural par excellence  
📍 Sud de France @paulmaswines

 paulmaswines - Abonn(e) ...

paulmaswines [NATURE]  
Nature does not hurry, yet everything is accomplished. - Lao Tzu  
Bud Break is in full swing at Domaines Paul Mas !

#spring #vineyards #luxerural #paulmaswines

@vinspaysdocigp @vinspaysdocigp  
@aoctrassessdularzac  
@vinsdulanguedoc @roussillonwines  
@vignobles\_occitanie  
@vignoble.du.roussillon  
@hipster\_wine @freerunpr  
@winewarehouse.ca @paul\_mas\_ip  
@volioimports @taubfamilyselections  
@drinkiws @decantersalvador  
@aoc\_wina @awsmqc  
#luxerural

144 J'aime  
26 MARS

Ajouter un commentaire... Publier

 cotemas - Abonn(e)  
Côté Mas

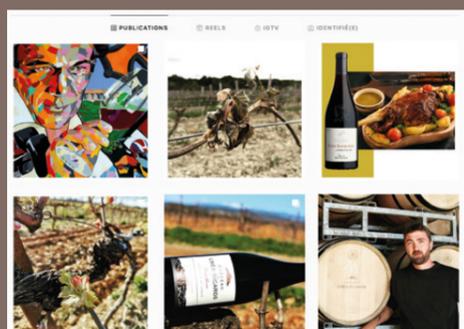
cotemas [EXCLUSIVITE]  
Expert, rêveur, chineur ?  
Jean-Claude Mas vous ouvre les portes de sa cave privée !

Une collection exclusive et limitée !  
Offre disponible via notre e-boutique !  
Lien en bio 📄

#exclusivity #private #wine #cotemas

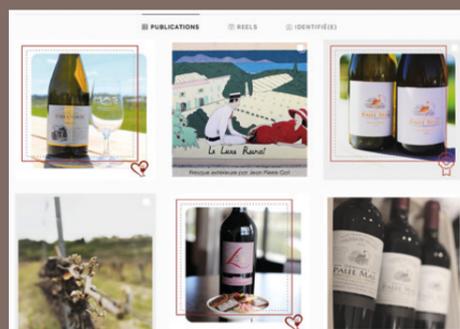
37 J'aime  
24 MARS

Ajouter un commentaire... Publier



Retrouvez toutes nos actualités sur nos réseaux :

 @paulmaswines  
 @domainespaulmas



Coup de Cœur ?  
Recettes ? Huile d'Olive ?  
Énotourisme ?  
Retrouvez le « Luxe Rural » sur nos réseaux :

 @cotemas  
 @cote.mas

# BIENVENUE EDEN !

## EDEN, UNE JUMENT COMTOISE A REJOINT NOS ÉQUIPES AU TRAVAIL DE LA VIGNE



### ENTRE JEAN-CLAUDE ET EDEN, C'EST LE COUP DE FOUORE.

Pour Jean-Claude : « **La nature est généreuse, il faut savoir l'écouter pour mieux la comprendre et l'accompagner.** »

Il y a bien longtemps qu'il a banni les produits chimiques de ses vignes. Le vignoble est conduit à minima en agriculture raisonnée, mais la plus grande partie est menée en bio, sans pour autant que la certification bio soit forcément revendiquée. Pour lui, le bio, c'est une valeur, pas un argument commercial.

C'est donc tout naturellement qu'Eden s'est imposée comme un retour aux sources. Jean-Claude se souvient avoir guidé une charrue vigneronne (manuelle) il y a plusieurs années, des souvenirs qui lui sont revenus dès cette nouvelle prise en main derrière Eden.

Eden est une jument de 7 ans, de la race des chevaux comtois à la robe typique. Elle nous arrive de la « ferme Cannelle », une ferme spécialisée dans le dressage des chevaux comtois située dans le Doubs. Les chevaux reçoivent tous le même dressage de base puis il est affiné en fonction d'un objectif donné ou selon la morphologie du cheval. Eden a été dressée dès le départ pour des travaux agricoles car elle a un tempérament calme et marche d'un pas lent.

Le travail du cheval est contrôlé via un dynamomètre afin de mesurer son effort et en limiter son intensité.

### LES INTÉRÊTS DE LA VITICULTURE À CHEVAL

Le principal intérêt de la viticulture à cheval réside dans la grande précision du travail effectué, au cours duquel chaque rangée et chaque cep de vigne sont traités de façon quasi individuelle. Les labours au cheval dans les vignes trouvent ensuite leur intérêt dans la pérennité des sols pour la valorisation des terroirs.

Le travail au cheval permet également d'éviter les phénomènes de tassement des sols. Cette technique permet ainsi une plus grande activité de la vie biologique, chimique et physique des sols. Le potentiel agronomique du sol est mieux exploité.

Avec une structure aérée, le ruissellement des excès de pluie est limité. Le sol est préparé à une meilleure infiltration de l'eau, ce qui permet de constituer des réserves en profondeur.

Enfin, le travail du sol par le cheval crée une structure de sol beaucoup plus adaptée à la santé de la vigne dont le système racinaire pénètre en profondeur. Son alimentation en eau est meilleure. La vigne est plus vigoureuse.

# NOS DERNIÈRES RÉCOMPENSES



- Rural par Nature Rouge  
IGP Pays d'Oc 2020 : OR
- Domaine Silène des Peyrals  
AOP Grés de Montpellier 2019 : OR



- Château Paul Mas Belluguetta  
AOP Languedoc 2019 : OR
- Château Lauriga Le Cadet  
AOP Côtes du Roussillon 2019 : OR



- Jean Claude Mas Le Coteau  
IGP Pays d'Oc 2020 : OR

## Wine Spectator

- Château Lauriga Réserve Cuvée Bastien  
AOP Côtes du Roussillon 2019 : 90 points
- Château Lauriga Le Cadet  
AOP Côtes du Roussillon 2019 : 90 points
- Domaine les Verrières Clos des Soutyères  
AOP Languedoc 2019 : 91 points
- Château Paul Mas Clos des Mûres  
AOP Languedoc 2019 : 90 points
- Vignes de Nicole Rosé  
IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points



- Château des Crès Ricards Cœnothera  
AOP Terrasses du Larzac 2019 : OR

- Paul Mas Syrah  
IGP Pays d'Oc 2020 : OR
- Arrogant Frog Pinot Noir  
IGP Pays d'Oc 2020 : OR
- AllNatt Cinsault  
IGP Pays d'Oc 2017 : OR
- AllNatt Vermentino  
IGP Pays d'Oc 2020 : OR
- Domaine les Verrières Clos des Soutyères  
AOP Languedoc 2019 : OR



- Silenus  
AOP Grés de Montpellier 2019 : 91 points
- Astelia Le Grand Vin  
IGP Terres du Midi 2019 : 91 points
- Château des Crès Ricards Stécia  
AOP Terrasses du Larzac 2019 : 93 points
- Domaine les Verrières Pierre Plantée  
AOP Languedoc 2019 : 92 points
- Côté Mas Blanc de Blancs Brut  
Vin de France NV : 90 points
- Domaine Ferrandière Le Grand Vin Rouge  
IGP Pays d'Oc 2019 : 90 points

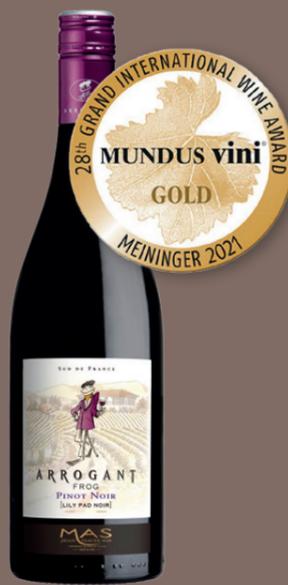
## NOS MILLÉSIMES 2020 DÉJÀ RÉCOMPENSÉS !



Jean Claude Mas Le Coteau  
IGP Pays d'Oc 2020



Paul Mas Syrah  
IGP Pays d'Oc 2020



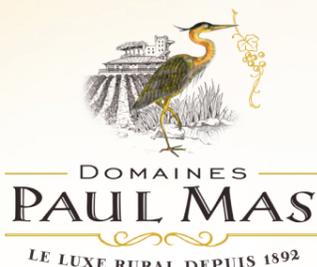
Arrogant Frog Pinot Noir  
IGP Pays d'Oc 2020



AllNatt Vermentino  
IGP Pays d'Oc 2020



Vignes de Nicole Rosé  
IGP Pays d'Oc 2020



## MEILLEUR PRODUCTEUR FRANÇAIS POUR LA 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE CONSÉCUTIVE



# FOCUS SUR : LE DOMAINE SILÈNE DES PEYRALS



## DOMAINE SILÈNE

**C'EST SANS CONTESTE L'UN DES PLUS BEAUX TERROIRS DE LA RÉGION NICHÉ AU CŒUR D'UN PAYSAGE CLASSÉ NATURA 2000 QUI COUVRE PLUSIEURS MILLIERS D'HECTARES.**

Cette zone a permis de préserver la faune et la flore, notamment la protection d'espèces d'oiseaux comme le Faucon Crécerelle ou la Buse. Sur le plateau à 145 m d'altitude, la vue est saisissante : d'un côté la mer Méditerranée et le Mont Saint Clair à Sète, de l'autre la montagne d'Alaric dans la Montagne Noire et, plus au loin, les Pyrénées.

Ce plateau caillouteux a été, non sans raison, très convoité par d'autres célèbres vigneronniers du Languedoc mais ils se sont heurtés à l'impossibilité de construire un chai dans cet environnement sauvage. Ce qui n'est pas le cas de Jean-Claude Mas qui possède déjà à proximité son chai de vinification à Montagnac.



En 2014, il achète le domaine Silène des Peyrals, 52 ha dont 28 ha plantés en vigne, et réalise le rêve de son grand-père Raymond, qui avait déjà repéré ce terroir fabuleux et rêvait d'y acquérir une parcelle. Son mentor Giorgio Grai, l'un des plus grands œnologues italiens, participe à l'aventure parce que, comme les grands vins italiens, les vins issus de ce terroir d'exception expriment une acidité naturelle, qui concourt à leur finesse et à leur potentiel de garde.

**L'origine du nom Silène serait liée à la découverte d'une roche, un peyrals, ayant la forme de la tête de Silène, créature de la mythologie grecque.**

Composé de roches calcaires très épaisses et dures, sur différentes strates de galets roulés en surface qui



alternent avec un sol argilo-calcaire rouge (présence de fer) très filtrant, le vignoble ne craint pas la sécheresse malgré une exposition au vent et au soleil. Des résurgences d'eau en sous-sol assurent une parfaite alimentation de la vigne.

Dès le début, Jean-Claude Mas entreprend de gros travaux comme broyer la roche pour faciliter le travail de la vigne et replanter sur toutes les terres laissées en jachères, prêtes à accueillir de nouvelles vignes.

Il synthétise alors tout le savoir-faire acquis au cours de ses années d'expérience : une connaissance des terroirs et des cépages qui fait émerger l'association idéale sol/cépage, la maîtrise des pratiques de culture en bio, une vinification sur-mesure pour des raisins particulièrement choyés...

Historiquement planté en Syrah, Cinsault et Grenache, avec des vignes de 22 à 35 ans d'âge, le vignoble est agrandi sur 8 ha avec l'introduction du Marselan, cépage qui a récemment intégré l'appellation Grés de Montpellier, et des cépages blancs, Piquepoul et Viognier. Inspiré par les grands blancs

de Toscane et amoureux du cépage Viognier qui entre dans bon nombre de ses vins avec succès, Jean-Claude Mas imagine très bien le potentiel du terroir de Silène pour faire des vins blancs de grande qualité.

**Conduit depuis toujours en bio avec des rendements faibles, entre 30 et 35 hl/hectare, le vignoble est travaillé en parfaite harmonie avec cette nature exceptionnelle.**

Jean-Claude Mas veut épouser le rythme de la nature, il adapte les techniques viticoles ancestrales aux outils modernes comme des tracteurs plus légers mais également le labour. Il traite avec des huiles essentielles et utilise le fumier du centre équestre du domaine pour la fertilisation des sols. Il expérimente les champignons mycorhiziens permettant d'introduire de la vie organique dans



les sols et de les oxygéner. Les ceps offrent alors une meilleure résistance au stress hydrique et thermique, un atout indéniable dans une région chaude comme l'Occitanie.



Sur le terroir de Silène des Peyrals, il sait qu'il peut en révéler la plus belle expression et créer des cuvées d'exception. Les vignes taillées en Cordon de Royat avec un palissage dans le sens du vent, bénéficient d'une parfaite exposition à l'ensoleillement sur ce plateau en altitude à seulement 7 km de la mer.

**Les raisins sont vendangés manuellement et vinifiés traditionnellement, sans addition de SO2. Un élevage de plusieurs mois en barriques de chêne français et américain (François Frères et Seguin Moreau) est nécessaire pour amener ces vins à s'exprimer pleinement.**

La gamme est composée de trois vins rouges en AOP Grés de Montpellier qui seront bientôt rejoints par une cuvée en blanc dont le premier millésime est 2020.

### LES VINS AOP GRÉS DE MONTPELLIER :

- 1 Silenus
- 2 Domaine Silène des Peyrals
- 3 Mas du Silène



# NOUVEAUTÉS

## L'ARTISAN

Le cépage dans sa plus pure expression

La gamme L'Artisan décline des cuvées monocépages issues d'une sélection parcellaire des vignobles de Jean-Claude Mas. Il associe un savoir-faire viticole ancestral à une vinification moderne pour créer des vins harmonieux, expressifs, aux arômes nobles et des cuvées souples et gourmandes. C'est au cours de ses road trips dans le vignoble que le dessin de la mobylette, qui figure sur la languette du flacon sérigraphié, est devenu une évidence. Un clin d'œil au cyclomoteur de sa mère sur lequel il découvrirait enfant les paysages de sa région natale.

### L'Artisan Le Chardonnay

IGP Pays d'Oc  
100% Chardonnay

### L'Artisan Le Pinot Noir

IGP Pays d'Oc  
100% Pinot Noir

### L'Artisan Le Grenache Noir

IGP Pays d'Oc  
100% Grenache Noir



## Bouteilles Sérigraphiées « Fleurs »

Le goût et l'esthétique par Paul Mas

La collection de bouteilles sérigraphiées « Fleurs » s'agrandit. Deux nouveaux modèles ont été développés pour sublimer la Gamme « ... par Paul Mas » pour ajouter à cette harmonie d'arômes une harmonie de couleurs.

### Le Rosé par Paul Mas

IGP Pays d'Oc  
25% Grenache Gris, 25% Grenache Noir, 25% Pinot Gris, 15% Caladoc, 10% Cinsault

### Le Blanc par Paul Mas

IGP Pays d'Oc  
65% Viognier, 15% Vermentino, 5% Pinot Gris, 5% Macabeu, 5% Sauvignon Blanc, 5% Colombard

### Le Sauvignon Blanc par Paul Mas

IGP Pays d'Oc  
100% Sauvignon Blanc



## Château Martinolles AOP Crémant de Limoux

Nos effervescents se refont une beauté !

Retrouvez nos Crémants de Limoux du Château Martinolles avec leur nouveau packaging !

Le Château Martinolles, véritable écrin, se situe sur les collines du village de St Hilaire dans la région de Limoux, où la communauté des moines de l'abbaye de Saint Hilaire inventa le vin effervescent en 1544. Sur ce terroir, l'influence méditerranéenne est contrecarrée par les entrées océaniques et nos vignes profitent ainsi d'un climat ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Nos cépages Chardonnay, Chenin, Pinot Noir et Mauzac qui composent ces Crémants, trouvent dans ce cadre les conditions optimales qui donnent naissance à ces grands effervescents.

### Château Martinolles Crémant de Limoux Brut

AOP Crémant de Limoux  
60% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Pinot Noir, 10% Mauzac

### Château Martinolles Crémant de Limoux Rosé

AOP Crémant de Limoux  
70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Pinot Noir

# LA SÉLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ DE JEAN-CLAUDE MAS...

...c'est un bout de terroir et un reflet de l'art de vivre du Languedoc qu'il exprime au travers de ces vins. Ils seront les meilleurs compagnons de route pour des instants de consommation gourmands, ludiques et décomplexés.

## LE MILLÉSIME 2020 INTERPRÉTÉ EN 4 CUVÉES ROSÉES :

**Château Paul Mas 2020**  
AOP Languedoc  
65% Grenache Noir, 20%  
Mourvèdre, 15% Syrah  
Le Rosé du Château Paul Mas,  
désormais certifié bio, est un  
assemblage des meilleures parcelles  
du domaine. Son style est élégant  
et sa complexité aromatique  
permettent de le servir aussi bien  
à l'apéritif que sur un poisson rôti  
ou de la viande blanche, mais  
également en dessert avec des  
pêches rôties.



## VOS DOUCES SOIRÉES PRINTANIÈRES... AVEC LES BLANCS DU LANGUEDOC !

**Arrogant Frog Sauvignon Blanc 2020**  
IGP Pays d'Oc  
100% Sauvignon Blanc  
Retrouvez la célèbre Frog dans une cuvée monocépage,  
100% Sauvignon Blanc, toute en finesse !



**Le Rosé par Paul Mas 2020**  
IGP Pays d'Oc  
25% Grenache Gris, 25%  
Grenache Noir, 25% Pinot  
Gris, 15% Caladoc, 10%  
Cinsault  
Un vin qui comble à la fois  
les papilles par ses notes  
subtilement acidulées et  
les pupilles avec son flacon  
sérigraphié tout en fraîcheur.



**Jardin de Roses 2020**  
AOP Languedoc  
45% Grenache, 35% Cinsault, 20% Syrah  
Une expression parfaite du Grenache Noir et de  
la Syrah du Piémont Pyrénéen.



**Paul Mas Viognier 2020**  
IGP Pays d'Oc - 100% Viognier  
New Format : Bag in box 3L !  
Véritable ambassadeur de ce cépage en France  
comme à l'étranger, il était naturel que  
Jean-Claude Mas sélectionne cette cuvée pour  
la proposer dans un format plébiscité par les  
consommateurs, le Bag-in-Box.

## Le Marcel Gris de Gris 2020

IGP Pays d'Oc - 100% Grenache Gris  
Le rosé Marcel vous dévoile sa collection printemps-été 2021 avec  
son habillage décliné en six versions joyeuses et festives. Une cuvée  
qui incarne l'authenticité paysanne et l'accent chantant du contenu  
au contenant.



## UN EFFERVESCENT POUR FAIRE PÉTILLER VOS APÉRITIFS !

**Côte Mas Frisante**  
50% Piquepoul, 50% Chardonnay  
Une harmonie parfaite entre le Piquepoul et le  
Chardonnay pour un effervescent frais aux arômes  
de fruits et fleurs blanches.

# RECETTES

## FOIE GRAS POÊLÉ DU SUD-OUEST (IGP), POMMES DE LA FERRANDIÈRE RÔTIES, NOIX ET RÉDUCTION DE VINAIGRE DE FRAMBOISE



Recette pour 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 500g de foie gras déveiné
- 3 pommes de La Ferrandière
- 50g de beurre
- 85g de sucre
- 20g de farine
- 40g de noix
- 50cl de vinaigre de framboise

### PRÉPARATION :

- Lavez les pommes, épluchez-les puis taillez-les en deux dans la largeur. Faites-les colorer dans une poêle, ajoutez 50g de sucre et le beurre, puis terminez la cuisson au four à 160°C environ 10 minutes. Ajoutez les noix dans le même récipient en fin de cuisson.

- Versez le vinaigre de framboise dans une casserole, ajoutez-y 35g de sucre. Faites réduire à petit feu, la consistance doit être mielleuse à la fin de la cuisson. Comptez environ 25 minutes.

- Taillez des tranches d'environ 80/90g de foie gras par personne. Assaisonnez-le de sel et poivre selon vos goûts, puis passez le simplement dans la farine

sur toutes ses faces. Enlevez l'excédent de farine.

- Faites cuire le foie gras dans une poêle bien chaude, sans ajout de matière grasse, environ 3 minutes sur chaque face. Laissez-le reposer 2 petites minutes le temps qu'il rende un maximum de gras, idéalement sur du papier absorbant.

- Rectifiez l'assaisonnement avec de la fleur de sel, et dégustez l'ensemble chaud.

### ACCORD METS ET VINS :

Paul Mas « Secret d'assemblage » 2020, IGP Pays d'Oc



## CABILLAUD RÔTI, LÉGUMES PRINTANIERES ET BEURRE BLANC À L'ORANGE

Recette pour 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 1,2kg de cabillaud
- 4 carottes
- 4 navets
- 300g de petits pois
- 300g de haricots mange tout
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 oranges
- 400g de beurre
- Huile d'Olive Les Tannes en Occitanie

### PRÉPARATION :

- Taillez des pavés de 200g de cabillaud. Assaisonnez-les de sel et poivre selon vos goûts et d'un filet d'huile d'olive puis faites-les rôtir 8 minutes au four à 180°C.

- Taillez en brunoise les légumes, faites-les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les légumes doivent rester croquants.

- Pour le beurre blanc à l'orange : Coupez le beurre en petits cubes. Ciselez l'oignon et faites-le suer dans une casserole. Ajoutez le jus d'orange. Faites réduire le jus. Hors du feu, ajoutez le beurre petit à petit et mélangez.

- Servez !

Astuce du Chef : Pour contrôler la cuisson du poisson, vous pouvez le piquer avec un cure-dent, si vous trouvez de la résistance, c'est qu'il n'est pas assez cuit.

### ACCORD METS ET VINS :

Château Paul Mas Parcelle Belluguettes 2020, AOP Languedoc

