

# LUXE RURAL

*La chronique des Domaines Paul Mas*

EDITION 15

## 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.*

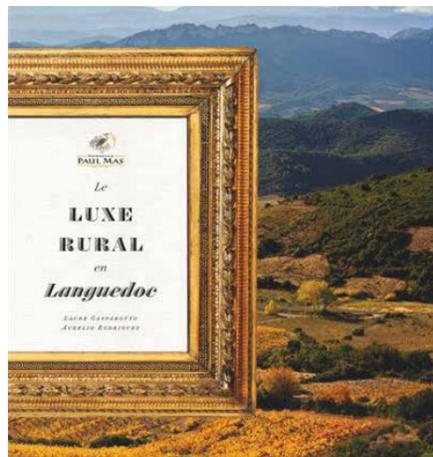
*Respecter, comprendre, accompagner la nature est la devise des Domaines Paul Mas. La nature est généreuse, il faut savoir l'écouter pour mieux la comprendre et l'accompagner.*



### LES VŒUX DE JEAN-CLAUDE MAS

Jean-Claude Mas vous adresse ses vœux pour cette nouvelle année et dévoile ses ambitions pour les Domaines Paul Mas.

page 2



### LE LUXE RURAL EN LANGUEDOC- ROUSSILLON

Jean-Claude Mas vigneron dévoile son Luxe Rural dans un très beau livre édité par Glénat, sous la plume de Laure Gasparotto journaliste au Monde.

page 3



### NOS VINS D'ÉTÉ

Découvrez nos rosés iconiques. Au programme : une bouteille signature exclusive, une nouvelle appellation et le plein de fraîcheur !

page 5



### RECETTES

Les chefs du restaurant Côté Mas continuent de vous dévoiler leurs recettes phares, une jolie expression du Luxe Rural.

page 6 - 7

# LES VŒUX DE JEAN-CLAUDE MAS



Jean-Claude Mas et Eden

*La beauté de notre métier tient à ce que nous offre la nature. Si les deux dernières années font parties de ces années où tout peut arriver et tout arrive, il faut quand même reconnaître que la nature, mais aussi la nature humaine, nous aident aussi à retrouver les équilibres et les harmonies qui font la magie et la beauté de notre monde, de la viticulture et du vin. Il faut savoir écouter, comprendre, assimiler, agir, donner et recevoir, alors la satisfaction du travail bien accompli nous permet d'offrir le plaisir de boire un bon verre de vin.*

*2020, année du démarrage de la pandémie, récolte magnifique pour qui a su surmonter les grosses embûches de la météo, les absences de collaborateurs, les inquiétudes voire les frayeurs chez nous et nos clients ...*

*2021, année de tous les records de perte de récolte, de problèmes d'approvisionnement en matières sèches, de transport, géopolitique incertaine et faible disponibilité de main d'œuvre pour les vendanges entre autres...*

*Dans tout cela, il ne fallait voir que des défis : faire mieux, innover, découvrir, sortir de nos zones de confort et des idées reçues, se remettre en question, travailler davantage, en bref se réinventer pour nourrir notre philosophie, nos valeurs et continuer à produire des vins qui nous ressemblent.*

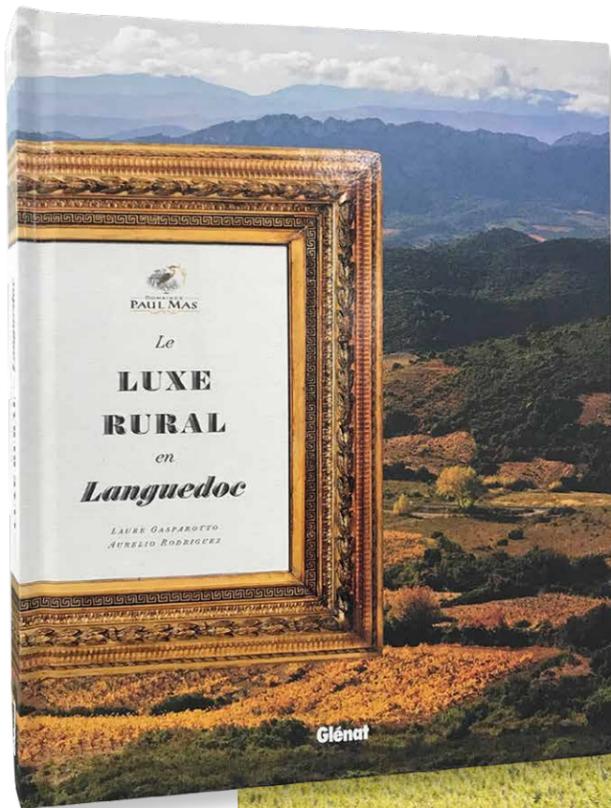
*En cela notre art de vivre, le Luxe Rural, a été le carburant de notre passion et de notre créativité.*

*Je souhaite que dans nos équipes, nos familles, s'installe, en 2022 la sérénité à laquelle nous pouvons désormais prétendre, que l'excellence reste notre objectif pour pouvoir déguster des vins qui surprendront et qui donneront à ceux qui les dégustent la plus grande satisfaction et les plus belles émotions. Je souhaite, au-delà du plaisir, que nos vins vous apportent une part de rêve et de bien-être.*

*En espérant partager de bons moments ensemble au plus vite, je vous souhaite une belle et heureuse année 2022.*

*Jean-Claude Mas,  
Vigneron Propriétaire*

# LE LUXE RURAL EN LANGUEDOC



**Jean-Claude Mas dévoile son Luxe Rural dans un très beau livre édité par la maison d'éditions Glénat, sous la plume de Laure Gasparotto, journaliste au journal Le Monde.**



Clos Astelia

**Propriétaire de 15 domaines sur 850 hectares de vignes, du Rhône aux Pyrénées et des Cévennes à la Méditerranée, Jean-Claude Mas est l'ambassadeur du Languedoc et le promoteur d'un certain art de vivre qu'il nomme le « Luxe Rural ».**

« En Languedoc, on peut grandir de ce que l'on fait, pas de ce que l'on a », revendique Jean-Claude Mas.



Vue sur le Canigou depuis le vignoble du Chateau Lauriga

Élevé près de Pézenas, l'homme est à l'image d'une Occitanie qui se réinvente au jour le jour, fier de travailler ses terroirs avec l'ouverture d'esprit du Nouveau Monde. Depuis 2000 et la création des Domaines Paul Mas, il s'est imposé comme le promoteur d'un luxe de la terre, qui est tout le contraire du luxe du superflu. À parcourir ses propriétés réparties sur les appellations Limoux, Terrasses du Larzac, Pézenas, Pays d'Oc, Grés de Montpellier, Corbières, Minervois, Roussillon, Costières de Nîmes, c'est tous sens en éveil, l'esprit connecté aux éléments qu'il cultive la vigne et élabore ses vins, inspiré par la nature et son instinct.

« Chez nous, l'innovation et la tradition se conjuguent pour nourrir une philosophie que nous définissons comme le « Luxe Rural » : nous voulons créer des grands vins abordables et ainsi stimuler de vraies émotions, uniquement à partir des sens. N'est-ce pas cela, le luxe d'aujourd'hui ? »

Jean-Claude Mas partage les passions qui l'animent au quotidien : les paysages à fort caractère, de Carcassonne à Sète et de Perpignan à Nîmes ; des vins évidents, subtils ou complexes, issus de quarante-cinq cépages différents ; les plaisirs du goût au restaurant Côté Mas, établi avec une maison d'hôte, sur le domaine de Montagnac, son fief ; l'amour des chevaux installés tout près dans un corral, pour la promenade et le labour ; le besoin des produits simples du potager, du verger, des ruches, de la mer, des causses et des prés, qu'il cuisine lui-même ; la science des belles mécaniques à réparer et à faire vrombir ; le sens des matières nobles, de l'art et de l'artisanat...

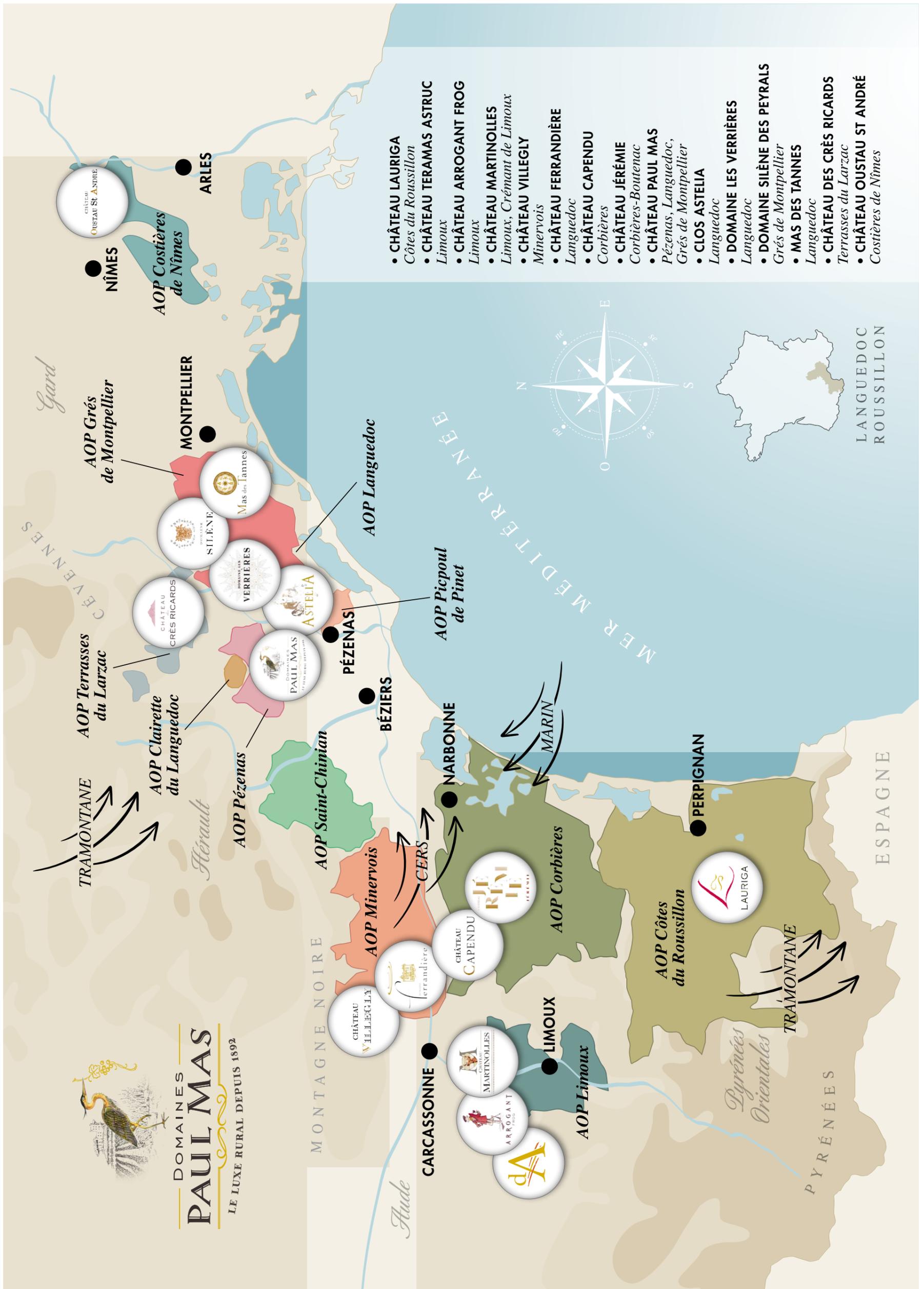
Avec ce livre, c'est une véritable invitation à découvrir sa région natale que propose Jean-Claude Mas.



Les vignes du Domaine de la Ferrandière inondées

Disponible à la vente en France en librairie ou en ligne sur [www.cote-mas.fr](http://www.cote-mas.fr)

# LA CARTE DES DOMAINES



- **CHÂTEAU LAURIGA**  
Côte du Roussillon
- **CHÂTEAU TERAMAS ASTRUC**  
Limoux
- **CHÂTEAU ARROGANT FROG**  
Limoux
- **CHÂTEAU MARTINOLLES**  
Limoux, Crémant de Limoux
- **CHÂTEAU VILLEGLY**  
Minervois
- **CHÂTEAU FERRANDIÈRE**  
Languedoc
- **CHÂTEAU CAPENDU**  
Corbières
- **CHÂTEAU JÉRÉMIE**  
Corbières-Boutenac
- **CHÂTEAU PAUL MAS**  
Pézenas, Languedoc, Grés de Montpellier
- **CLOS ASTELIA**  
Languedoc
- **DOMAINE LES VERRIÈRES**  
Languedoc
- **DOMAINE SILÈNE DES PEYRALS**  
Grés de Montpellier
- **MAS DES TANNES**  
Languedoc
- **CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS**  
Terrasses du Larzac
- **CHÂTEAU OUSTAU ST ANDRÉ**  
Costières de Nîmes

# ROSÉS 2021 : UN ENCHANTEMENT !



Le très bon état sanitaire des raisins en début de vendanges avant les premières pluies a permis de pouvoir patienter afin de les récolter à maturité aromatique optimale.

L'extraction des anthocyanes (couleur) n'a pas été trop marquée sur la robe finale, ce qui donne aux rosés une robe très claire et très séduisante avec, pour certains, des reflets bleutés, roses orangés ou mauves.

On retrouve beaucoup de notes de fruits des bois et de fraise sauvage, de cerise, et de framboise, voire parfois même des notes très florales, de fleurs blanches plus particulièrement.

Les rosés 2021 offrent un millésime très réussi et prometteur pour égayer les beaux jours de 2022.

***D'un point de vue plus général, les rosés du Languedoc bénéficient d'un bel équilibre entre acidité et rondeur en bouche, d'une élégance pour le moins complexe. Qualitativement, des rosés 2021 excellents.***

De gauche à droite :

***Jean-Claude Mas - Mon Rosé*** - IGP Pays d'Oc

***Chai Mas Rosé*** - IGP Pays d'Oc

***Côté Mas - Rosé Aurore*** - IGP Pays d'Oc

***DA - Pastel de Rosé*** - IGP Pays d'Oc

***Jardin de Roses*** - AOP Languedoc

***Château Paul Mas Rosé Bio*** - AOP Languedoc

***Jean-Claude Mas - Rosé Aurore*** - IGP Pays d'Oc

## CLAIRETTE DU LANGUEDOC

Ce vin provient d'un cépage unique, la Clairette, cultivé dans l'appellation la plus petite et parmi les plus historiques du Languedoc.

La Clairette était vinifiée durant l'ère gallo-romaine, c'est-à-dire depuis plus de 2 500 ans.

Aujourd'hui, Jean-Claude Mas mobilise son savoir-faire pour obtenir un vin apprécié des palais modernes, tout en respectant le patrimoine si précieux de la région. Ce vin est fruité, floral, chaleureux et riche avec une belle rondeur. Il saura accompagner vos plats de poissons grillés, crustacés, viandes blanches et est également un excellent apéritif.

De gauche à droite :

***Vinus Clairette du Languedoc***

***Paul Mas Clairette du Languedoc***

***Paul Mas Héritage Clairette du Languedoc***

# RECETTES

## TAGLIOLINI A LA TRUFFE



### Recette pour 4 personnes

#### INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- Truffe d'Aude ou d'Uzès
- 400 g de Taglioni frais
- 100 g de poitrine maigre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 3 c. à soupe d'huile d'olive (huile d'olive vierge extra Les Tannes en Occitanie, par exemple)
- Copeaux de parmesan
- Sel et poivre

#### PRÉPARATION :

- Quelques jours (idéalement 5) avant de préparer la recette, placez les œufs avec la truffe dans un récipient fermé et laissez au frais afin que les œufs s'imprègnent des arômes du précieux champignon.
- Le jour dit, coupez la poitrine en petits dés.
- Faites cuire les pâtes fraîches 2 à 3 min, puis égouttez-les. Elles doivent être al dente !
- Faites revenir la poitrine à la poêle sans ajouter de matière grasse. Réservez à feu doux.
- Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
- Mélangez les jaunes d'œufs et la poitrine cuite. Réservez.
- Faites chauffer au bain-marie l'équivalent de 3 tasses à café d'un mélange de crème fraîche et d'huile d'olive.
- Ajoutez dans la poêle aux œufs et à la poitrine. Mélangez une nouvelle fois.

- Ajoutez les pâtes.
- Salez et poivrez à votre convenance, puis mélangez une dernière fois.

#### Finition :

Ajoutez des copeaux de truffes et de parmesan avant de servir dans des assiettes creuses.

#### ACCORD METS ET VINS :

Jean-Claude Mas L'Artisan Pinot Noir 2020



# RECETTES

## TURBOT MARINÉ ET CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET AU GINGEMBRE



### Recette pour 6 personnes

#### INGRÉDIENTS :

- 1 turbot de 2 kg environ
- 2 citrons verts
- 2 citrons jaunes
- 1 orange
- 200 g de gingembre frais
- 1,5 litre d'huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

*Cette recette est réalisable avec tout type de poisson : cabillaud, saumon, Saint-Pierre...*

#### PRÉPARATION :

- Levez les filets du poisson ou taillez-le en pavés (la cuisson reste la même).
- Zestez les agrumes et mélangez les zestes.
- Assaisonnez le poisson avec les zestes d'agrumes, le sel, le piment d'Espelette et le poivre. Enroulez-le ensuite dans du film alimentaire pour que les agrumes infusent dans la chair pendant une heure environ.
- Épluchez le gingembre et taillez-le en petits morceaux.
- Mettez l'huile d'olive à chauffer avec le gingembre dans un récipient pas trop grand et portez-la à température (idéalement entre 56 et 58°C).
- Ôtez le film alimentaire, puis plongez délicatement le turbo dans le bain d'huile qui doit être à 58°C maximum. Comptez environ 10 à 12 minutes de cuisson.

- Piquez votre poisson avec un cure-dent, si vous ne sentez aucune résistance, il est cuit. L'astuce vaut pour tous les poissons, peu importe la cuisson.
- Une fois le poisson cuit, retirez-le de l'huile avec prudence. Servez aussitôt ou réservez au frais, le poisson ainsi préparé se mange aussi bien chaud que froid. Vous pouvez l'accompagner d'une salade de fenouil à l'orange dont la saveur anisée et la fraîcheur se marient très bien avec le plat.

#### ACCORD METS ET VINS :

Jean-Claude Mas l'Artisan Le Chardonnay 2021



# NOS RÉCOMPENSES



- CHATEAU DES CRES RICARDS Enothéra AOP Terrasses du Larzac 2019 : 94 points
- CHATEAU DES CRES RICARDS Stévia AOP Terrasses du Larzac 2019 : 92 points
- SILENUS AOP Languedoc Grés de Montpellier 2019 : 94 points



Effervescents du Monde.  
International competition between the Best Sparkling Wines in the World

- PAUL MAS PRIMA PERLA BLANC Brut AOP Crémant de Limoux NV : Médaille d'Argent
- CHATEAU MARTINOLLES Blanc Brut AOP Crémant de Limoux NV : Médaille d'Argent
- CHATEAU MARTINOLLES Rosé Brut AOP Crémant de Limoux NV : Médaille de Bronze

- PAUL MAS PRIMA PERLA Rosé Brut AOP Crémant de Limoux NV : Médaille de Bronze
- PAUL MAS PRIMA PERLA Blanc de Blancs Brut Vin de France NV : Médaille de Bronze



- ARROGANT FROG Chardonnay BIOLOGIQUE 2020 IGP Pays d'Oc : Médaille d'Or
- MAS DES TANNES Classique Blanc BIOLOGIQUE 2020 IGP Pays d'Oc : Médaille d'Or
- ARROGANT FROG Cabernet Sauvignon, Merlot BIOLOGIQUE 2020 IGP Pays d'Oc : Médaille d'Argent
- MAS DES TANNES Classique Rouge Sans Sulfites BIOLOGIQUE IGP Pays d'Oc : Médaille d'Argent



- LA FORGE ESTATE Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc 2020 : Médaille d'Or

## LES DOMAINES PAUL MAS DANS LA PRESSE



**Le Luxe Rural en Languedoc**  
Propriétaire de 15 domaines sur 850 hectares de vignes en Languedoc-Roussillon, Jean-Claude Mas est l'ambassadeur de sa région natale et le prometteur d'un certain art de vivre le « Luxe Rural ». C'est tous sens en éveil qu'il cultive la vigne et élabore ses vins, inspiré par la nature et son instinct. Une conception du vin qui a fait ses preuves puisque les Domaines Paul Mas ont été désignés producteur de l'année 2020 selon Bettane et Desseauve, producteur européen 2020 pour le magazine Wine Enthusiast, meilleur producteur français 2021 pour Mundus Vini.

Auteur : Laure Gasparotto  
photographe : Aurelio Rodriguez  
Editions Glénat  
Article du 4-9 Novembre 2021 /  
Page 34



**Jean-Claude Mas lance sa bouteille signature pour monter en ses vins**  
Le promoteur du "luxe rural" passe une étape avec la nouvelle cuvée « MON/MA » qui s'offre un contenant en verre exclusif de Verallia pour attaquer de nouveaux marchés, dont celui français. Gravure J.C. Mas sur la bague, facettes sur l'épaule, colonnes sur le fût et piqûre en nid d'abeille visible grâce à la couleur de feuille morte : la bouteille des nouvelles cuvées "Mon viognier" et "Mon grenache" en IGP Pays d'Oc des domaines Paul Mas se veut résolument singulière. « Je prends le risque de me différencier avec ma bouteille identitaire » résume Jean-Claude Mas, à la tête des domaines Paul Mas (870 hectares de vignes en propre et 1 500 ha sous contrats d'achat dans le Midi), présentant ce 30 septembre le modèle "Flûte Gothique" produit exclusivement pour ses vins par le groupe Verallia à la Verrerie Ouvrière d'Albi (VOA).

Article du 1 Octobre 2021



**Domaines Paul Mas : le luxe rural**  
Parmi les visionnaires qui ont participé au renouveau du vignoble du Languedoc, Jean-Claude Mas a fait le pari d'allier qualité des vins et de l'accueil. Tout commence avec Auguste, l'arrière-grand-père de Jean-Claude Mas. En 1892, il achète son premier vignoble : 9 hectares de vignes situés non loin de Saint-Pons-de-Mauchiens, au cœur du département de l'Hérault. Il établit, sans le savoir, une lignée qui aboutira, près de 110 ans plus tard, à la création des Domaines Paul Mas. « Tout a démarré en 2000, explique Jean-Claude Mas, j'ai pris la suite de mon père Paul sur les 35 hectares dont j'ai hérité, il a travaillé jusqu'au début des années 1980 avec son frère Maxime, ils ont développé le domaine familial et puis ils se sont séparés. »

Lire l'article complet : Le Point Vin, publié le 05/01/2022, par Olivier Bompas



Ces dernières années, à proximité de la côte méditerranéenne et dans le charmant arrière-pays languedocien, de nombreux domaines viticoles ont proposé un hébergement de haute qualité, une cuisine innovante et des dégustations passionnantes, cours d'œnologie diversifiés investis. Nous avons exploré pour vous six destinations inspirantes...

### Domaines Paul Mas le luxe à la campagne

Jean-Claude Mas conjugue vins, gastronomie, balades à cheval et balades en buggy pour vivre son « Luxe Rural ». Derrière de longues rangées d'oliviers, Côté Mas vous invite, à une dizaine de kilomètres de la mer Méditerranée près de Mèze. Un bâtiment élégant, au toit de tuiles rouges, l'étage supérieur est entouré par son balcon et sa terrasse. Le restaurant lumineux est décoré avec goût, un mélange d'art moderne et lustres grandioses. Ici, les trois chefs proposent une cuisine innovante et cosmopolite à base de produits locaux, de légumes du terroir et d'épices d'Extrême-Orient. « Le luxe rural symbolise notre culture et notre philosophie », explique Jean-Claude Mas.

Lire l'article complet : MEININGERS WEINREISEN I 2022

## VENEZ NOUS RENCONTRER !

Nous serons présents sur les salons suivants :

- **Millésime Bio - Montpellier, France** - Du 28 février au 02 mars 2022  
Hall B2 – Stand 615
- **Wine Paris & Vinexpo Paris - Paris, France** - Du 14 au 16 février 2022  
**Paul Mas** - Hall 4 Stand EF240  
**Paul Mas Astelia** - Hall 3 L'Avenue stand B0128
- **Prowein - Düsseldorf, Allemagne** - Du Dimanche 15 au 17 mai 2022  
Hall 11 Stand A40
- **Vinexpo America - New-York, Etats-Unis**  
Du mercredi 09 au jeudi 10 mars 2022

