

LUXE RURAL

La chronique des Domaines Paul Mas

EDITION 17



DOMAINES

PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892



Aujourd'hui, les Domaines Paul Mas, ce sont 50 cépages plantés et cultivés sur une mosaïque de terroirs, profitant de microclimats à travers 16 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.



L'APICULTURE AUX DOMAINES PAUL MAS

La présence d'abeilles au milieu des vignes contribue à avoir une biodiversité variée au sein de l'écosystème. Par leur action de pollinisation, elles favorisent le développement de la flore autour et dans le vignoble, et enrichissent la biodiversité.

page 2



RAPPORT DE MILLÉSIME 2022

Les vendanges 2022 ont été très précoces avec un démarrage au 07 août pour certains domaines. Elles ont été ensuite très étalées jusqu'à la mi-octobre dû à une succession d'épisodes pluvieux.

page 3



CHÂTEAU MARTINOLLES

Sur les 130 hectares du domaine, les ceps côtoient les oliviers, les arbres fruitiers, les pins et les chênes. Pour chaque hectare de vignes, un hectare de bois et de garrigue, traversé de ruisseaux, qui offre une biodiversité exceptionnelle qu'il faut préserver.

pages 4 - 5



LA FLÛTE GOTHIC RÉCOMPENSÉE PAR LE MAGAZINE LUXE PACKAGING INSIGHT

Cette compétition de l'emballage de luxe récompense chaque année les meilleures innovations du secteur. La Flûte Gothic est une bouteille exclusive et unique au monde produit par Verallia pour les Domaines Paul Mas.

page 7

L'APIGULTURE AUX DOMAINES PAUL MAS

En tant qu'insectes pollinisateurs, les abeilles sont à l'origine de 80% de la pollinisation de la flore. Elles jouent donc un rôle très important dans la reproduction des végétaux et contribuent à la biodiversité du vignoble.

Aux Domaines Paul Mas, ces petites reines de la biodiversité ont élu domicile sur le vignoble dans 4 jolies ruches cheminées :

- sur la parcelle Belluguette
- dans les vignes d'Astelia
- dans l'olivieraie devant le caveau Côté Mas
- dans le potager bio des Chefs du restaurant gastronomique Côté Mas



L'APIGULTURE AU SERVICE DU POTAGER BIO DES CHEFS DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE CÔTÉ MAS.

Dans un ballet gracieux, attirées par le nectar sucré, les abeilles se déplacent de plante en plante, de fleur en fleur, butinent et pollinisent. Elles se frottent aux étamines et se couvrent de pollen, puis en explorant la fleur suivante, elles y déposent quelques graines, fécondant les fleurs aux organes femelles matures. Ainsi, fraisiers, pommiers, poiriers, tomates, cucurbitacées... se multiplient et foisonnent dans le potager. Cette ruche d'abeilles vient en renfort des insectes pollinisateurs déjà présents afin d'augmenter les probabilités de fécondation des fleurs.

D'ici quelques mois, des recettes à base du miel récolté feront sans doute leur apparition à la carte de nos chefs !

L'APIGULTURE AU SERVICE DE L'OLÉICULTURE

Tout comme dans le potager, plus le nombre d'abeilles est important dans nos oliveraies, plus leur action pollinisatrice augmente la probabilité qu'un grand nombre de fleurs portent des fruits.

L'APIGULTURE AU SERVICE DE LA VITICULTURE

Bien que la vigne soit une plante anémogame, c'est-à-dire que le vent seul suffit à sa reproduction, et que de ce fait, elle n'ait pas besoin de l'aide de pollinisateurs, l'impact des abeilles en viticulture n'est pas anodin. La présence d'abeilles au milieu des vignes permet de contribuer à avoir une biodiversité variée au sein de l'écosystème. Par leur action de pollinisation, elles vont favoriser le développement de la flore autour et dans les parcelles, et ainsi, enrichir l'espace viticole en diversité. Ce développement naturel de la flore va favoriser la vie biologique du sol et son activité. Cette vie biologique va, quant à elle, permettre d'une part, d'apporter des nutriments et de la matière organique à la vigne, et d'autre part, d'oxygéner le sol.

"C'est parce que nous travaillons la terre dans le respect de l'environnement que cela est possible".

Soucieux de préserver tous les insectes auxiliaires qui participent à l'équilibre de l'écosystème, Jean-Claude Mas, a choisi de pratiquer une viticulture respectueuse de l'environnement basé sur les principes de la biodynamie, qui commencent par la suppression d'insecticides et fongicides les plus nocifs pour les abeilles. Ainsi, il leur offre un environnement favorable à leur épanouissement.



AVIS AUX CURIEUX !

Les ruches installées aux Domaines Paul Mas sont équipées d'une cheminée qui oblige ses occupantes à entrer et sortir de la ruche à 2,50 m du sol. Ainsi, promeneurs et viticulteurs ne dérangent pas les abeilles et inversement. Des fenêtres permettent d'observer la colonie d'abeilles en plein travail. Pensez à ne pas donner d'à-coup dans les ruches en les ouvrant et de bien les refermer après observation.



LES ÉCURIES DE L'OLIVIER DEVIENNENT LES ÉCURIES DU CHÂTEAU PAUL MAS

Déjà partenaires du Château Paul Mas et des Domaines Paul Mas dans leur ensemble, les écuries renforcent leur lien avec le domaine viticole voisin et deviennent les écuries du Château Paul Mas.



Cette évolution va permettre aux écuries de s'intégrer dans une offre oenotouristique complète proposée par le Château Paul Mas et Côté Mas, le restaurant du vignoble, et de rayonner plus largement dans la région en portant le nom de ce dernier.

PENSION

Les écuries disposent de l'équipement optimal pour accueillir votre cheval ou poney en pension, en paddock ombragé (avec ou sans abri) ou en box (litière sur copeaux avec sortie au paddock).



ÉCOLE D'ÉQUITATION

Les écuries du Château Paul Mas proposent une offre complète de formation à l'équitation du loisir à la compétition. Sont proposés également des cours de travail à pied.



BALADES

Nous allons vous faire partager les joies de monter à cheval dans un site exceptionnel et protégé, accompagnés de nos moniteurs diplômés. Venez profiter de la nature !

BALADE OENOTOURISTIQUE

Partez pour des balades à travers les vignes et la garrigue, un spectacle grandiose avec vue sur l'étang de Thau, la Méditerranée, Sète et le mont Saint-Clair et de l'autre côté sur la plaine de l'Hérault et les Cévennes. Continuez votre journée avec une initiation à l'œnologie.

Les écuries du Château Paul Mas ont cette particularité d'associer la vie d'un club équestre à des activités oenotouristiques, grâce à son vignoble situé à 200 mètres ainsi que son caveau et son restaurant gastronomique Côté Mas.



RAPPORT DE MILLÉSIME 2022

Après le gel qui avait fortement touché les récoltes en 2021, on retrouve cette année une belle production avec un très bel état sanitaire. Les vendanges 2022 ont été très précoces avec un démarrage au 07 août pour certains domaines. Elles ont été ensuite très étalées dû à une succession d'épisodes de pluies jusqu'à mi-octobre.

« 2022 a été comme les 24h du Mans : tu vas vite, tu t'arrêtes, tu vas vite, tu t'arrêtes... » Jean-Claude Mas.

MÉTÉO

L'été 2022 a été chaud avec un manque d'eau. En raison du gel au printemps et des quantités de pluie variables selon les endroits, la récolte a commencé très tôt cette année (7 août - l'une des plus précoces depuis 2003). Les vignobles de St Hilaire et Malras en zone d'appellation Limoux ont commencé à être vendangés le 15 août avec les effervescents (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir...).

Dû au manque d'eau, la maturité stagne. Au 1er septembre, les vignes sont visuellement au stage végétatif d'un mois d'octobre. On remarque une réelle différence entre les parcelles proches de la rivière et celles qui ne le sont pas qui montrent plus de signes de stress hydrique.

En septembre, à Limoux, il y a eu environ 16 mm de pluie de plus par rapport à l'année dernière avec 190 mm. Ces quelques pluies supplémentaires n'ont pas altéré la qualité des raisins. Les conditions générales étant toujours chaudes et sèches, le botrytis ne s'est pas installé.



EFFETS DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Ce n'est pas seulement une question de température. Ce qui est notable, ce sont les gelées tardives, les inondations plus importantes et plus fréquentes. Les températures moyennes sont d'environ -2°C en hiver et +2°C en été par rapport à la normale. La plus grande préoccupation est le gel tardif. Il existe quelques solutions disponibles sur le marché, mais elles ne sont pas toujours accessibles. La solution la plus accessible serait d'arroser les bourgeons d'eau afin de créer une protection tout autour, mais tous les vignobles n'ont pas un



accès à l'eau suffisant. Les bougies sont une méthode très chère ~5000€/ha, tout comme les éoliennes. Il faut penser aux porte-greffes à floraison tardive et prévoir une taille plus tardive. Les nouveaux défis doivent être pensés pour les 20 prochaines années. C'est la partie difficile de la viticulture, on ne peut pas penser à court-terme...

LA RÉCOLTE

Les vendanges se sont terminées au début du mois d'octobre. Les récoltes ont été faites le plus possible la nuit pour éviter l'oxydation. Les vendanges manuelles sont difficiles car les températures atteignent rapidement les 30°C ou plus en fin de matinée pendant l'été. Les vendanges sont faites à la main pour les raisins destinés aux effervescents car il ne faut aucun contact avec la peau. Les vendanges manuelles sont donc idéales car la trituration est minimale.



Pour les vins tranquilles, il est souhaitable d'avoir un peu d'extraction. Dans ce cas, la récolte mécanique n'est pas un problème, car la légère trituration apportera un contact avec la peau et donc une extraction plus élevée.



LES CÉPAGES

Sauvignon Blanc : la vendange a commencé un peu plus tôt afin de garder un profil très aromatique et une bonne acidité. Après la fermentation alcoolique, il présente de beaux arômes, un bel équilibre et une belle teneur en alcool.

Chardonnay : de beaux degrés, et une belle acidité. Après la fermentation alcoolique, il lui faut un peu de temps pour s'ouvrir. L'équilibre et l'alcool sont excellents.

Chenin & Mauzac : belle acidité et de beaux arômes.

Viognier : riche, expressif, très confit avec une belle matière et beaucoup de gras.

Grenache Blanc : élégant, équilibré aux notes de poire, d'ananas frais et de fleurs d'acacia.

Marselan : très belle ampleur en bouche et une grosse structure avec des arômes épicés et fruités. Il a très bien résisté aux conditions arides de cette année, pas de compromis entre la qualité et la quantité, les deux sont présents !



Effervescents : excellente base. Ils sont frais, gorgés de soleil et fruités. Ils sont légèrement moins acides que l'an dernier.

Pinot Noir : belle couleur, un « millésime heureux » avec de belles notes de cerise.

Merlot & Cabernet Sauvignon : ils ont atteint leur pleine maturité et étonnamment ne présentent aucune note poivrée.

Syrah : expressions aromatiques et les structures sont au rendez-vous ! Du fruit rouge, de la réglisse, du cacao, de la tapenade, du menthol, ce n'est pas un brunch mais bien de la syrah !



CHÂTEAU MARTINOLLES

Le Château Martinolles, ce sont **130 hectares de bois, de champs, d'oliveraies, de vergers et de vignes en appellation Limoux (90 ha)** cultivés sur la commune de Saint-Hilaire, à quinze kilomètres au sud de Carcassonne. Ce petit village de l'Aude s'enorgueillit d'être le berceau de la bulle hexagonale. Au XVI^e siècle, dans les caves de l'abbaye de Saint-Hilaire qui jouxte le domaine, les moines bénédictins ont découvert le principe de la seconde fermentation en bouteille. Un manuscrit datant de 1544 l'atteste : la Blanquette est le premier vin effervescent au monde, près d'un siècle avant l'invention du Champagne.

créant de beaux flacons en méthode traditionnelle, sans clinquant mais dans un esprit Luxe Rural. Avec mon équipe, nous avons construit une gamme de grands vins à prix abordables, des vins festifs pour un plaisir au quotidien. Les cépages Chardonnay et Chenin ont prouvé tout leur potentiel pour révéler les terroirs limouxins. » Jean-Claude Mas

L'ÉCRIN LIMOUXIN, À LA CROISÉE DES TERROIRS PYRÉNÉEN ET MÉDITERRANÉEN

UN ENCÉPAGEMENT ADAPTÉ AUX VARIATIONS DU SOL

Cépages blancs : 35 % de Chardonnay, 14 % de Mauzac et 14 % de Chenin. **Cépages rouges :** 17 % de Pinot noir et les 20% qui restent sont plantés en Cabernet franc, en Cabernet Sauvignon, en Malbec, en Syrah et en Merlot.

Le **Chardonnay**, qui domine l'encépagement, se plaît partout. Sur les sols les plus riches, en lisière de la propriété et à proximité de la rivière où la proportion d'argile est la plus forte, il entre dans la composition des bulles. Sur



UN SITE NATUREL D'UNE GRANDE BIODIVERSITÉ

Sur les 130 hectares du domaine, les ceps côtoient les oliviers, les arbres fruitiers, les pins et les chênes. Pour chaque hectare de vignes, un hectare de bois et de garrigue, traversé de ruisseaux, offre une biodiversité exceptionnelle qu'il faut préserver.



Le Château Martinolles, c'est aussi **la réalisation d'un rêve caressé de longue date par Jean-Claude Mas** : élaborer des vins à bulles dont il découvre la richesse en Italie, guidé par son mentor, le producteur transalpin et consultant international Giorgio Grai. Séduit par l'élégance de ces vins de fête, le vigneron négociant français souhaite ajouter cette corde à son arc et les coteaux de Martinolles lui en offrent l'opportunité en 2011. L'homme de défis relève celui que lui lance ce terroir chargé d'histoire : s'approprier un savoir-faire ancestral pour y laisser sa marque de fabrique, sans se faire mousser...

Depuis plus de dix ans, les efforts ont payé. La qualité a progressé et les cuvées sont plébiscitées par les amateurs comme les professionnels. Le Château Martinolles participe également au renouveau des vins tranquilles de la région en produisant en AOP Limoux un blanc et un rouge denses et complexes qui n'ont rien à envier aux crus les plus prestigieux.

« En tant qu'amateur de grands vins effervescents, il était particulièrement excitant de commencer cette aventure à Saint-Hilaire, là où tout a démarré, il y a plus de cinq cents ans. Je suis fier de poursuivre cette histoire en

Situé sur le Piémont pyrénéen, le vignoble de Martinolles ondule sur les collines en pente douce qui forment un amphithéâtre autour de la cave.

MÉDITERRANÉEN, LE CLIMAT BÉNÉFICIE AUSSI DES INFLUENCES OCÉANIQUES

Si le soleil sait se montrer généreux, les vents d'ouest apportent la pluie. Ici, pas d'épisodes cévenoles mais une pluviométrie annuelle — 700 à 800 mm en moyenne — bien répartie tout au long de l'année. Le relief vallonné favorise la circulation de l'air qui tempère la chaleur méridionale.

Sur ces **coteaux argilo-calcaires situés entre 200 et 300 m d'altitude**, les journées sont plus courtes que dans la plaine. L'écart de température important entre la nuit et le jour offre un allongement de la période de maturation des baies. Les raisins, vendangés plus tard que dans l'Hérault, conservent une belle acidité tout en présentant une maturité phénolique, celle de la peau et des pépins, optimale. Ils produisent ainsi des vins d'un équilibre remarquable.

les coteaux argilo-sablo-calcaires très drainants et sur les sols argilo-calcaires, il sert pour les vins tranquilles.

Le **Chenin**, moins sensible au gel que le Chardonnay, s'épanouit sur les parcelles aux sols riches. Son acidité le rend particulièrement intéressant pour les Crémants.



Labelisé Haute valeur environnementale (HVE) niveau 3, le vignoble s'appuie sur l'agroécologie. En hiver, un couvert végétal habille les vignes. Aucun herbicide n'est utilisé, les sols sont travaillés mécaniquement, de même que l'épamprage est réalisé de manière mécanique ou manuelle. L'entretien des haies et des ruisseaux crée des zones refuges pour une faune variée.

L'excellent état sanitaire des raisins et un écosystème équilibré, où l'intervention humaine se fait la plus discrète possible, permettent de limiter les traitements phytosanitaires.

DIX ANS DE RÉFLEXIONS ET D'AMÉLIORATIONS AU SERVICE DU TERROIR

À Martinolles, comme dans tous ses projets, Jean-Claude Mas préfère à la logique financière de l'investisseur une approche de « bon père de famille » : il investit sur et pour le long terme, sans chercher de rentabilité immédiate. Grâce à Bastien Lalauze, régisseur du domaine depuis le rachat en 2011, et une équipe de sept personnes auxquelles s'ajoutent des saisonniers, d'importants changements ont eu lieu, à la vigne comme à la cave.

CHÂTEAU MARTINOLLES



À LA VIGNE, RENOUVELER ET SOIGNER

Arrachages et replantations ont permis un rajeunissement du vignoble, tout en préservant les vieilles vignes de qualité. Des amendements, fumier d'ovins, compost de végétaux ou engrais organiques ont été apportés aux sols. Mis en place dès le départ, ce travail de longue haleine se poursuit mais il a déjà porté ses fruits : la santé des plants s'améliore, leur vigueur est meilleure.



À LA CAVE, UNE VINIFICATION DE HAUTE PRÉCISION

Pour produire des bulles, il faut être carré : ces vins de fête exigent de la rigueur. Inspiré par l'Italie, Jean-Claude Mas a su s'approprier les techniques et la méthode locale et champenoise, de la récolte manuelle en cagettes de 150 kg jusqu'au juste dosage de la liqueur d'expédition, en passant par un pressurage en grappes entières long et doux, à flots constants, qui respecte les raisins, et en ne sélectionnant que les têtes de cuvée pour les effervescents.



Convaincu que la méthode traditionnelle requiert une technologie de pointe, Jean-Claude Mas améliore constamment son outil de production. Les vins de base sont élaborés et élevés dans des cuves en inox, à l'exception de la cuvée Grande Réserve dont une partie est fermentée et élevée sous-bois.

Après la fermentation dite alcoolique, une seconde fermentation en bouteille est provoquée en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin « prend mousse » pendant que les bouteilles reposent sur lattes pendant au moins douze mois pour la Blanquette de Limoux, jusqu'à 48 pour le Crémant Grande Réserve.

Les vins tranquilles sont vinifiés dans des cuves inox ou en bois tronconiques et élevés dans des fûts de chêne français et américains.



LA GAMME :

AOP Limoux :

Château Martinolles, Vieilles Vignes, Limoux Blanc
Château Martinolles Garriguet, Limoux Rouge

Effervescents :

Martinolles Crémant de Limoux Brut, AOP Crémant de Limoux
Martinolles Crémant de Limoux Rosé, AOP Crémant de Limoux
Martinolles Blanquette de Limoux, AOP Blanquette de Limoux
Château Martinolles Grande Réserve, AOP Crémant de Limoux

IGP Pays d'Oc :

Domaine Martinolles Chardonnay
Domaine Martinolles Pinot Noir



NOS RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

- LE ROSÉ BIO PAR PAUL MAS
IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points
- JARDIN DE ROSES
AOP Languedoc 2021 : 91 points
- DOMAINE LES VERRIÈRES CLOS DES SOUTYÈRES
AOP Languedoc 2020 : 92 points
- PAUL MAS RÉSERVE LANGUEDOC ROUGE
AOP Languedoc 2021 : 90 points
- CHÂTEAU CAPENDU LA COMELLE
AOP Corbières 2020 : 91 points
- CHÂTEAU VILLEGLEY LA MATTE
AOP Minervois 2019 : 91 points
- CHÂTEAU VILLEGLEY LA MATTE
AOP Minervois 2020 : 90 points
- CHÂTEAU LAURIGA LE CADET
AOP Côtes du Roussillon 2020 : 91 points
- LAURINYA
AOP Côtes du Roussillon 2020 : 91 points
- CHÂTEAU LAURIGA GRANDE RÉSERVE CUVÉE JEAN
AOP Côtes du Roussillon 2020 : 91 points

- LA FORGE ESTATE CABERNET SAUVIGNON
IGP Pays d'Oc 2020 : 91 points
- CÔTÉ MAS SYRAH, GRENACHE
IGP Pays d'Oc 2021 : 90 points
- VIGNES DE NICOLE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
IGP Pays d'Oc 2021 : 90 points
- PAUL MAS RÉSERVE MALBEC
IGP Pays d'Oc 2021 : 90 points
- CHÂTEAU PAUL MAS CLOS DES MÛRES
AOP Languedoc 2021 : 93 points
- CHÂTEAU PAUL MAS CLOS SAVIGNAC
AOP Languedoc Grés de Montpellier 2021 : 91 points
- ASTELIA LE GRAND VIN
IGP Terres du Midi 2019 : 93 points
- Y DU CHÂTEAU JÉRÉMIE
AOP Corbières-Boutenac 2020 : 90 points
- CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS CENOTHERA
AOP Terrasses du Larzac 2020 : 90 points



- CHÂTEAU ARROGANT FROG LIMOUX ROUGE
AOP Limoux 2019 : "3 étoiles Coup de Cœur"
- CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS CENOTHERA
AOP Terrasses du Larzac 2019 : "3 étoiles Coup de Cœur"
- DOMAINE FERRANDIÈRE LE GRAND VIN BLANC
IGP Pays d'Oc 2020 : "2 étoiles Coup de Cœur"
- VIGNES DE NICOLE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
IGP Pays d'Oc 2021 : "2 étoiles Coup de Cœur"

Wine & Spirits

- CHÂTEAU LAURIGA RÉSERVE CUVÉE BASTIEN
AOP Côtes du Roussillon 2020 : 91 points
- DOMAINE LAURIGA LA FIGUERA
IGP Cotes Catalanes 2021 : 90 points Best Buy
- DOMAINE LAURIGA RACINES
IGP Côtes Catalanes 2020 : 90 points
- CHÂTEAU LAURIGA ROSÉ
AOP Côtes du Roussillon 2021 : 90 points
- PAUL MAS RÉSERVE GRANDE RÉSERVE M BRUT BLANC DE BLANCS
AOP Crémant de Limoux NV : 92 points



- CHÂTEAU PAUL MAS BELLUGUETTE
AOP Languedoc 2020 : 90 points
- JARDIN DE ROSES
AOP Languedoc 2021 : 91 points

LES DOMAINES PAUL MAS DANS LA PRESSE



Royaume-Uni
JANCIS ROBINSON
6 Oct. 2022

Languedoc – des vins rafraichissants

« [...] Les producteurs adaptent leurs pratiques de conduite du vignoble et leurs techniques de vinification. Oenologues et viticulteurs se tendent la main, de la France au Portugal, de l'Allemagne à l'Australie, tous apprennent de nouvelles façons de gérer l'inattendu. Les vignes elles-mêmes se révèlent étonnamment résistantes de manière inattendue.

Château Capendu Paul Mas, La Comelle 2020 Corbières

Carignan, Grenache, Syrah. Boisé. Patchouli, pot-pourri, framboises et bois mouillé. Franc et le fruit est joli, délicatement épicé (laurier ?). Pas d'extraction. Fabriqué avec une main très légère et pour un plaisir immédiat et sans prétention. Il serait impossible de ne pas simplement apprécier ce vin ! Parfumé jusqu'au bout. Bravo.

Pour lire l'article : <https://www.jancisrobinson.com/articles/languedoc-wines-cool-down>

Vendemmie

Italie
VENDEMMIE
Giovanna Romeo – 11 Oct. 2022

Elu pour la troisième année consécutive meilleur producteur français selon Mundus Vini, Paul Mas possède 17 propriétés entre Châteaux et Domaines pour un total de 900 hectares de vignes et plus de 22 millions de bouteilles de vin produites chaque année. Il est distribué dans 80 pays à travers le monde.

La passion du travail, la capacité à le diriger, la magie de la nature qu'il faut écouter pour la comprendre et l'accompagner, l'intuition dans la gestion du changement climatique. C'est le vrai défi. "Et s'il n'y a pas de défi il n'y a pas de vie" - poursuit Jean Claude Mas. Comment voyez-vous l'avenir ? "Je crois que l'avenir doit être fait de plus d'humanité et de sensibilité. L'intérêt du travail porte aujourd'hui sur ce qui a été construit jusqu'à présent : en tirer le meilleur parti et continuer à être de plus en plus une référence sociale et culturelle pour cette grande terre généreuse".

Pour lire l'article : <https://vendemmie.com/news/azienda-e-consorzi/languedoc-suoli-varieta-e-territori-nellinterpretazione-di-domaines-paul-mas/>

Hôtel & Lodge

France
HOTEL & LODGE SPECIAL VINS D'ÉTÉ

Jean-Claude Mas, propriétaire des Domaines Paul Mas
« LE LUXE RURAL, UNE AVENTURE SENSORIELLE ET ÉMOTIONNELLE »
En à peine deux décennies, l'iconoclaste Jean-Claude Mas a fait connaître ses vins dans le monde entier, tout en revendiquant une philosophie de proximité avec le terroir, synonyme de qualité.

Dans un véritable bain de biodiversité où la vigne flirte avec les lavandes, les oliviers et les chênes truffiers, Jean-Claude Mas partage ici sa vision gourmande du « luxe rural ». Poissons de Méditerranée, viandes de l'Aveyron, légumes du potager et fruits du verger de la propriété se conjuguent avec les cuvées du domaine. Les saveurs du Languedoc blanc Belluguet 2017 (Château Paul Mas) croisent par exemple celles d'un filet de loup et le rosé 2020 enveloppe de ses notes florales et fruitées les cannellonis de bœuf et chèvre frais. Un café, et nous voilà partis à pied ou à cheval à travers vignes et garrigue, vers Sète et l'étang de Thau.

Pour lire l'article : Edition Juin - Août 2022 P.38-39



Royaume-Uni
THE DRINKS BUSINESS TOP 10 DES VINS DE L'AOP LANGUEDOC
Par Patrick Schmitt - 28 Oct. 22

La région du Languedoc, dans le sud de la France, est un foyer de production viticole passionnante. Ici, Patrick Schmitt MW explique pourquoi et met en lumière sur 10 vins de l'appellation AOP Languedoc à surveiller.

Château Paul Mas Blanc, Belluguet, AOP Languedoc, 2021

[...] C'est un vin blanc puissant, avec beaucoup de fruits jaunes mûrs et une richesse sur la noix de cajou, mais aussi une finale salée, fraîche et piquante pour vous rafraîchir.

Château Paul Mas, Lieu-dit Nicole Rosé, AOP Languedoc, 2021

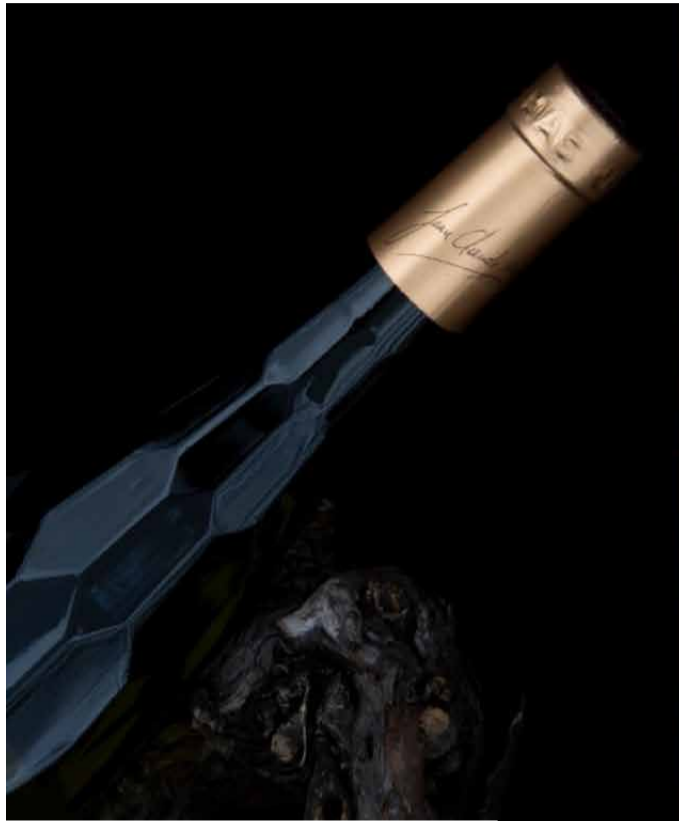
Les Domaines Paul Mas produisent de nombreux vins rosés du Languedoc, mais c'est le Château Paul Mas phare du Lieu-dit Nicole qui offre le summum de la qualité. [...]

Domaine Les Verrières, Pierre Plantée, AOP Languedoc, 2019

Le succès de cette bouteille se démontre dans sa puissance et la complexité des assemblages dominés par la syrah dans le sud de la France. [...]

Pour lire l'article : <https://www.thedrinksbusiness.com/2022/10/top-10-wines-from-the-aop-languedoc/>

LA FLÛTE GOTHIC RÉCOMPENSÉE PAR LE MAGAZINE LUXE PACKAGING INSIGHT



UNE COMPÉTITION DE TAILLE

Cette compétition de l'emballage de luxe récompense chaque année les meilleures innovations du secteur. Luxe Packaging Insight est l'autorité mondiale pour les professionnels de l'emballage de luxe. Le magazine offre une couverture complète des dernières actualités de l'industrie du luxe sur des secteurs tels que la parfumerie et les cosmétiques, les vins et spiritueux, l'épicerie fine, les bijoux et les montres et les produits lifestyle.

LA FLÛTE GOTHIC, UNE BOUTEILLE EXCLUSIVE DE VERALLIA POUR LES DOMAINES PAUL MAS

« Quand on fait du vin, on ne peut pas être insensible au design »
Jean-Claude Mas

Membre du jury des Verallia Design Awards 2018, Jean-Claude Mas est séduit par le design de la bouteille présentée par les deux lauréats, Clara Chanteloup et Maxence de Cock.

Ses courbes asymétriques et organiques, ses lignes fines poussées par un dynamisme ascensionnel à l'instar de l'architecture gothique, pour un poids de seulement 600 grammes, conquièrent Jean-Claude Mas à la recherche d'une bouteille exclusive, capable d'exprimer la singularité de ses vins blancs. La notion d'éco-responsabilité était alors au cœur de l'édition des Verallia Design Awards 2018 avec un thème portant sur « se mettre au vert ». Une dimension faisant écho aux valeurs portées par Jean-Claude Mas et les Domaines Paul Mas. La bouteille Flûte Gothic est produite par Verallia dans son usine VOA, située à Albi.

NOTRE FLÛTE GOTHIC À L'HONNEUR

La Flûte Gothic nommée au mois de juillet, a été récompensée par le magazine Luxe Packaging Insight dans la catégorie de bouteilles Wine & Spirits, le mardi 04 octobre. Elle sera donc représentée dans le numéro d'hiver du magazine Formes de Luxe !!



FORMES DE LUXE AWARDS 2022

La 24^{ème} édition de la cérémonie des trophées de l'emballage de luxe récompensant les marques et les fournisseurs s'est tenue le mardi 04 octobre 2022 au Grimaldi Forum, co-animée par la directrice éditoriale de Formes de Luxe et Luxe Packaging Insight Alissa Demorest et le journaliste de la télévision française Gérald Ariano.

VENEZ NOUS RENCONTRER !

Nous serons présents sur les salons suivants :

- **Millésime Bio - Montpellier, France**
Du 30 janvier au 1er février 2023
- **Wine Paris & Vinexpo Paris - Paris, France**
Du 13 au 15 février 2023
- **Prowein - Düsseldorf, Allemagne**
Du 19 au 21 mars 2023
- **Vinexpo Asia - Singapour**
Du 23 au 25 mai 2023



TO ANOTHER GREAT YEAR.

19-21 March 2023 | Düsseldorf, Germany
THE WORLD'S NO. 1 International Trade Fair for Wines and Spirits.

RECETTE

FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES RÔTIÉS, VINAIGRE DE FRAMBOISE

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

Les pommes rôties

- 3 pommes du Domaine de La Ferrandière
- 50 g de beurre
- 15 g de sucre
- 40 g de cerneaux de noix

La réduction de vinaigre

- 50 g de vinaigre de framboise
- 35 g de sucre

Le foie gras

- 500 g de foie gras du Sud-Ouest (IGP) déveiné et dénervé
- 20 g de farine
- Sel et poivre

Finition

- Fleur de sel



LES POMMES RÔTIÉS

Lavez les pommes, épluchez-les, puis taillez-les en deux dans la largeur. Faites-les colorer dans une poêle avant d'ajouter le sucre et le beurre, puis, terminez la cuisson au four à 160 °C pendant 10 min environ. Ajoutez les noix dans le même récipient en fin de cuisson.

LA RÉDUCTION DE VINAIGRE

Versez le vinaigre de framboise dans une casserole, ajoutez 35 g de sucre et faites réduire à petit feu, jusqu'à obtenir une consistance mielleuse – comptez environ 25 min.

LE FOIE GRAS

Taillez des tranches de foie gras de 80 g par personne environ. Assaisonnez-les, puis passez-les dans la farine sur toutes leurs faces. Supprimez l'excédent de

farine. Faites-les cuire dans une poêle bien chaude sans matière grasse, environ 3 min sur chaque face. Laissez-les reposer 2 petites min sur du papier absorbant, afin qu'elles rendent un maximum de gras.

DRESSAGE

Rectifiez l'assaisonnement du foie gras avec de la fleur de sel. Disposez dans chaque assiette une tranche de foie gras avec un trait de réduction de vinaigre de framboise. Déposez à côté 1/2 pomme rôtie et dégustez chaud.

ACCORD METS ET VINS :

CHÂTEAU LAURIGA Rivesaltes Ambré Hors d'Âge

