

# LUXE RURAL

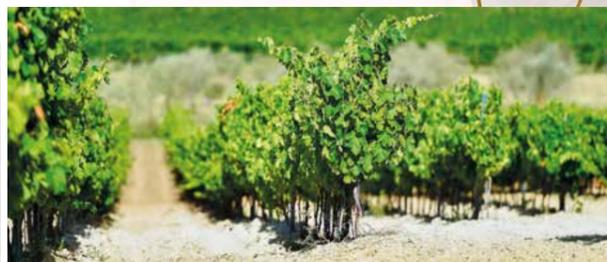
*La chronique des Domaines Paul Mas*

EDITION 18



— 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 17 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.*



## **UNE NOUVELLE ACTIVITÉ DANS LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU PAUL MAS**

Du nouveau dans les vignes du Château Paul Mas, des compagnons de travail pour Eden et une nouvelle façon de découvrir le vignoble !

page 2



## **INNOVATION 2023, LE ROSORANGE PAUL MAS**

Jean-Claude Mas présente sa dernière innovation ; une co-vinification minutieuse qui marie les arômes de deux vins !

page 5



## **NATURELLEMENT RÉSISTANT**

Le début d'une petite révolution : les cépages résistants, une alternative écologique qui offre de nombreux avantages !

page 5



## **L'ACCORD METS ET VIN**

À l'approche de l'été, on vous propose un accord mets et vin avec notre rosé star de l'été !

page 6

# UNE NOUVELLE ACTIVITÉ DANS LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU PAUL MAS

**Ulka et Abbey, deux nouveaux chevaux, rejoignent les équipes du Château Paul Mas pour le travail de traction animale mais également pour offrir une nouvelle activité de découverte du vignoble !**

Cela fait maintenant 2 ans qu'Eden a rejoint les équipes des Domaines Paul Mas. Deux ans que cette jument comtoise laboure les sols, désherbe et transporte les raisins pendant les vendanges.

Le projet de Jean-Claude Mas est d'augmenter au fur et à mesure la surface du vignoble travaillé par traction animale. L'arrivée de ces deux nouveaux chevaux permet de compléter le travail déjà réalisé par Eden dans le vignoble de Montagnac. Pauline, propriétaire d'Ulka et Abbey est également arrivée avec une calèche tirées par ses deux chevaux !

**Les promenades en calèche sont une façon agréable de découvrir le vignoble. Elles permettent de profiter du paysage tout en**



**découvrant l'histoire du domaine et nos méthodes de viticulture. Mais ces balades ont également un impact positif sur l'environnement et l'économie locale.**

Les promenades en calèche sont une alternative écologique aux véhicules à moteur. En utilisant des chevaux pour se déplacer, il n'y a pas d'émissions de gaz d'échappement et donc pas de pollution de l'air. Cela contribue à préserver la qualité de l'air et à réduire l'empreinte



carbone de nos visites oenotouristiques. Les promenades permettent également de découvrir le vignoble sous un autre angle. Les visiteurs peuvent en apprendre davantage sur les différents cépages, les techniques de culture et les traditions viticoles de la région.

Enfin, les promenades en calèche offrent une expérience unique et mémorable aux visiteurs. Elles permettent de se déplacer à un rythme lent et régulier, ce qui offre une perspective différente sur le paysage. Les visiteurs peuvent ainsi profiter pleinement de la beauté naturelle de la région dans une ambiance détendue.

En somme, venez vous laisser transporter dans un monde de beauté et de senteurs en visitant notre domaine en calèche. Une expérience unique qui vous permettra de découvrir notre vignoble d'une manière différente et en même temps d'offrir une activité récréative à nos chevaux travailleurs !

## QUE SE PASSE-T-IL DANS LA VIGNE ?

### LE CHARRUAGE (OU DÉFONÇAGE)

Si le nom de la technique fait débat, son intérêt, lui, absolument pas. Le charruage est un geste indispensable pour la qualité du vin. C'est une technique culturelle traditionnelle utilisée dans les vignes depuis des siècles. Si certains vignerons modernes s'en passent, aux Domaines Paul Mas, on le sait bien, si nous voulons que les vignes vieillissent en bonne santé, cette étape est indispensable !

Lorsque les vignes deviennent trop âgées, elles peuvent commencer à produire des raisins de moindre qualité ou en quantités moins importantes. Cela est dû au fait que les vignes vieillissantes ont une capacité réduite à absorber l'eau et les nutriments qu'elle contient, nécessaires à la production de raisins de qualité. Ces vignes sont aussi souvent plus sujettes aux maladies et aux attaques de parasites.

Il est donc nécessaire de remplacer les vignes vieillissantes par de nouvelles plantations pour maintenir la qualité et la quantité de la production de raisins. Aux Domaines Paul Mas, ce sont environ 60 hectares qui sont en permanence en jachère.

Le charruage ou défouage, consiste à labourer la terre entre les rangées de vignes arrachées à l'aide d'une charrue, afin de la retourner et de l'aérer. Mais à quoi sert cette pratique ? Pourquoi est-elle si importante pour la qualité du vin ? Voici tout ce que vous devez savoir sur le charruage dans les vignes.



### Pourquoi charruer la terre une fois la vigne arrachée ?

Cette technique permet de briser les mottes de terre et de les enfouir dans le sol pour faciliter la circulation de l'eau et de l'air. Elle permet également d'éliminer les mauvaises herbes et de favoriser la croissance des futurs plants de vigne. En labourant le sol, le charruage permet de faire remonter les racines de la vigne qui vient d'être arrachée.

### Avantages du charruage des vignes arrachées :

- Amélioration de la structure du sol : le charruage permet de briser les mottes de

terre, de les aérer et de les mélanger, ce qui améliore la structure du sol et favorise la pénétration des racines.

- Élimination des mauvaises herbes : en labourant le sol, le charruage permet d'éliminer les mauvaises herbes qui concurrencent les plants de vigne dans l'assimilation de l'eau et de ses nutriments.
- Préparation pour la replantation : le charruage permet de préparer le sol pour la replantation de nouvelles vignes. En éliminant les anciens plants de vigne, il permet de préparer le sol pour les futures racines.

### Les avantages du charruage pour la qualité du vin :

Le charruage est une pratique qui peut sembler anodine, mais qui a un impact significatif sur la qualité du vin. En éliminant les racines mortes, on évite l'apparition de maladies et on permet aux racines de la future vigne d'avoir l'espace souterrain nécessaire à leur bon développement, ce qui permet à la vigne de mieux s'exprimer et de produire des raisins de qualité supérieure.

En choisissant de pratiquer le charruage, nous optons pour une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement, tout en garantissant la qualité de notre production.

### Comment se déroule le charruage :

Le charruage se fait à l'aide d'une charrue, une machine agricole qui va labourer la terre, faisant des tranchées d'environ 50cm. C'est ensuite à la main que nos viticulteurs vont récolter et entasser toutes les racines. Le charruage nécessite donc une main-d'œuvre importante.

Le travail de charruage est réalisé dans les 2 années qui suivent l'arrachage d'une vigne. Les racines extraites du sol sont brûlées et le sol lui, est ensuite laissé au repos, en jachère, pendant 5 années. Pendant ces 5 années, y seront plantés des cultures dites "non pérennes", comme des céréales ou légumineuses. Les champs sont d'ailleurs souvent laissés à des agriculteurs sur cette période avant de pouvoir y replanter des vignes.



bettane +  
desseauve



Découvrez ou redécouvrez la série  
"Toutes les vies de Jean-Claude Mas"  
produite par et avec Thierry Desseauve !



# NOS RÉCOMPENSES



- Château Paul Mas Clos des Mûres | AOP Languedoc 2020 : **90 points**
- Château Paul Mas Clos Savignac | AOP Languedoc Grés de Montpellier 2021 : **90 points**
- Domaine les Verrières Clos des Soutyères AOP Languedoc 2020 : **90 points**
- Domaine Silène des Peyrals ORGANIC AOP Languedoc Grés de Montpellier 2020 : **91 points**
- Mas du Silène Rouge ORGANIC | AOP Languedoc Grés de Montpellier 2020 : **91 points**



- Château Paul Mas Clos des Mûres | AOP Languedoc 2021 : **90 points**



- Jean-Claude Mas Mon Rosé | IGP Pays d'Oc 2022 : **91 points BEST BUY**
- Côté Mas Brut Rosé St. Hilaire | AOP Crémant de Limoux NVS : **92 points**
- Château Villegly La Matte | AOP Minervois 2020 : **90 points BEST BUY**



- Château Paul Mas Rosé Lieu-dit Nicole AOP Languedoc 2022 : **90 points**
- Vignes de Nicole Rosé | IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**
- Côté Mas Rosé Aurore | IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**
- Jardin de Roses | AOP Languedoc 2022 : **90 points**
- Jean-Claude Mas Mon Rosé | IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**
- Domaine Lauriga Le Gris | IGP Côtes Catalanes 2022 : **90 points**



- Arrogant Frog Pinot Noir | IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**
- Arrogant Frog Chardonnay, Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Martinolles Rosé Brut | AOP Crémant de Limoux NVS : **OR**
- Château Martinolles Vieilles Vignes Chardonnay | AOP Limoux 2021 : **OR**
- Martinolles Blanc Brut | AOP Crémant de Limoux NM : **OR**

- Domaine Ferrandière Le Grand Vin Blanc IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Domaine Ferrandière Le Grand Vin Rouge IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**
- Domaine des Crès Ricards Alexaume | IGP Pays d'Oc 2020 : **OR**
- Château des Crès Ricards (Enothera) | AOP Terrasses du Larzac 2021 : **OR**
- Château Lauriga Réserve Cuvée Bastien AOP Côtes du Roussillon 2020 : **OR**



- Côté Mas Sauvignon Blanc/Vermentino IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Réserve Viognier Calcaire Hauts | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Mon Gewurztraminer IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Le Pioch Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **ARGENT**
- Paul Mas Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **ARGENT**
- Jean-Claude Mas La Plaine Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc 2022 : **ARGENT**
- L'Artisan Le Chardonnay | IGP Pays d'Oc 2022 : **ARGENT**
- Jean Claude Mas Le Confectionneur Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **ARGENT**
- Domaine Ferrandière Grenache Noir | IGP Pays d'Oc 2022 : **BRONZE**
- Esprit des Peyrals Rouge | AOP Languedoc Grés de Montpellier 2022 : **BRONZE**
- Jardin de Roses | AOP Languedoc 2022 : **BRONZE**
- Château Mas des Tannes ORGANIC | AOP Languedoc 2021 : **BRONZE**
- Jean Claude Mas Les Faïsses Chardonnay AOP Limoux 2021 : **BRONZE**



- Paul Mas Merlot | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Domaine Astruc Lot 11 Merlot | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- La Forge Estate Merlot | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



- Paul Mas Syrah | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Rosé Aurore | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



- Vignes de Nicole Cabernet Sauvignon, Merlot IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Réserve Languedoc rouge AOP Languedoc 2021 : **OR**
- Jean-Claude Mas Les Soubergues Cabernet-Sauvignon | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Côté Mas Rosé Aurore | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Martinolles Blanc Brut | AOP Crémant de Limoux : **OR**
- Jean-Claude Mas Mon Grenache ORGANIC IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Mon Rosé | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



- Paul Mas Syrah | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Château Martinolles Vieilles Vignes Chardonnay | AOP Limoux 2021 : **OR**
- Château des Crès Ricards Stévia | AOP Terrasses du Larzac 2021 : **OR**
- Paul Mas Prima Perla Blanc de Blancs | AOP Blanquette de Limoux : **OR**
- Vignes de Nicole Chardonnay, Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Arrogant Frog Sauvignon Blanc | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Paul Mas Chardonnay | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean-Claude Mas Le Coteau Chardonnay IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jardin de Roses | AOP Languedoc 2022 : **OR**
- Château Capendu La Comelle | AOP Corbières 2021 : **OR**



- Arrogant Frog Chardonnay, Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **93 points GRAND OR**
- Jean-Claude Mas Le Pioch Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **95 points GRAND OR**
- Côté Mas Sauvignon-Vermentino | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Paul Mas Prima Perla Blanc de Blancs | AOP Blanquette de Limoux : **OR**
- Paul Mas Prima Perla Blanc Brut | AOP Crémant de Limoux : **OR**



- Jean Claude Mas Chardonnay Le Coteau IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Paul Mas Chardonnay | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean Claude Mas Viognier Le Pioch | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- La Forge Estate Viognier | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Domaine Astruc Lot 14 Syrah Rosé | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Rural par Nature Rouge ORGANIC | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Paul Mas Merlot | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Jean Claude Mas Syrah Les Garrigues | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Vignobles Ferrandière Malbec | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Château Jérémie | AOP Corbières 2021 : **OR**
- Domaine Lauriga Le Gris | IGP Côtes Catalanes 2022 : **OR**
- Château Lauriga Grande Réserve Cuvée Jean AOP Côtes du Roussillon 2021 : **OR**
- Château Paul Mas Clos des Mûres | AOP Languedoc 2021 : **OR**
- Vignes de Nicole Cabernet Sauvignon, Syrah IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



- Rural Par Nature Blanc ORGANIC | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**
- Château Mas des Tannes Rouge ORGANIC AOP Languedoc 2021 : **OR**
- Mas des Tannes Classique Rouge Sans Sulfites ORGANIC | IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**



- Cuvée Secrète Chardonnay ORGANIC Sans Sulfites | IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



- Château des Crès Ricards (Enothera) | AOP Terrasses du Larzac 2021 : **OR**

# NOS HUILES D'OLIVE

Nos oliveraies sont toutes cultivées dans la belle région du Languedoc-Roussillon, sur nos propres domaines : Clos Astelia, Domaine Nicole, Domaine les Verrières, Mas des Tannes, Château des Crès Ricards et Château Martinolles.

Nos huiles d'olive sont élaborées à partir d'un mélange de variétés d'olives : Lucques, Aglandau, Bouteillan, Picholine, Olivier, Verdale et Clairemontaise mais elles sont aussi travaillées en mono-variétés.

Nos huiles d'olive sont obtenues à partir de nos oliveraies, sans additifs et sans adjonction d'autre huile. Elles sont vierges extras obtenues uniquement par des procédés mécaniques et ne subissent ni traitement chimique, ni raffinage.

### Notre gamme d'huile d'olive :

Les Tannes en Occitanie, Picholine 2022

Les Tannes en Occitanie, Aglandau 2022

Les Tannes en Occitanie, Olivière 2022

Les Tannes en Occitanie, Assemblage 2022

Astelia, Nectar d'Olive 2020



# NOS ROSÉS 2022



Le Rosé par Paul Mas 2022 | IGP Pays d'Oc  
 Domaine Lauriga, Le Gris 2022 | IGP Côtes Catalanes  
 Jardin de Roses 2022 | AOP Languedoc  
 Mon Rosé 2022 | IGP Pays d'Oc

Château Paul Mas Lieu-dit Nicole Organic Rosé 2022 | AOP Languedoc  
 Côte Mas Rosé Aurore 2022 | IGP Pays d'Oc  
 L'Artisan Le Rosé 2022 | IGP Pays d'Oc  
 Martinolles Rosé Brut | AOP Crémant de Limoux

# ROSORANGE, LA VINIFICATION INNOVANTE

## VIN DE FRANCE, BIOLOGIQUE

Cette année, en réponse à la tendance des vins oranges, notamment aux États-Unis et avec un marché du rosé qui se maintient encore, Jean-Claude Mas, à l'écoute des consommateurs et qui aime toujours emprunter des chemins différents, lance une nouvelle cuvée basée sur une vinification innovante ; Le RosOrange.

« Lorsque le vin orange a envahi le marché, beaucoup m'ont demandé si j'avais l'intention d'en produire un. Cela m'a ramené en 1998, lorsque j'ai créé un Chardonnay vinifié en rouge. Cette méthode nous a permis d'obtenir un vin blanc contenant plus de polyphénols. J'ai ensuite travaillé sur la vinification d'un vin orange avant même qu'ils ne connaissent le succès qu'ils ont aujourd'hui ! »

Le RosOrange prend ainsi le meilleur des deux mondes du rosé et du vin orange. Une subtile co-vinification des deux vins, qui donne un vin savoureux complexe et singulier, cassant les codes ! Son assemblage est composé de Cinsault, Grenache Noir et Grenache Gris qui contribue à la partie rosé et de Macabeu et Vermentino pour la partie vin orange.

Vinifié à partir de raisins cultivés en agriculture biologique, le respect des sols et de la nature est une condition essentielle pour Jean-Claude Mas pour produire des vins de qualité. En rayon, le RosOrange

vous interpellera d'abord par sa couleur ambre pâle, illustration parfaite de l'assemblage innovant de celui-ci !

Son contenant a également été choisi avec soin puisqu'il est embouteillé dans la Flûte Gothic, bouteille signature exclusive de Jean-Claude Mas. Récompensée par plusieurs prix packaging en 2022 (l'Oscar de l'Emballage, Formes de Luxe), avec ses courbes élégantes rappelant la nature luxuriante, il était tout naturel pour Jean-Claude Mas de fusionner ces deux innovations.

Au nez, vous pourrez retrouver des notes intenses d'agrumes confits, d'écorce d'orange ou encore de coing. En bouche, une texture perlée avec des tanins subtils, ce vin vous offrira des notes fruitées. La fraîcheur d'un rosé associé au caractère d'un vin orange !

### Le conseil de notre sommelier :

Le RosOrange pourra être bu à l'apéritif, mais également sur des plats épicés comme la cuisine indienne ou asiatique. Un accord plus original, essayez-le avec un fromage de vache à pâte molle !

Paul Mas, RosOrange 2022, Vin de France. Vin issu de l'agriculture biologique.



## NATURELLEMENT RÉSISTANT, LES NOUVEAUX CÉPAGES



### VARIÉTÉS RÉSISTANTES

« Ce qui compte, c'est notre philosophie viticole. »

**L'utilisation de produits chimiques a été bannie de nos vignes.** Pour nous, la viticulture biologique est une **valeur clé, pas un argument de vente**. Nos vignes sont, pour la plupart, cultivées selon une gestion biologique parce que **nous estimons qu'un sol vivant offre de meilleurs raisins**. Nous ne demandons pas la certification biologique pour tous nos vignobles. Ce qui compte, c'est notre philosophie viticole.

« Le résultat d'un projet de 10 ans. »

C'est le premier millésime de **cépages résistants** que nous mettons sur le marché. C'est le résultat d'un **travail de 10 ans** sur des hybrides résistants aux maladies, capables de mieux résister à l'oïdium et au mildiou.

L'objectif est de les présenter progressivement aux consommateurs avec des cépages plus reconnaissables (ex : Souvignier gris/Vermentino ou Souvignier gris/Sauvignon blanc).

**Le début d'une petite révolution !** Outre le Souvignier Gris, d'autres cépages PIWI - *abréviation allemande pour désigner des cépages européens croisés avec des cépages américains résistants aux champignons* - ont été plantés : Muscaris, Voltice, Vidoc, Floréal et Prior. Ces cépages sont issus de croisements interspécifiques, ce sont des croisements entre deux espèces déjà existantes.

« Ce projet vise à développer l'auto-immunité de la vigne. »

« Si vous êtes en culture biologique, vous devez pulvériser sulfites de cuivre et/ou du soufre immédiatement après chaque épisode de pluie (entre 5 et 9 fois par an dans notre région, selon l'année). Sur un domaine de 100 hectares, planté de variétés résistances, l'épandage pourrait être réduit à une fois par an permettant d'économiser au minimum 2450 litres de carburant par an, ce qui représente un impact carbone considérable. Ce projet consiste à développer en permanence une approche intelligente et à cultiver nos vignes de manière respectueuse. Même si le chemin vers l'auto-immunité est encore long, nous avons réussi à rendre les vignes plus résistantes. » Jean-Claude Mas

Arrogant Frog, Naturellement Résistant 2022, IGP Pays d'Oc, Vin issu de l'agriculture biologique

# L'ACCORD METS ET VIN



## JARDIN DE ROSES 2022

AOP LANGUEDOC

45% Grenache, 35% Syrah,  
20% Cinsault.

Retrouvez les suggestions d'accord mets et vin de nos Chefs Côté Mas, tout en fraîcheur pour vos soirées estivales. Le Jardin de Roses 2022 est un vin gourmand, frais et rond, d'une bonne persistance, accompagné de notes florales comme celles que l'on trouve dans une roseraie.

- *Salade de Tomates & Basilic*
- *Poisson grillé à la plancha*
- *Salade de fruits d'été*
- *Légumes grillés (Aubergines, Courgettes, Poivrons)*
- *Carpaccio de saumon*

### SAVIEZ-VOUS QU'IL EST ÉGALEMENT NOTRE ROSÉ LE PLUS RÉCOMPENSÉ !?

90 points - James Suckling (2022)

Médaille d'Or - Vinalies Occitanie (2022)

91 points - James Suckling (2021)

91 points - Wine Enthusiast (2021)

90 points - International Wine & Spirits  
Competition (2021)

Médaille d'Or - Mondial du Rosé (2021)

