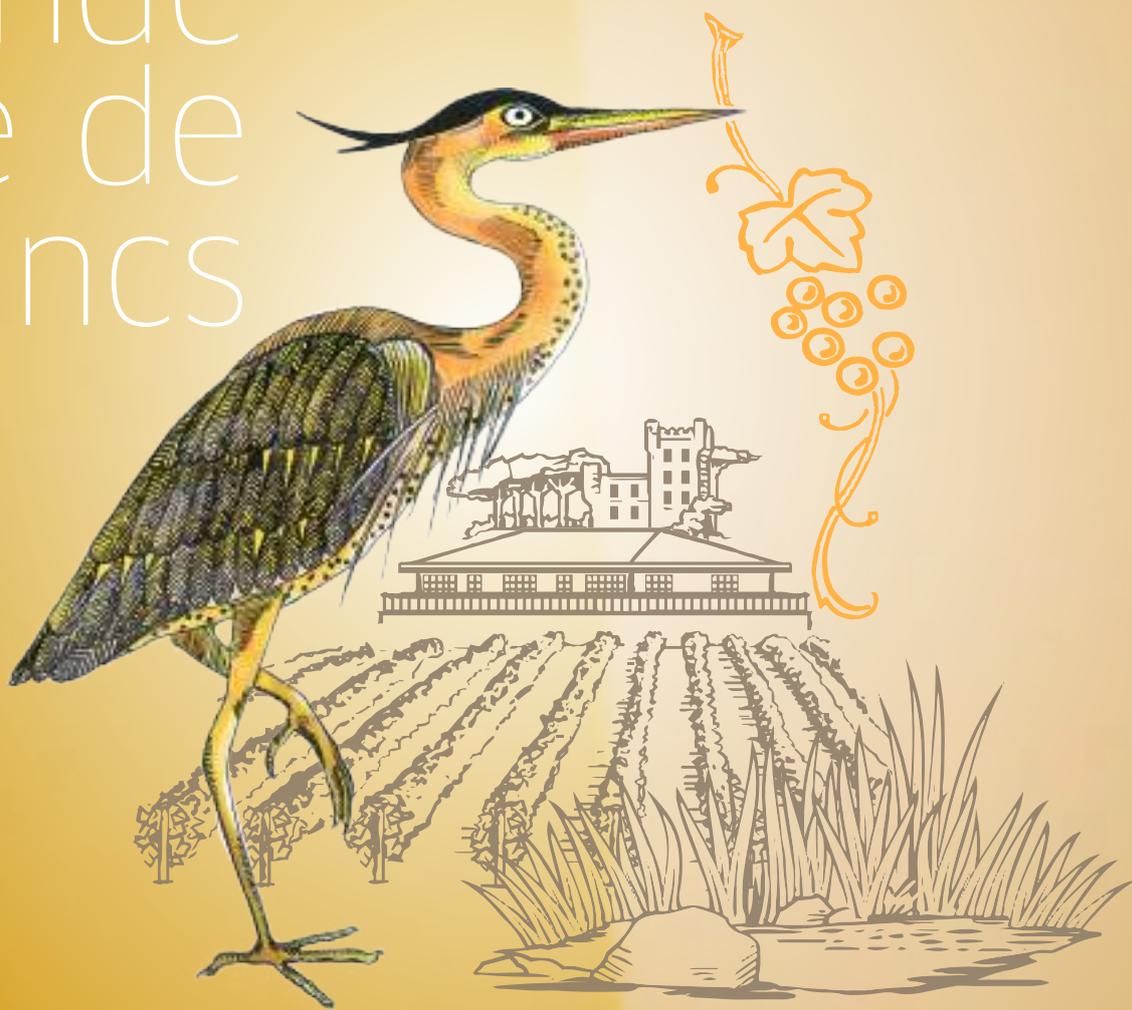


Le Languedoc, grande terre de blancs



— DOMAINES —
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892



Jean-Claude Mas,

l'ambassadeur

Promouvoir
les blancs du
Languedoc dans
le monde entier



Créé en 2000 par Jean-Claude Mas à partir d'un petit vignoble familial, Domaines Paul Mas compte aujourd'hui dix-sept châteaux et domaines répartis dans tout le Languedoc et le Roussillon, du Gard jusqu'aux Pyrénées-Orientales. À ces 940 hectares en propriété, qui représentent le cœur de l'entreprise et un tiers de sa production totale, s'ajoutent les raisins achetés majoritairement à des dizaines de viticulteurs partenaires et vinifiés par ses soins.

Domaines Paul Mas commercialise ainsi vingt-cinq millions de bouteilles par an dans plus de quatre-vingt pays. Avec une spécificité : **dès les débuts, les vins blancs constituent la moitié de la production, paradis blanc au cœur du Midi rouge.** Cette singularité est portée par leur fondateur. Visionnaire, le négociant-vigneron en est immédiatement convaincu :

« contrairement aux idées-reçues, la région possède les terroirs pour produire d'excellents blancs ».

Pour le prouver, il n'hésite pas à prendre des risques et propose, dans

une des toutes premières cuvées signées de son nom, un assemblage de chardonnay et de viognier. Il transforme ce qui apparaît alors comme une union incongrue, *a fortiori* sous ces latitudes, en un mariage explosif, petite bombe aromatique qui réveille les papilles.

Et son audace paye : le succès est immédiat et fait des émules, dans le Languedoc mais aussi hors de l'Hexagone. Ce tour de force lui sert également de leçon. Il faut suivre ses intuitions, même quand celles-ci vont à rebours des croyances populaires. À Ferrandière notamment, il tord le cou à l'une des plus répandues d'entre elles aujourd'hui encore, en démontrant que de terres fertiles peuvent naître de grands vins.

Fort d'une vaste diversité de terroirs et de cépages à sa disposition, l'homme décline la couleur en vins de plaisir ou de rêve. Imbattables rapports qualité-prix ou crus d'exception, les blancs signés Jean-Claude Mas racontent leur lieu d'origine et dessinent un style. En conjugant gourmandise et fraîcheur, que la technologie actuelle permet de préserver, ils font rimer exubérance et élégance.

Jean-Claude Mas,

Le viticulteur

Cultiver des raisins
blancs sous
le soleil du Midi

Vingt ans d'observation minutieuse ont permis à Jean-Claude Mas de sélectionner les terroirs les plus adaptés à l'élaboration de vins blancs et d'apporter aux vignes l'accompagnement le plus précis afin de récolter une matière première de grande qualité.

Obtenir une maturité lente et harmonieuse

Dans les parcelles choisies, un écart important de températures entre le jour et la nuit ralentit la maturation des raisins. Une lenteur qui permet aux fruits de donner le meilleur. Et nul besoin de prendre de la hauteur pour trouver de la fraîcheur. Dans les bas-fonds et les cuvettes de la plaine de l'Hérault, le thermomètre affiche plusieurs degrés de moins que sur le plateau.

La maturation doit également être la plus régulière possible. Pour éviter un stress hydrique qui bloquerait ce processus, 20 à 40 millimètres de pluie sont nécessaires chaque mois. Là encore, la plaine n'est pas toujours synonyme de sécheresse et la vigne s'y porte parfois mieux que sur les coteaux. Lorsque les conditions l'exigent et que l'eau est à disposition, l'irrigation est pratiquée avec modération. La maîtrise du goutteur permet d'adapter le débit au calendrier et à la perméabilité du sol. Au **Domaine de la Ferrandière**, l'eau prélevée à la nature grâce à un ingénieux système de canaux lui est restituée, plus propre qu'à l'arrivée.

• **Domaine de la Ferrandière**

• Entre la Montagne Noire et le
• piedmont pyrénéen, ce vaste
• vignoble de 120 hectares est
• situé dans une ancienne lagune,
• transformée en une véritable
• oasis pour la vigne.

• Plantées dans l'étang asséché
• de Marseillette, sur des sols très
• riches en argile posés sur une
• couche de sel en profondeur,
• les parcelles sont inondées
• plusieurs fois par an pour éliminer
• les excédents de salinité.

• Au printemps, cette méthode
• d'irrigation naturelle permet aussi
• de protéger la plante du gel.
• Sa topographie favorise également
• de grandes variations entre les
• températures diurnes et nocturnes.

• Grâce à cet écosystème original,
• les dix-huit cépages complantés,
• tous originaires du Midi, produisent
• sur cette terre fertile des résultats
• extraordinaires, faisant la preuve
• que des rendements élevés ne
• sont pas incompatibles avec
• l'élaboration de grands vins.



Domaine de la Ferrandière

Le Grand Vin Blanc

IGP PAYS D'OC

Cet assemblage de chardonnay, de viognier, sauvignon et de pinot gris développe des parfums puissants de coing, de poire mûre et de fleurs blanches. La bouche est ample, ronde et chaleureuse, marquée par des notes vanillées et d'épices douces. Elle se termine par une pointe de salinité qui rappelle le terroir d'origine.

Préserver l'équilibre des vignes

Confrontés au réchauffement climatique qui frappe durement tous les vignobles du Sud de la France, Domaines Paul Mas a adapté ses pratiques. Le choix du matériel végétal constitue une première réponse. Les porte-greffes sont sélectionnés pour leur résistance à la sécheresse, avec des racines qui plongent profondément dans le sol. Dans les zones les plus chaudes, les cépages autochtones sont privilégiés. Au **Château Lauriga** par exemple, en Catalogne du Nord, le Maccabeu conserve sur sa terre natale, pauvre et aride, sa chair juteuse.



Château Lauriga

• **Château Lauriga**

• Situé dans les Aspres, contreforts orientaux du Canigou, littéralement « terres arides » en catalan, le vignoble du Château Lauriga (80 ha dont 68 plantés) est balayé par les vents. Les bourrasques venues du nord de la Tramontane assurent des raisins en parfait état sanitaire.

• Le massif, dont les sommets enneigés culminent à près de 2 800 mètres, a déposé des alluvions à l'origine de terres alluvionnaires graveleuses. Sur des sols enherbés où fleurit la moutarde sauvage, la vigne produit, sans irrigation, des vins très aromatiques et opulents, « des rouges déguisés en blancs » selon la formule de Jean-Claude Mas.



• **La cuvée Soleil blanc**

AOP CÔTES-DU-ROUSSILLON

Grenache blanc et gris, macabeu issus des meilleures parcelles du domaine produisent un blanc qui embaume les fruits jaunes mûrs, mêlés d'une touche boisée (notes de noix de coco). En bouche, le vin est ample, concentré.

Autre solution : la plantation de cépages résistants, plus adaptés aux épisodes de sécheresse et aux températures élevées. Fruit d'une expérimentation de plus de dix ans, un assemblage de sauvignon blanc et de souvignier gris, une variété de gris issue d'un croisement naturel entre le seyval et le zaehringer, a vu le jour en 2022. La cuvée est certifiée AB. Également résistants et aux parasites et aux maladies – particulièrement à l'oïdium et au mildiou–, ces hybrides permettent de réduire considérablement les pulvérisations de sulfites de cuivre et/ou de soufre préconisées en bio et donc aussi les passages des machines et le bilan carbone. Petite révolution, l'arrivée de ces variétés constitue en fait un jalon supplémentaire vers l'auto-immunité de la vigne chère à Jean-Claude Mas.

Plus de 40 % des vignes en propriété de Domaines Paul Mas sont certifiées en agriculture biologique, le reste étant labellisé Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3. Plutôt que de suivre à la lettre des préceptes parfois ésotériques, le fils et petit-fils de viticulteur préfère se fier à son intuition et à l'expérimentation. Une réflexion approfondie sur la fertilisation, privilégiant les engrais organiques, et des traitements foliaires prophylactiques à base de plantes (décoction de prêle, purin d'ortie) renforcent et stimulent les défenses naturelles des vignes, plus résistantes aux maladies et aux coups de chaud. Leur feuillage est palissé pour mieux protéger les grappes du soleil.

Autre levier d'action : la limitation du tassement des sols et la réintroduction de couverts végétaux (trèfle et fèverole notamment) conduisent à des sols vivants et aérés, mieux préparés à la sécheresse. Les ceps y puisent en profondeur l'eau et les sels minéraux qui offriront de la minéralité au vin.

Le Mas des Tannes

Situé dans la basse vallée de l'Hérault, à quelques kilomètres de la mer, le Mas des Tannes représente l'archétype du terroir méditerranéen. Sur les collines de Bessilles, les 36 hectares de vignes cohabitent avec les oliviers, la pinède et la garrigue. Converti dès le début des années 1990 à l'agriculture biologique, les sous-sols offrent une vie organique exubérante. Sur ces sols argilo-calcaires, les ceps sont naturellement résistants et vigoureux, les fruits concentrés et sains, les vins équilibrés et majestueux.



Le Mas des Tannes

Mas des Tannes Réserve Blanc

IGP PAYS D'OC

D'abord discret, floral, le nez de cet assemblage de grenache blanc et de chardonnay s'ouvre sur des notes d'agrumes et de mangue.

Il surprend en bouche par sa puissance, un toucher de bouche onctueux et fluide à la fois. Des arômes légèrement réglissés et une fine amertume prolongent le plaisir.

Jean-Claude Mas,

le maître- assembleur

Élaborer des
blancs élégants,
gourmands ou
puissants, avec
de la fraîcheur

Chez Domaines Paul Mas, la tension n'est appréciée ni dans l'air, ni dans le verre. Les vins n'ont rien d'austères : ils évoquent la générosité et la volupté, reflets de leurs terroirs méridionaux et du « luxe rural » promu par leur créateur.

Le fil rouge entre les différents Languedoc blancs ? Le plaisir et l'émotion qu'ils procurent. Initié dès son plus jeune âge au goût des bonnes choses – se délecter de pêches de vigne fin juillet, cueillir des fraises d'altitude sur les sols rouges d'Aveyron, les terres maternelles, croquer un abricot du Roussillon face à la mer, apprécier un vrai poulet fermier ou « un légume de 24h » – Jean-Claude Mas a confiance en son palais. Il sait que ses vins « parlent » au plus grand monde, leur succès international le prouve.



Jean-Claude Mas ©Aurélio Rodriguez

L'art de l'assemblage

Certaines rencontres sont décisives. C'est auprès de Giorgio Grai, grand producteur et œnologue italien dont il fait la connaissance en 1993 que Jean-Claude Mas apprend l'art de l'assemblage. Comme pour la composition d'un parfum, ce savant dosage nécessite de connaître sa matière première sur le bout des doigts et de se laisser mener par le bout du nez. L'odorat constitue en effet un outil précieux pour celui qui déguste tous les jours ou presque, dans son bureau ou directement à la cuve ou au fût, afin de concevoir chaque année plus d'une centaine de cuvées. Dans le bréviaire aromatique du vinificateur, les parfums fruités sont en odeur de sainteté, tout particulièrement ceux à l'accent tropical, fruit de la passion, mangue ou ananas bien mûr. À la pureté des fruits et des fleurs s'ajoutent les notes pâtisseries et toastées de crumble et de crème brûlée pour les vins élevés en fût de chêne.

Parmi la cinquantaine de cépages à sa disposition aujourd'hui, le maître-assembleur connaît les forces et les limites de chacun et joue des multiples combinaisons que lui offrent les climats, les expositions et les sols variés d'un Languedoc à la géologie tourmentée, entre schistes, galets roulés, calcaires, éboulis, marnes ou grès.

Amoureux du viognier qu'il a largement contribué à implanter dans la région, il découvre son réel potentiel en 2003. En cette année caniculaire, les sauvignons ont perdu de leur éclat aromatique.

Les viogniers cultivés en plaine, sans stress hydrique mais avec des nuits fraîches, développent en revanche de délicieuses notes de fruits exotiques et de buis. Commence alors une longue expérimentation pour comprendre le profil organoleptique que produit chaque type de terroirs. Coteaux argilo-calcaires ou marno-calcaires, plateau villafranchien ou plaine alluviale ne produisent pas les mêmes résultats. Jean-Claude Mas vinifie aujourd'hui la variété dans de nombreuses cuvées, une dizaine en monocépage. À Montagnac, en plaine ou sur les coteaux, entre fossés envahis de roseaux et l'Hérault, naissent de nombreux blancs du pays d'Oc, comme les historiques **Vignes de Nicole** et **Viognier Le Pioch**.

Château Paul Mas, Vignes de Nicole, le restaurant et la maison d'hôtes Côté Mas.



Vignes de Nicole Chardonnay-Viognier IGP PAYS D'OC

Cet assemblage de chardonnay et de viognier parmi les premières cuvées signées Jean-Claude Mas. L'exubérance du second, contrebalancée par l'acidité du premier, séduit le palais des amateurs comme des restaurateurs. Le succès est immédiat et fait des émules, dans le Languedoc mais aussi hors de l'Hexagone. En partie fermenté en barriques, le vin offre au nez un bouquet de fleurs et de fruits blancs, de miel avec une pointe toastée. En bouche, le jus est onctueux, frais et persistant.



Viognier Le Pioch IGP PAYS D'OC

Le Pioch, historiquement le premier viognier vinifié en monocépage, constitue un assemblage de terroirs et de maturités différentes pour obtenir l'expression idéale du cépage selon Jean-Claude Mas : une couleur aux multiples nuances, des arômes purs de fruits et de fleurs (beignets d'acacia, pomme, poire), une bouche riche (arômes de mangue, d'agrumes), caressante, mais équilibrée par une fraîcheur qui doit rester « gourmande ».

Conjuguer douceur et fraîcheur

Riches en minéraux et en extrait sec, les blancs de Domaines Paul Mas ont quelque chose d'exubérants, de baroque, à l'inverse du dépouillement.

Pratique peu courante dans les vignobles méridionaux, la fermentation malolactique est réalisée sur une partie des assemblages de chardonnay (40%), de viognier (25%) et même de sauvignon (10%). L'acide lactique, qui apporte au fromage et au yaourt leur goût acidulé, confère gourmandise et complexité au précieux nectar. Là où les vins riches en acides malique et citrique produisent en bouche une attaque acérée et pointue, les jus avec des pH plus élevés procurent une sensation plus enveloppante, avec davantage de sapidité et une finale saline.

Lorsque l'unique fromage mangé jusqu'à l'âge de dix-huit ans a été le roquefort, il est logique d'apprécier l'umami, la cinquième saveur que l'on retrouve dans les produits fermentés et maturés. Dans le vin, ce sont principalement les lies qui sont à l'origine de cette sensation caressante. Issues de l'autolyse (la dégradation) des levures à la fin du processus fermentaire, les lies enrichissent le vin en acides aminés, en protéines et en composés volatils qui apportent rondeur, gras et arômes au vin.

Autre intérêt de ces micro-organismes : ils donnent de la fraîcheur. Réalisé sur les vins de marque, un élevage sur les lies fines du dernier millésime un mois avant l'embouteillage agit ainsi comme un véritable lifting, une « *crème deux en un, jour et nuit* » s'amuse Jean-Claude Mas.

Le natif du Languedoc, où la culture de la vigne remonte à l'Antiquité, fait son entrée dans le *mondo vino* à une époque où les producteurs du nouveau monde ont démontré qu'en récoltant de nuit et en contrôlant la température du chai il était possible d'obtenir, même dans des climats chauds, des blancs de qualité, ni plats ni oxydés. Se nourrir des traditions n'empêche pas d'être ouvert aux innovations. Méthodes et équipements de pointe sont ainsi mis au service d'un projet culturel et œnologique, même pour les vins de marques. Jean-Claude Mas est en cela aussi l'héritier des œnologues bordelais, Denis Dubourdieu en tête, qui ont établi des protocoles pour préserver les précurseurs et les arômes variétaux des raisins blancs (qualité et température de la vendange, durée de contact avec la peau, soutirage et fermentation à froid, inertage, etc.).



Côte Mas Sauvignon Vermentino

IGP PAYS D'OC

Sur l'étiquette, un Sud de carte postale : une bastide entourée de pins, de vignes et d'oliviers, la grande bleue en toile de fond. Au premier plan, un couple entame un déjeuner sur l'herbe dans une chaleur ouatée, mis en appétit par les parfums de garrigue. De leurs verres s'échappent des notes pures de pêche et de poire. Dès la première gorgée la richesse du vin est équilibrée par une vivacité bienvenue. La nature comme ce vin sont accessibles à tous mais le plaisir et l'émotion qu'ils procurent n'ont pas de prix.



Vignoble Martinolles

L'élan des grands blancs

À côté des domaines en mesure de produire des vins d'agrément, d'un exceptionnel rapport qualité-plaisir, Domaines Paul Mas a acquis au fil des ans des terroirs où naissent des crus de garde, concentrés, complexes et opulents.

Château Paul Mas

C'est ici que tout a commencé, à partir de l'héritage paternel d'une trentaine d'hectares. Entre Pézenas et Montpellier, cette vaste propriété (250 hectares) se déploie à présent sur plusieurs ensembles de vignes, entourées d'oliveraies et des vergers.

Autour du Château Paul Mas, plusieurs îlots produisent des cuvées emblématiques, comme celle de Belluguettes.



Belluguettes AOP LANGUEDOC

Le nez de cet assemblage de grenache, de roussanne, de vermentino et de viognier exhale les fruits blancs et les agrumes. L'élevage de 30 % du volume en barriques neuves a laissé une trace vanillée, briochée et une pointe de noix de coco. En bouche, des arômes de miel et de fleurs blanches sont portés par beaucoup d'onctuosité, de consistance et une finale saline.

Le Château Martinolles offre lui à Jean-Claude Mas la réalisation d'un rêve caressé de longue date : élaborer des vins à bulles dont il découvre la richesse en Italie, là encore guidé par son mentor Giorgio Grai. Séduit par l'élégance de ces vins de fête, le Languedocien 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...

• **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.
- Ce petit village de l'Aude
- s'enorgueillit d'être le berceau
- de la bulle hexagonale.
- Depuis plus de dix ans, les
- efforts ont payé. La qualité
- a progressé et les cuvées sont
- plébiscitées par les amateurs
- comme les professionnels,
- particulièrement
- à l'international.
- Le Château Martinolles
- participe également au
- renouveau des vins tranquilles
- de la région en produisant
- en AOP Limoux un blanc
- dense et complexe qui
- n'a rien à envier aux crus
- les plus prestigieux.



Grande Réserve

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Issu de parcelles soigneusement sélectionnées, le vin de base, assemblage de chardonnay, de chenin et de mauzac, développe des notes de brioche et de pain grillé. Fermentée pour partie en fûts de chêne, une partie de la cuvée (20 %) est également élevée sous bois pendant six mois avant embouteillage pour la prise de mousse. Les bouteilles reposent jusqu'à 48 mois sur lattes et la liqueur d'expédition, signature de Jean-Claude Mas, est très peu dosée. Le résultat ? Un Crémant puissant et élégant d'où se dégagent des notes pâtisseries légèrement toastées. La bouche est ample, avec des bulles tout en finesse et une finale qui s'étire.



Chardonnay Vieilles Vignes

AOP LIMOUX

Ce Chardonnay garde les attributs de sa région d'origine tout en affirmant un vrai caractère limouxin. Le nez offre un bouquet de fleurs blanches, tilleul, aubépine, enrichi d'une touche beurrée. La bouche, amble et généreuse, est équilibrée par une remarquable fraîcheur. Un vin de gastronomie et de garde.



Astelia

Créé *ex nihilo* en 2018, le **Clos Astelia** vise rien de moins que l'excellence. Surplombant l'étang de Thau et la Méditerranée, le domaine est niché au cœur d'une réserve de chasse. L'ensemble de treize hectares réunit les meilleures parcelles sur différents types de sol, toutes conduites selon les principes de la biodynamie et labourées au cheval. Juste à côté de la maison familiale, dans la fraîcheur du flanc de colline, le chai dessiné par Jean-Claude Mas concilie beauté et fonctionnalité pour élaborer des « vins de rêve ».

Le contenant devant être à la hauteur du contenu, une bouteille unique, taillée sur mesure, abrite les cuvées d'exception. En 2016, Jean-Claude Mas s'associe avec la célèbre cristallerie nancéenne Daum pour imaginer ses contours. En 2023, c'est le verrier français Saverglass qui conçoit un flacon aux épaules ourlées de multiples fragments de verre, symbole de la mosaïque des terroirs du Languedoc-Roussillon. Une touche finale et un ultime hommage à la richesse et à la diversité d'une grande région viticole.



Astelia **Le Grand Blanc** IGP TERRES DU MIDI

Grenache Blanc (vieilles vignes de 50 ans), piquepoul et viognier sont récoltés à la main et pressurés en grappes entières.

La fin de la fermentation alcoolique et l'élevage de cinq mois se déroulent en fûts de chêne. Le nez, subtil, mêle des notes de fruits blancs frais (pomme verte acidulée) et jaunes. Franche en attaque, la bouche se fait caressante pour devenir saline. Un vin qui se savoure jusqu'à la dernière goutte.



Après avoir effectué sa révolution qualitative et posé sur les tables étoilées des rouges taillés pour la garde, le Languedoc joue à présent dans la cour des grands blancs.

Une évolution qui rappelle que le savoir-humain constitue une composante essentielle du terroir. Le vin n'est pas uniquement le produit de la Terre : il est « élaboré », fruit d'un long travail et œuvre de l'esprit. Il aura en effet fallu de l'intuition, de l'audace et de la persévérance pour planter des raisins blancs sous le soleil méridional.

Tout à fois héritier et pionnier, Jean-Claude Mas a annoncé la couleur dès les débuts de son aventure viticole il y a un peu plus de vingt ans : la région possède des terroirs à blancs.

Afin de remporter ce pari osé, il a utilisé toutes les cartes dans son jeu de vigneron négociant : une observation minutieuse et un respect de la nature pour choisir les parcelles les plus fraîches, les cépages les mieux adaptés à chacune, et respecter l'équilibre de la plante d'une part ; le progrès technologique, des méthodes et des

équipements de pointe à la vigne et à la cave pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités et floraux des vins d'autre part.

Dans sa quête de produire des vins de terroir, tout en puissance maîtrisée, l'homme trace un chemin singulier, hors des sentiers battus. Mais il s'inscrit en cela aussi dans une continuité. Dans cette vaste région où la culture de la vigne et du vin est millénaire, aujourd'hui menacée par le réchauffement climatique...

...se réinventer est une habitude autant qu'une nécessité.



— DOMAINES —
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

D5, route de villeveyrac
34530 Montagnac, France
04 67 90 16 10 - info@paulmas.com
www.paulmas.com