

LUXE RURAL

La chronique des Domaines Paul Mas

EDITION 19



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.



LE LANGUEDOC, GRANDE TERRE DE BLANCS

Depuis ses débuts en 2000, Jean-Claude Mas est convaincu que, contrairement aux idées-reçues, le Languedoc possède les terroirs pour produire d'excellents blancs.

page 2



MILLESIME 2023 UNE ANNÉE ROCK'N'ROLL

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Pour cultiver la vigne et vinifier ses raisins, il faut être à l'écoute de la nature.

pages 4-5



PIONNIERS DE LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

Aux Domaines Paul Mas, nous avons compris, depuis longtemps, la nécessité d'intégrer la durabilité environnementale dans notre philosophie et nos pratiques agricoles.

page 6-7



VINS ET RACLETTE

Quoi de mieux qu'une bonne bouteille de vin à déguster entre amis autour d'une raclette ? Qu'il soit blanc, rouge ou même orange selon votre préférence, le vin se marie parfaitement avec vos plats à base de fromages.

page 8

LE LANGUEDOC, GRANDE TERRE DE BLANCS

JEAN-CLAUDE MAS DECLINE LA COULEUR EN PLUSIEURS NUANCES

Depuis ses débuts en 2000, Jean-Claude Mas est convaincu que, contrairement aux idées-reçues, le Languedoc possède les terroirs pour produire d'excellents blancs. Fort d'une vaste diversité de terroirs et de cépages à sa disposition, il décline la couleur en vins de plaisir ou de rêve. Imbattables rapports qualité-prix ou crus d'exception, ses blancs racontent leur lieu d'origine et dessinent un style. Pour en savoir plus sur la vision de Jean-Claude Mas, découvrez les différents terroirs, comprendre son art de l'assemblage.



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, les Domaines Paul Mas comptent 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. Les Domaines Paul Mas commercialisent ainsi vingt-cinq millions de bouteilles par an dans plus de quatre-vingt pays. Avec une spécificité : **des 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 l'encontre 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'observations minutieuses 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.



NOS RÉCOMPENSES

Decanter

CHATEAU DES CRES RICARDS (Enothera AOP Terrasses du Larzac 2021 : **91 points**)

CHATEAU JEREMIE Terroir des Corbières AOP Corbières 2021 : **90 points**

CHATEAU LAURIGA Soleil Blanc AOP Côtes du Roussillon 2022 : **90 points**

CHATEAU MARTINOLLES Vieilles Vignes Chardonnay AOP Limoux 2022 : **90 points**

CHATEAU PAUL MAS Belluguette AOP Languedoc 2022 : **91 points**

CHATEAU PAUL MAS Clos des Mures AOP Languedoc 2022 : **91 points**

CHATEAU PAUL MAS Clos Savignac AOP Languedoc Grés de Montpellier 2021 : **90 points**

COTE MAS L'Esprit de Midi Blanc AOP Languedoc 2022 : **92 points**

DOMAINE LAURIGA La Figuera IGP Côtes Catalanes 2022 : **90 points**

DOMAINE LES VERRIERES Clos des Soutyères AOP Languedoc 2021 : **91 points**

LE ROSE PAR PAUL MAS IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

MON VIOGNIER IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

PAUL MAS Languedoc Blanc AOP Languedoc 2022 : **95 points**



DOMAINE FERRANDIERE Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

DOMAINE LAURIGA La Figuera IGP Côtes Catalanes 2022 : **OR**

JEAN CLAUDE MAS Le Pioch Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

JEAN-CLAUDE MAS RESERVE Calcaires Hauts Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

L'ARTISAN Le Chardonnay IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

GRENACHES DU Monde

MARCEL Gris de Gris IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**



CHATEAU CAPENDU La Comelle AOP Corbières 2021 : **90 points**

CHATEAU DES CRES RICARDS (Enothera AOP Terrasses du Larzac 2021 : **94 points**)

CHATEAU PAUL MAS Clos des Mures AOP Languedoc 2022 : **90 points**

COTE MAS Sauvignon blanc, Vermentino IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

CUVEE SECRETE Merlot-Cabernet Sans Sulfités IGP Pays d'Oc ORGANIC 2022 : **90 points**

SILENE Chardonnay AOP Limoux 2022 : **90 points**

JAMESSUCKLING.COM

CHATEAU PAUL MAS Belluguette AOP Languedoc 2022 : **91 points**

CHATEAU PAUL MAS Clos des Mures AOP Languedoc 2022 : **91 points**

CHATEAU PAUL MAS Rose Lieu-dit Nicole AOP Languedoc 2022 : **90 points**

COTE MAS Blanc du Midi Sauvignon blanc, Vermentino IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

COTE MAS Rose Aurore IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

DOMAINE LAURIGA Le Gris IGP Côtes Catalanes 2022 : **90 points**

DOMAINE SILENE DES PEYRALS Grés de Montpellier AOP Languedoc ORGANIC 2022 : **92 points**

JARDIN DE ROSES AOP Languedoc 2022 : **90 points**

LA FORGE ESTATE Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

LA FORGE ESTATE Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

MON ROSE IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

PAUL MAS RESERVE Languedoc Blanc AOP Languedoc 2022 : **91 points**

VIGNES DE NICOLE Rosé IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

CHATEAU CAPENDU La Comelle AOP Corbières 2022 : **90 points**

CHATEAU DES CRES RICARDS (Enothera AOP Terrasses du Larzac 2021 : **91 points**)

CHATEAU DES CRES RICARDS Stévia AOP Terrasses du Larzac 2022 : **90 points**

CHATEAU FERRANDIERE Clos de Bosc AOP Languedoc 2022 : **90 points**

CHATEAU PAUL MAS Clos AOP Languedoc Grés de Montpellier 2022 : **92 points**

CHATEAU VILLEGLEY La Matte AOP Minervois 2022 : **91 points**

COTE MAS Orange Vin de France 2022 : **90 points**

LA FORGE ESTATE Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc 2022 : **91 points**

L'ARTISAN Le Chardonnay IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

L'ARTISAN Le Grenache Noir IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

L'ARTISAN Le Pinot Noir IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

MAS ASTELIA Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc 2021 : **90 points**

MAS ASTELIA Chardonnay IGP Pays d'Oc 2022 : **91 points**

MAS DES TANNES Classique Blanc Sans Sulfités IGP Pays d'Oc ORGANIC 2022 : **91 points**

PAUL MAS Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc 2022 : **90 points**

PAUL MAS RESERVE Languedoc Rouge AOP Languedoc 2022 : **90 points**

MUNDUS vini®

ARROGANT FROG Pinot Noir IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**

ARROGANT FROG Chardonnay, Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

CHATEAU DES CRES RICARDS (Enothera AOP Terrasses du Larzac 2021 : **OR**)

CHATEAU LAURIGA Reserve Cuvée Bastien AOP Côtes du Roussillon 2020 : **OR**

CHATEAU MARTINOLLES Vieilles Vignes AOP Limoux 2021 : **OR**

CHATEAU MARTINOLLES Blanc Brut AOP Crémant de Limoux NVS : **OR**

DOMAINE FERRANDIERE Le Grand Vin Blanc IGP Pays d'Oc 2022 : **OR**

DOMAINE FERRANDIERE Le Grand Vin Rouge IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**

LA FORGE ESTATE Merlot IGP Pays d'Oc 2021 : **OR**

MARTINOLLES Rosé Brut AOP Crémant de Limoux NV : **OR**



CHATEAU LAURIGA Reserve Cuvée Bastien AOP Côtes du Roussillon 2021 : **Top 100**

CHATEAU PAUL MAS Belluguette AOP Languedoc 2022 : **Highly Commended**

CHATEAU PAUL MAS Clos des Mures AOP Languedoc 2022 : **Highly Commended**

CUVEE SECRETE Merlot-Cabernet Sans Sulfités IGP Pays d'Oc 2022 : **Highly Commended**

LA FORGE ESTATE Malbec IGP Pays d'Oc 2022 : **Top 100**

LES TANNES EN OCCITANIE Merlot IGP Pays d'Oc 2022 : **Highly Commended**

MON GRENACHE IGP Pays d'Oc 2022 : **Highly Commended**

VIGNES DE NICOLE Chardonnay, Viognier IGP Pays d'Oc 2022 : **Highly Commended**



CHATEAU JEREMIE Terroir des Corbières AOP Corbières 2021 : **Selection Top 100**

CHATEAU LAURIGA Reserve Cuvée Bastien AOP Côtes du Roussillon 2021 : **Selection Top 100**

CHATEAU PAUL MAS Clos Savignac AOP Languedoc Grés de Montpellier 2021 : **Selection Top 100**

DOMAINE LES VERRIERES Clos des Soutyères AOP Languedoc 2021 : **Selection Top 100**

PAUL MAS Languedoc Blanc AOP Languedoc 2022 : **Selection Top 100**

PAUL MAS Languedoc Rouge AOP Languedoc 2022 : **Selection Top 100 Wine of Distinction**

WINEENTHUSIAST MAGAZINE

CHATEAU PAUL MAS Rosé Lieu-dit Nicole AOP Languedoc 2022 : **93 points**

CHATEAU VILLEGLEY La Matte AOP Minervois 2020 : **90 points Best Buy**

COTE MAS Blanc du Midi IGP Pays d'Oc 2022 : **91 points Best Buy #62 TOP100**

COTE MAS Brut Rose St. Hilaire AOP Crémant de Limoux NV : **92 points**

COTE MAS Brut St. Hilaire AOP Crémant de Limoux NV : **90 points**

JARDIN DE ROSES AOP Languedoc 2022 : **91 points**

VIGNES DE NICOLE Rouge IGP Pays d'Oc 2022 : **91 points Best Buy**

WINEENTHUSIAST MAGAZINE



91 points

#62

TOP 100 BEST BUY WINES FOR 2023

CÔTÉ MAS Sauvignon-Vermentino 2022 - IGP Pays d'Oc

Wine Spectator

ASTELIA Le Grand Blanc IGP Terres du Midi ORGANIC 2020 : **91 points**

CHATEAU JEREMIE Terroir des Corbières AOP Corbières 2021 : **92 points**

MAS DES MAS AOP St Chinian 2021 : **90 points**



RAPPORT DE MILLÉSIME 2023 : UNE ANNÉE ROCK'N'ROLL

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas et, pour cultiver la vigne et vinifier ses raisins, il faut être à l'écoute de la nature. Dans l'ensemble des Domaines Paul Mas, 2023 a été marqué par des conditions climatiques particulières où la pluie a joué les divas. De la réactivité et des interventions au vignoble pour protéger et fertiliser la vigne et travailler les sols ont toutefois permis d'aboutir à de beaux résultats dans les cuves.

DES CONDITIONS PARTICULIÈRES

L'hiver 2022 a donné le la à une année sèche où les occasions de « chanter sous la pluie » ont été rares, quels que soient les terroirs. Deux exemples parmi les dix-sept propriétés réparties dans tout le Languedoc et le Roussillon. Au château Lauriga, dans les bien nommées Aspres roussillonnaises, littéralement « terres arides » en catalan, seuls 180 millimètres (mm) sont tombés en un an. Au château des Crès Ricards, en Terrasses du Larzac, la vigne n'avait reçu fin septembre que la moitié des 500 mm annuels habituels. Difficulté supplémentaire : s'il a fallu attendre le mois de mai pour que se fasse sentir la première goutte, 130 mm de pluie se sont ensuite abattus en deux mois sur ces terres. Des conditions d'humidité qui ont favorisé les attaques de mildiou.

D'autres propriétés ont connu de longues périodes d'humidité propices au développement de la maladie cryptogamique. Dans les vignobles de Limoux, au château Martinolles notamment, la sécheresse tenace jusqu'à la fin du mois d'avril a été brutalement interrompue par la pluie entre le 7 mai et 15 juin. En Costières de Nîmes, au château Oustau Saint André, extrémité est des Domaines Paul Mas, un hiver et un printemps là ici aussi secs et venteux ont été suivis d'un début d'été pluvieux.

Partout, il a alors fallu suivre la cadence imposée par le ciel. Parasites et autres ravageurs ne connaissant ni les dimanches ni les jours fériés, les équipes étaient constamment sur le pont pour combattre le champignon. Leurs efforts n'ont heureusement pas été vains. La récolte a non seulement été sauvée mais elle excède même parfois celle de l'année dernière, comme c'est le cas pour la cinquantaine d'hectares cultivés en agriculture biologique du château Oustau Saint André.

Enfin, dernier acte d'une année qui n'aura décidément laissé aucun répit à la vigne et à celles et ceux qui la cultivent, certains vignobles ont connu un été chaud et sec. Deux scénarios se sont alors produits. Soit la sécheresse a bloqué les maturités soit, lorsque les raisins étaient à un stade plus avancé, une véritable course contre la montre



s'est enclenchée pour récolter avant que les degrés ne s'envolent. Au château Martinolles, le thermomètre s'est affolé alors que les premiers coups de sécateurs étaient donnés et il a fallu vendanger rapidement, les chardonnays tout particulièrement.

À L'ARRIVÉE, DES RENDEMENTS VARIÉS...

Le poids de la vendange varie selon plusieurs facteurs.

Le terroir tout d'abord, qui se définit par la nature du sol, l'altitude ou encore l'exposition des parcelles. Ainsi, à Limoux, les vignes plantées sur des sols avec une forte proportion d'argile ont nettement moins souffert que celles sur des sols plus calcaires. À Montagnac, les vignes de plaines ont mieux supporté la sécheresse que celles des coteaux.

Autre paramètre essentiel : **l'accès à l'eau**. Au château Lauriga, où 30 hectares étaient irrigués cette année, la différence est spectaculaire : 6 à 10 tonnes par hectare pour les vignes qui ont pu en bénéficier, contre 3 petites tonnes (7 à 25 hL/ha) pour celles qui ont dû s'en passer. Les mêmes écarts de rendements ont été observés au château des Crès Ricards entre les parcelles irriguées ou non. Au château Oustau Saint André, sur des sols alluvionnaires, dont des galets roulés qui conservent

et restituent la chaleur, l'accès à l'eau notamment a permis de produire d'excellents résultats.

Il faut toutefois noter qu'il a aussi été possible de maintenir un niveau de production équilibré sans l'aide de l'irrigation. Les soixante hectares en appellation Minervois du château Villegly, en sont la preuve.

Pour réaliser ce tour de force, obtenir **des sols vivants et aérés s'est avéré la clef**. Le labour, outre qu'il limite de manière écologique une trop forte concurrence entre l'herbe et la vigne, décompacte les sols. Contrairement aux herbicides, il préserve leur activité biologique, ce qui améliore l'alimentation de la plante. De plus, en coupant les racines superficielles, il force les ceps à s'enraciner en profondeur pour aller chercher de l'eau et des sels minéraux.

Travaillés, **les sols sont également fertilisés « à l'ancienne »** en automne et en hiver. Amendements de fumier, engrais organiques, ensemencements de bactéries : toutes ces stratégies apportent de la matière organique, une pratique d'autant plus nécessaire que les périodes de sécheresse bloquent la vie microbienne des sols. Les résultats sont visibles à l'œil nu et se perçoivent au nez : de la terre, plus sombre, émane un parfum d'humus. Plus dense, elle retient mieux l'eau. Mieux nourries, les vignes sont plus généreuses en raisins.

RAPPORT DE MILLÉSIME 2023 : UNE ANNÉE ROCK'N'ROLL



... ET DES JUS DE GRANDE QUALITÉ

Dans les chais, les vinificateurs célèbrent de concert la qualité des raisins, rentrés très sains. Lorsque les volumes sont en baisse, les baies sont plus concentrées. Au château des Crès Ricards, les premières analyses indiquent des valeurs de polyphénols totaux très élevées qui promettent des vins charpentés. Les assemblages seront cruciaux pour trouver l'équilibre et atténuer la puissance des cépages rentrés avec d'importants degrés. Guillaume Bonnet, le responsable du site, avoue un coup de cœur pour les syrahs qui, si elles faisaient triste mine à la vigne avec des grains confits par la chaleur, se révèlent « incroyables en cuve ».

Hugo Terruel, maître de chai des vignes de Nicole et d'Astélia, **note aussi des raisins avec moins de jus mais des degrés et de beaux équilibres, annonçant des vins rouges puissants, tanniques, avec des notes poivrées et torrifiées.** Dans la plaine de Conas, que le climat très sec est en train de transformer en Napa Valley du Languedoc, même les merlots se sont transformés en d'intenses jus noirs après seulement deux délestages. Pour les Cabernets-Sauvignons, il a fallu veiller à bien extraire la riche matière première pour obtenir dès le départ tous les sucres afin de ne pas être confrontés à des fermentations arrêtées. Ici, le maître de chai a un faible pour les vieilles syrahs en AOP Languedoc (avec un rendement limité à 35 hL/ha) qui entrent dans l'assemblage du château Paul Mas.



Côté blancs, même son de cloche : des rendements en baisse mais une qualité des jus supérieure à celle de 2022, avec déjà de délicieux arômes fruités et floraux. Les chardonnays et les viogniers embaument les fruits malgré les fortes chaleurs. Les rouges présentent eux un caractère très fruité et les conditions ont particulièrement réussi au pinot noir. Récoltés plus tôt, avec moins de degré, le rapport peau / jus est en faveur de l'extraction des composés phénoliques avec une très belle couleur et de jolis fruits rouges frais.

Les effervescents, Blanquette et Crémant de Limoux, promettent déjà des belles aromatiques avec des petits fruits et des notes florales. Les blancs secs sont également très parfumés, avec une acidité correcte malgré les fortes chaleurs. Les rouges présentent eux un caractère très fruité et les conditions ont particulièrement réussi au pinot noir. Récoltés plus tôt, avec moins de degré, le rapport peau / jus est en faveur de l'extraction des composés phénoliques avec une très belle couleur et de jolis fruits rouges frais.

José Ramos dos Santos, régisseur du domaine de la Ferrandière, dont plus de 150 hectares sont plantés dans un ancien étang, est au diapason : 2023 constituera une excellente année pour les blancs, qu'il s'agisse du chardonnay, du viognier, du vermentino, du sauvignon ou encore du riesling.

Au château Martinolles, 90 hectares cultivés sur la commune audoise de Saint-Hilaire, le berceau de la bulle hexagonale, Bastien Lalauze se dit « très satisfait » lui aussi du millésime, en quantité comme en qualité.

Si le millésime 2023 n'a pas été réglé comme du papier à musique, il se place dans la continuité des millésimes précédents, 2019, 2020 et 2022 (2021 faisant exception à cause du gel qui a touché 70 % du vignoble). Surtout, **il constitue la preuve qu'une gestion des vignobles bien orchestrée et un travail acharné peuvent aboutir à un concert de louanges !**

PIONNIERS DE LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

LA PHILOSOPHIE PAUL MAS

40% de notre vignoble sont en culture biologique certifiée, 100% est certifié HVE 3 avec des principes de culture biodynamique.

Nous sommes engagés dans l'élimination de tous les produits chimiques au profit de solutions de biocontrôle comme les huiles essentielles et particulièrement en travaillant sur la vie du sol et la sélection des pépinières. Nos vignes obtiennent une plus grande cohérence en termes de qualité et de rendement. Les raisins sont plus sapsides ; la plante trouve des oligo-éléments qu'elle ne trouve pas dans une agriculture conventionnelle.

Aux Domaines Paul Mas, nous avons depuis longtemps compris la nécessité d'intégrer la durabilité environnementale dans notre philosophie et nos pratiques agricoles. **Nos pratiques s'alignent sur les quatre piliers de la viticulture durable de grande qualité dans le but de faire émerger de vrais terroirs.**

Le label Haute Valeur Environnementale (HVE) tout en étant exigeant, n'est qu'un début.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE QUATRE POINTS REQUIS

CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

La validation de ce critère se base sur la pondération des surfaces en fonction de leurs valeurs environnementales. La proportion de vignes plantées sur la surface globale est comptabilisée via un système de points : pour 1 ha de vigne planté, il faut 1 ha de surface topographique, équivalente en biodiversité : ruisseaux, garrigues, alignement d'arbres, arbres isolés, bosquets, etc... qui est valorisé au double de sa surface réelle. Nos 950 ha de vignes sont plantés sur des sites représentant 1250 ha où se mêlent oliveraies, vergers, bosquets, ruisseaux, etc. Ces 350 ha préservés sont valorisés au double de leur surface. Nous parvenons à augmenter les essences locales qui se sont parfaitement acclimatées au fil des siècles.

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE

Le Languedoc est une des régions de France qui utilise le moins de produits phytosanitaires. Les Domaines Paul Mas font le choix de méthodes alternatives comme le zéro herbicide, les répulsifs antiparasitaires, le travail du sol et la lutte préventive biologique. Nous croyons en la stimulation des défenses naturelles comme étant le meilleur moyen de contrôle préventif.

GESTION DE LA FERTILISATION

Les Domaines Paul Mas utilisent des engrais organiques sur l'ensemble de ses domaines. Avant la fertilisation nous

analysons les sols. Après fertilisation, nous analysons nos sarments et nos limbes sur 3 ans pour vérifier l'effet des engrais sur chaque parcelle. Nous avons créé nos propres engrais afin de répondre à nos besoins spécifiques et augmenter les activités biologiques dans le sol.

GESTION DE L'IRRIGATION

L'eau même en faible quantité est essentielle au bien être des ceps. Nous avons mis en place une gestion rigoureuse de notre ressource depuis la vigne à la cave. Nous avons renforcé notre expertise en matière de gestion des sols, étant la meilleure façon de conserver les ressources de nos vignes.

NOS ACTIONS ENVIRONNEMENT ET BIODIVERSITÉ

PROJET « NAISSANCE D'UNE VIGNE »

Avant de planter une parcelle, nous semons systématiquement des tournesols, des plantes fourragères, de la luzerne ou du blé (sans aucun recours à l'irrigation et fertilisation) sur 5 années, afin de reposer et redynamiser nos sols. La récolte de ces semis est collectée par les agriculteurs locaux ou bien utilisée pour nos chevaux.



AIMER ET PROTÉGER LES ABEILLES ET LA FAUNE

Nous accueillons des apiculteurs sur les domaines Lauriga, Les Tannes, Astelia et Martinolles, pour que les abeilles bénéficient du cadre privilégié de nos sites préservés. Nous aidons ainsi à la pollinisation et ajustons nos traitements afin de les protéger. La plupart de nos domaines bénéficie de réserves naturelles pour le développement de la faune et de la flore avec un objectif : maintenir un équilibre naturel entre notre vignoble et son environnement.



GESTION DE L'ENHERBEMENT SÉLECTIONNÉ

Afin de stimuler la biodiversité dans le sol, protéger le sol de l'érosion et favoriser l'aération de nos vignobles et nos bois, nous procédons à des semis réfléchis en fonction de chaque type de sol.



TRANSITION PRODUCTION

Depuis 2006, nos effluents de caves sont récupérés en période hivernale afin d'être utilisés, après filtration, dans nos oliveraies et vignes sur les sites de Malras et plus récemment Nicole. 87% des déchets liés à la production (plastiques, cartons, verres, glassine

d'étiquette, supports bois) sont recyclés (190 tonnes/an).

Notre consommation d'eau et d'électricité est suivie sur l'ensemble de nos sites. Nous avons également signé un contrat afin de recevoir de l'électricité « verte » par l'intermédiaire de notre fournisseur d'électricité. La cave Astelia est désormais autonome grâce à l'énergie solaire.

Toutes nos constructions favorisent les matériaux nobles et traditionnels qui assurent des isolations optimales et un meilleur confort de travail.

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

PIONNIERS DE LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ



avec des cépages plus reconnaissables (ex : Sauvignier Gris/Vermentino ou Sauvignier Gris/Sauvignion Blanc). Le début d'une petite révolution ! Outre le Sauvignier 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.

“Ce projet vise à développer l'auto-immunité de la vigne.”

“Si vous êtes en culture biologique, vous devez pulvériser sulfates 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 plantés de variétés résistantes, 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

VINS SANS SULFITES

Jean-Claude Mas travaille sur des vins SANS SULFITES depuis une dizaine d'années. Il est important de comprendre que la vinification sans sulfites est un métier qui exige une attention méticuleuse aux détails, une excellente hygiène et une compréhension approfondie du processus de vinification. Les vins qui en résultent peuvent présenter des saveurs uniques et vibrantes qui plaisent à ceux qui recherchent des vins plus naturels.

LES DÉFIS DU VIN SANS SULFITES

Produire des vins sans sulfites ajoutés augmente le risque d'altération et d'oxydation. C'est pourquoi Jean-Claude Mas et son équipe de vinificateurs prennent des précautions supplémentaires pendant le processus de vinification afin d'assurer que le vin reste stable sans l'utilisation de sulfites.

VINS NATURELS ET BIOLOGIQUES

De nombreux vins sans sulfites entrent dans la catégorie des vins naturels ou biologiques. Les vins naturels ont gagné en popularité en raison de leur processus de vinification à intervention minimale, qui se traduit souvent par une faible teneur en sulfites.



UNICITÉ & INFLUENCE

Les vins sans sulfites peuvent présenter des saveurs uniques et variées car ils peuvent subir une fermentation spontanée, ce qui permet à un plus grand nombre de micro-organismes d'influencer le vin. Certaines personnes apprécient les profils de goût naturels et plus diversifiés de ces vins.

La vinification sans sulfites implique des pratiques et des techniques spécifiques visant à produire des vins avec peu ou pas de sulfites ajoutés. Bien qu'il soit difficile d'éliminer tous les sulfites, les vigneron utilisent diverses méthodes pour minimiser leur utilisation tout en produisant des vins stables et agréables.

Voici quelques aspects clés de la vinification sans sulfites :

HYGIÈNE

Une bonne hygiène réduit le risque de contamination par des micro-organismes indésirables et minimise la nécessité d'utiliser des sulfites comme conservateurs.

DES RAISINS DE QUALITÉ

Pour la vinification sans sulfites, il est essentiel de commencer par des raisins de haute qualité et exempts de maladies, réduisant le risque de problèmes microbiens qui pourraient nécessiter l'utilisation de sulfites.

CONTRÔLE DE L'OXYGÈNE

Essentiel car il dicte l'évolution de chaque vin.

FERMENTATION NATURELLE

C'est l'utilisation de souches de levures indigènes ou sauvages pour la fermentation.

INTERVENTION MINIMALE

Il s'agit notamment d'éviter toute filtration excessive, tout collage ou tout autre traitement susceptible de déstabiliser le vin.

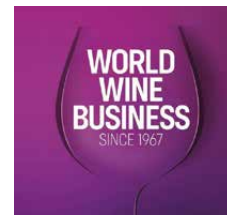
UN SUIVI VIGILANT

Les vinifications sans sulfites demandent une surveillance étroite tout au long du processus de vinification, en recherchant tout signe d'altération, de mauvais goût ou d'instabilité.

VENEZ NOUS RENCONTRER !

Nous serons présents sur les salons suivants :

- **MILLESIME BIO**
22, 23 JANVIER 2024
- **WINE PARIS**
12, 13, 14 FEVRIER 2024
- **PROWEIN**
10, 11, 12 MARS 2024
- **VINITALY**
14, 15, 16, 17 AVRIL 2024
- **SUMMIT OF THE AMERICAS**
14, 15, 16, 17 AVRIL 2024
- **LONDON WINE FAIR**
20, 21, 22 MAI 2024



VINS ET RACLETTE

Qu'y a-t-il de plus réconfortant à l'arrivée de journées frisquettes et de nuits vites tombées, qu'une raclette ?
Le réconfort du fromage fondu sur des pommes de terre, accompagné de charcuterie, de quelques feuilles de salade et de cornichon ?
Pour compléter l'expérience, il convient de servir les bons vins ; ci-dessous un éventail d'options « made in » Domaines Paul Mas :



1



2



3



4



5

1 ARROGANT FROG Chardonnay ORGANIC 2022
100% CHARDONNAY
IGP PAYS D'OC

Le nez est très élégant, avec la quintessence des arômes d'ananas, de noisette, de tilleul, de coing et des notes vanillées mêlées de pain grillé. La bouche est riche, onctueuse et souple, avec une superbe fraîcheur et une longue finale sur des notes d'ananas et de pain beurré.

2 PAUL MAS RESERVE Viognier 2022
100% VIOGNIER
IGP PAYS D'OC

Un nez riche et élégant, avec une quintessence de fruits secs, de pêche, de fleurs blanches, et une touche de vanille et de miel. La bouche est ample et fraîche, onctueuse et désaltérante, avec une longue finale et de subtiles notes toastées persistantes.

3 CHÂTEAU LAURIGA Soleil Blanc 2022
85% GRENACHE, 15% MACABEU
AOP CÔTES DU ROUSSILLON

"Un blanc élégant, avec du chèvrefeuille, du melon jaune et de l'huile de citron superposés à du thé à la camomille et à de la brioche salée. Un fil d'herbes vertes serpente à travers ce vin, ajoutant de l'intrigue au palais huileux. Il présente une belle densité en fin de bouche, avec un soupçon de fumée et de vanille. Bien fait".
KB Wine Spectator

4 CÔTÉ MAS Orange 2022
55% GRENACHE BLANC, 25% GRENACHE GRIS, 20% MACABEU
VIN DE FRANCE
"Nez agréable de pêche, d'abricot et d'épices douces. Moyennement corsé, avec un milieu de bouche savoureux et vibrant et une finale succulente."
James Suckling

5 L'ARTISAN Le Grenache Noir 2022
100% GRENACHE NOIR
VIN DE FRANCE
"Un grenache charnu avec des notes de poivre, de romarin, de sauge et de prunes grillées au nez. Mi-corsé à corsé, avec des tanins souples et une finale charnue et poivrée."
James Suckling

