

LUXE RURAL

La chronique des Domaines Paul Mas

EDITION 22



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.



MILLÉSIME 2025 : L'ANNÉE À DEUX VENDANGES

2025 a été une année pleine de contrastes pour nos vignes. Chaleur, pluies, vendanges précoces... chaque jour a exigé observation et patience. Rang par rang, raisin par raisin, nous avons senti et goûté le millésime naître. Du Languedoc au Roussillon, les surprises ont été nombreuses. Un millésime exigeant, prometteur... et profondément humain.

page 2



ROSORANGE : DÉCHIREZ LE CADRE !

Depuis 1998, Jean-Claude Mas s'amuse à bousculer les codes du vin. Avec RosOrange, il réunit rosé et vin orange en une création inédite et surprenante. Un vin hybride, vibrant, pensé comme un manifeste de liberté et d'audace. Chaque bouteille raconte une histoire : goût, couleur... et étiquette à déchirer. RosOrange ne suit pas les règles : il les réinvente.

page 4



CÔTÉ MAS OBTIENT UN BIB GOURMAND AU GUIDE MICHELIN

Après treize ans d'ouverture, Côté Mas décroche un Bib Gourmand au Guide Michelin 2025. Une reconnaissance pour une cuisine sincère, ancrée dans le terroir et portée par le chef Julien Gonzales. Au cœur du Château Paul Mas, gastronomie et vin dialoguent avec élégance et authenticité. Côté Mas incarne le Luxe Rural : une expérience où goût, vue et savoir-faire se rencontrent.

pages 5



CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS, UNE NOUVELLE ÈRE DÉBUTE POUR LE DOMAINE

Le Château des Crès Ricards entre dans une nouvelle ère, entre modernisation et respect du terroir. Nouvelle cave, cuverie ultramoderne et salle de dégustation panoramique : performance et expérience se rencontrent. La récolte 2025 a donné naissance à la cuvée « Les Galets », un vin blanc élégant et vibrant issu d'un assemblage inédit.

page 7

MILLÉSIME 2025 : L'ANNÉE À DEUX VENDANGES, LE MARATHON DE LA MATURITÉ

Entre contrastes climatiques et maîtrise humaine, un millésime à la fois tendu et prometteur, 2025 restera dans les mémoires comme une année à deux visages. Une année de contraste, d'adaptation et de vigilance extrême, où les vignerons du Sud de la France ont dû redoubler d'observation et de patience pour transformer l'adversité climatique en réussite qualitative.

Certains domaines ont bénéficié d'un équilibre naturel favorable, d'autres ont dû composer avec les excès d'un climat méditerranéen devenu imprévisible. Finalement, les vendanges furent longues, intenses et exigeantes : un véritable marathon de la maturité.



UNE VENDANGE SOUS TENSION : OBSERVER, GOÛTER, RESSENTIR

Dès le début du mois d'août, les signes de faibles rendements se sont confirmés. Les équipes ont alors recentré leurs efforts sur la qualité. Sous l'effet combiné du vent et de la chaleur, il ne suffisait plus de se fier aux analyses : il fallait être sur le terrain, sentir, goûter, toucher les raisins pour saisir la maturité réelle. « La seule façon de décider du bon moment, c'était d'être là, rang par rang, raisin par raisin », raconte Jean-Claude Mas, les yeux encore marqués par la fatigue des longues journées de récolte. Les vendanges se sont déroulées à un rythme soutenu, souvent bouleversées par les intempéries. Les Grenaches ont parfois précédé les Syrahs, les Mourvèdres ont devancé les Carignans.

UN CLIMAT DE CONTRASTES : ENTRE SÉCHERESSE ET PLUIES SALVATRICES

L'année 2025 a mis les vignes à rude épreuve. Après un printemps pluvieux qui a permis de reconstituer les réserves hydriques, le début d'été caniculaire a provoqué des blocages de maturité sur plusieurs cépages précoces. Puis, mi-août, une nouvelle vague de chaleur suivie de pluies intenses a accentué les risques de pourriture, forçant les vignerons à une réactivité quasi quotidienne. Enfin, la fin d'été



a vu alterner vents frais, averses et pics de chaleur : un enchaînement typiquement méditerranéen, mais d'une intensité inédite.

Les vignes profondément enracinées ont mieux résisté, conservant une étonnante fraîcheur malgré les excès thermiques. En revanche, les parcelles plus superficielles ont souffert d'un stress hydrique marqué, accentuant l'hétérogénéité des maturités.



LANGUEDOC : DES RENDEMENTS FRAGILES ET DES ROUGES SUPERBES

Dans l'Hérault, les vendanges ont été précoces, marquées par la chaleur et la sécheresse. Les rendements ont chuté d'environ 20% par rapport à 2024, notamment à cause de deux semaines de vent du nord chaud qui ont asséché les raisins. Les Cabernets Sauvignons affichent des rendements très faibles, entre 3 et 5 tonnes par hectare. Les Sauvignons Blancs et Chardonnay ont subi de fortes pertes liées aux brûlures solaires. Heureusement, le Viognier a su conserver sa richesse, tandis que les Grenaches et Syrahs ont offert des équilibres harmonieux, portés par des

degrés élevés et des profils aromatiques mûrs. Les vignes de plaine ont mieux résisté, tandis que les coteaux de Savignac, sur terres blanches, ont livré peu de volume, mais une qualité remarquable.

« Autant attendre pour faire de la qualité », résume Nouredine Chihib, régisseur du domaine, satisfait d'un millésime aussi exigeant que prometteur.

LES COTEAUX DU LANGUEDOC

Autour du Château des Crès Ricards, la météo capricieuse a mis les nerfs à l'épreuve. Les prévisions de pluie, souvent démenties, ont rendu la planification des vendanges complexe. Les Syrahs et Merlots ont souffert de la chaleur d'août, mais les Grenaches, sauvés par les pluies de septembre, ont compensé les pertes. Grâce à une équipe jeune et réactive, la qualité a pu être préservée. Le travail humain a, une fois de plus, fait la différence dans ce millésime contrasté.

ROUSSILLON

Dans le Roussillon, les vendanges se sont étendues du 18 août au 26 septembre.

La vague de chaleur du 15 août a accéléré la récolte des blancs, vendangés en quatre jours sur des volumes réduits. Malgré cela, 2025 sera mieux que 2024. Les rouges ont mûri plus lentement, atteignant un équilibre remarquable. Les équipes parlent d'une année stressante, mais formatrice, où chaque décision a compté.

DANS L'AUDE

Dans la région de Limoux, berceau des effervescents, la vendange a exigé une rigueur absolue. Les rendements faibles et les petites grappes de Chardonnay ont nécessité une vinification d'orfèvre. Les bases destinées aux vins effervescents se

distinguent par leur belle acidité naturelle, des arômes nets et purs, et une fraîcheur typique des zones d'altitude. Ce millésime confirme qu'à Limoux, plus que partout ailleurs, la précision du geste fait la différence.



Sur les domaines de Château Jérémie et Château Capendu, de fortes chaleurs ont freiné le développement des grappes, suivies de deux semaines humides qui ont provoqué un stress foliaire important. Les parcelles exposées au sud et à l'ouest ont été particulièrement touchées, avec des zones brûlées par le soleil. Les rendements sont restés très faibles, aussi bien en IGP qu'en AOP, notamment sur Capendu et Fabrezan.

En revanche, au Domaine de la Ferrandière, proche de l'étang de Marseillette, les raisins ont mieux résisté grâce à la présence d'eau. Des techniques, comme la macération carbonique, ont été menées sur une cuve et ont permis d'améliorer plusieurs autres cuvées dont celle du Y de Château Jérémie (AOC Corbières).

Les cépages résistants confirment leur intérêt : Voltis (cépage blanc) montre une bonne résistance à la sécheresse, tandis que Vidoc (cépage rouge) reste

LES CÉPAGES BOUQUET

plus fragile avec un faible rendement. De nouvelles plantations de **Cabernet blanc** et **Muscaris** visent à renforcer la résilience du vignoble.

Malgré des rendements réduits, **le millésime 2025 se distingue par une meilleure qualité que son précédent**, surtout sur les vins rouges et les vins du Domaine de La Ferrandière. Les efforts d'adaptation climatique, de diversification des cépages et d'expérimentation en vinification portent déjà leurs fruits.



UN MILLÉSIME DE CARACTÈRE

Le millésime 2025 résume à lui seul la complexité du Sud de la France : un climat méditerranéen extrême, des rendements fragiles, mais une résilience humaine et technique exemplaire.

Les vins rouges révèlent puissance, homogénéité et tanins équilibrés ; les vins blancs brillent par leur fraîcheur et leur concentration ; les effervescents se distinguent par une élégance ciselée, signature des terroirs d'altitude.

Au-delà des chiffres et des profils aromatiques, 2025 raconte autre chose : une viticulture qui s'adapte, qui doute parfois, **mais qui ne cède rien.**

Une année tendue, exigeante, profondément humaine, où chaque décision prise dans la vigne, observer, goûter, attendre, oser, a pesé plus que jamais.

ET DANS CETTE TENSION, IL Y A AUSSI UN VRAI SOUFFLE D'ESPOIR.

Les cépages autochtones et résistants : Grenache, Carignan, Vermentino, Cinsault, Muscat et Piquepoul, se révèlent comme les gardiens naturels de demain : enracinés, solides, fidèles à leur terroir.

Ils prouvent qu'un autre Sud est possible, plus sobre, plus précis, mais toujours vibrant. Mais aussi des cépages comme le Sauvignier Gris, le Petit Manseng, la Roussanne ou encore le Marselan.

2025 n'est pas qu'un millésime difficile : c'est un tournant, une prise de conscience, et peut-être le début d'une nouvelle ère pour la viticulture méridionale.



Nos domaines ont toujours affirmé une vision tournée vers l'innovation et l'adaptation. Comme il y a 40 ans, lorsque le Languedoc a su se réinventer pour répondre aux attentes du marché, la région doit aujourd'hui se réadapter face aux défis du climat.

Cela passe par une approche vertueuse : enrichir les sols avec du fumier, travailler la terre, apporter de l'eau là où c'est nécessaire, choisir les bons porte-greffes et cépages, et surtout se réapproprier les terroirs pour recréer un véritable cercle de durabilité.

Dans cette dynamique, nos domaines innovent en s'engageant avec des cépages résistants et qualitatifs, capables de concilier respect de l'environnement et excellence des vins. C'est donc naturellement que nous avons choisi de figurer parmi les premiers à planter du Cabernet Bouquet, l'une des variétés issues du travail visionnaire du chercheur Alain Bouquet.



LES CÉPAGES BOUQUET, UN HÉRITAGE TOURNÉ VERS L'AVENIR

L'histoire des cépages Bouquet remonte à 1974, lorsque le chercheur Alain Bouquet, passionné par la vigne et ses potentialités, réussit à obtenir un descendant fertile en croisant du Cabernet Sauvignon. Ce premier pas, encore fragile face au mildiou et à l'oïdium, l'amènera à se lancer dans un programme de recherche de 35 ans.

Son objectif : créer des variétés de vigne naturellement résistantes aux maladies, afin de réduire la dépendance aux produits phytosanitaires. Mais sa vision allait plus loin, il fixa deux autres critères essentiels : l'adaptation aux terroirs méditerranéens et la qualité organoleptique des raisins et des vins.

De 1974 à 2009, par une succession de rétrocroisements, Alain Bouquet mit au point une trentaine de génotypes aujourd'hui connus sous le nom de variétés Bouquet. « *L'objectif est de créer des variétés résistantes aux maladies et non aux vignerons* », aimait-il rappeler. Et de fait, les vignerons du Languedoc-Roussillon se sont rapidement intéressés à ces cépages prometteurs, voyant en eux une voie d'avenir pour concilier durabilité et qualité.

UN LONG PARCOURS RÉGLEMENTAIRE

Si la réussite scientifique était au rendez-vous, leur déploiement dans le vignoble languedocien a nécessité un long combat administratif et collectif. Une étape majeure intervient en 2017 : sous l'impulsion du CIVL (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc) et avec le soutien de parlementaires, l'INRAE accorde à certaines variétés Bouquet un classement temporaire. Cela ouvre la possibilité de les planter dans un cadre expérimental, avec l'appui des vignerons et des interprofessions régionales.

Un second tournant a lieu en février 2023. À Paris, trois interprofessions viticoles d'Occitanie (CIVL, InterOc, IVSO) signent un accord inédit avec l'INRAE : neuf variétés Bouquet obtiennent enfin leur classement définitif, et six autres accèdent au statut temporaire. Cette reconnaissance institutionnelle marque l'entrée des cépages Bouquet dans une nouvelle phase de diffusion et d'expérimentation à grande échelle.



LE RELAIS DES VIGNERONS

Parmi les domaines pionniers, Les Domaines Paul Mas se sont engagés à planter du Cabernet Bouquet. La première parcelle a vu le jour récemment, avec une croissance prometteuse, même si aucune vendange n'est encore possible en première année. Pour Jean-Claude Mas, comme pour de nombreux vignerons languedociens, l'intérêt de ces cépages est multiple :

- une parenté génétique proche des cépages traditionnels, garantissant des qualités organoleptiques similaires,
- une sélection opérée sous climat méditerranéen, gage de bonne adaptation au terroir,
- une tolérance accrue aux maladies, permettant de réduire significativement les traitements phytosanitaires,
- une réponse directe aux défis du changement climatique.

L'AVENIR DU LANGUEDOC: L'INNOVATION!

Au-delà de l'innovation agronomique, les cépages Bouquet représentent un symbole : celui d'une recherche patiente, reprise et portée collectivement par toute une filière, pour offrir aux vignobles de demain des outils de résilience et de qualité.

Dans le Languedoc, l'enthousiasme est palpable. Les attentes sont grandes, et l'engouement de nos vignerons témoigne d'une conviction partagée : les variétés Bouquet pourraient bien incarner l'avenir du vignoble méditerranéen.

ROSORANGE : LE VIN QUI CASSE LES CODES

COMMENT SORTIR DU CADRE ? EN LE DÉCHIRANT

Dès 1998, Jean-Claude Mas s'amusait déjà à défier les conventions en vinifiant un Chardonnay... en rouge.

Un geste audacieux, presque irrévérencieux, qui annonçait la suite : RosOrange, une création inédite à mi-chemin entre le rosé et le vin orange.

Une co-vinification novatrice, pensée comme un manifeste de liberté : briser les frontières du goût.

« Aujourd'hui, j'ai créé RosOrange pour capturer le meilleur du rosé et du vin orange. Une co-vinification subtile entre ces deux univers, donnant naissance à un vin singulier, complexe et vibrant, qui ose bousculer les règles ! »

ENTRE DEUX MONDES

RosOrange trouve un équilibre inattendu entre deux univers que tout semblait opposer : la fraîcheur solaire du rosé et la complexité aromatique du vin orange.

Cette dualité surprend et envoûte : tout comme une génération de consommateurs en pleine mutation.

« L'innovation ne doit pas être comprise, mais embrassée », rappelle Jean-Claude Mas.

RosOrange ne cherche pas à convaincre, mais à séduire. Il attire une nouvelle audience : de jeunes consommateurs curieux, urbains, longtemps considérés

comme "non-buveurs" ou "healthy", mais qui renouent aujourd'hui avec le plaisir du vin.

Aux États-Unis, la consommation régulière d'alcool est ainsi passée de 67% à 73%, portée par une génération plus consciente, mais toujours hédoniste. Comme le soulignait Hannah Crosbie dans The Guardian, les amateurs de vin orange et ceux de rosé appartenaient à deux mondes bien distincts.

RosOrange, lui, rassemble les deux, tout en séduisant les amateurs de cocktails légers (spritz, hard seltzers) qui recherchent des vins plus fun, plus libres, plus accessibles.

C'est la naissance d'une nouvelle catégorie : un vin hybride, inclusif, et décomplexé.

L'INNOVATION DANS LE VERRE

Les raisins issus de l'agriculture biologique affichent des grains rouges, blancs et gris.

Depuis le millésime 2023 :

- Cinsault (30%), Grenache noir (25%) et une partie du Grenache gris (20%) sont vinifiés en rosé de pressurage direct.

- Les variétés blanches : Macabeu (15%), Vermentino (10%), ainsi que le reste du Grenache gris sont égrappés, puis macèrent sur peaux pendant 6 à 8 jours à température contrôlée.

- Deux tiers de la fermentation alcoolique sont réalisés sur marc avant pressurage et réincorporation dans la partie vinifiée en rosé.



Les deux couleurs sont ensuite assemblées pour terminer leur fermentation ensemble, avant un élevage de deux mois en cuve inox.

Le résultat : un vin à potentiel de garde, combinant la complexité du vin orange et la fraîcheur du rosé.

Au nez, des notes d'écorce d'orange confite et de coing, relevées de nuances amandées.

En bouche, une texture souple et ample, portée par des arômes de litchi et de fruits exotiques, équilibrée par une fraîcheur bienvenue : signature du style Jean-Claude Mas.

L'INNOVATION JUSQU'À L'ÉTIQUETTE

L'audace de RosOrange se prolonge jusque dans le design.

Deux approches sont envisagées :

- Une version Côte Mas, où Nicole, la muse de la marque, sort littéralement de l'étiquette, la déchire et dévoile son univers artistique.

Le consommateur devient acteur : il déchire, découvre, collectionne.

Chaque étiquette se transforme en expérience, entre chasse aux trésors et clin d'œil humoristique à la "blague Carambar".

- Une version RosOrange Mystère, plus underground, mettant en avant des artistes émergents et un lifestyle libre, authentique et sans fard.

Un vin d'expression, qui parle à ceux qui refusent les étiquettes : dans tous les sens du terme.

UNE VAGUE CULTURELLE AUTANT QUE GUSTATIVE

RosOrange n'est pas seulement un vin : c'est un mouvement culturel. Ses bouteilles à collectionner, ses collaborations artistiques et son identité

visuelle percutante en font un symbole de liberté et d'expression.

Et le succès est déjà au rendez-vous : articles dans The Guardian, The Metro et The Sun, 92 points James Suckling, et une série de vidéos virales signées Tom Gilbey et d'autres influenceurs.

Les jeunes générations, notamment Gen Z et Millennials, recherchent des vins frais, ludiques et désinhibés, loin du formalisme des appellations classiques. Longtemps considéré comme "anti-mainstream", le vin orange s'impose désormais comme une tendance mondiale.

RosOrange en devient le pont naturel, entre plaisir immédiat et curiosité sensorielle.

RosOrange : le vin qui ne se contente pas de casser les codes, il les déchire.

ROSORANGE SPRITZ

Ingrédients :

- Saint Germain
- Sucre de canne
- Pulco citron vert
- Angostura
- Rosorange
- Frisante
- Shaker

Recette : Mettre dans le shaker

- 4 cl de Saint Germain
- 1 cl de sucre de canne
- 4 cl de pulco citron
- 8 cl de Rosorange
- Glaçons

Mélanger et servir dans les verres

Ajouter 3 gouttes d'Angostura

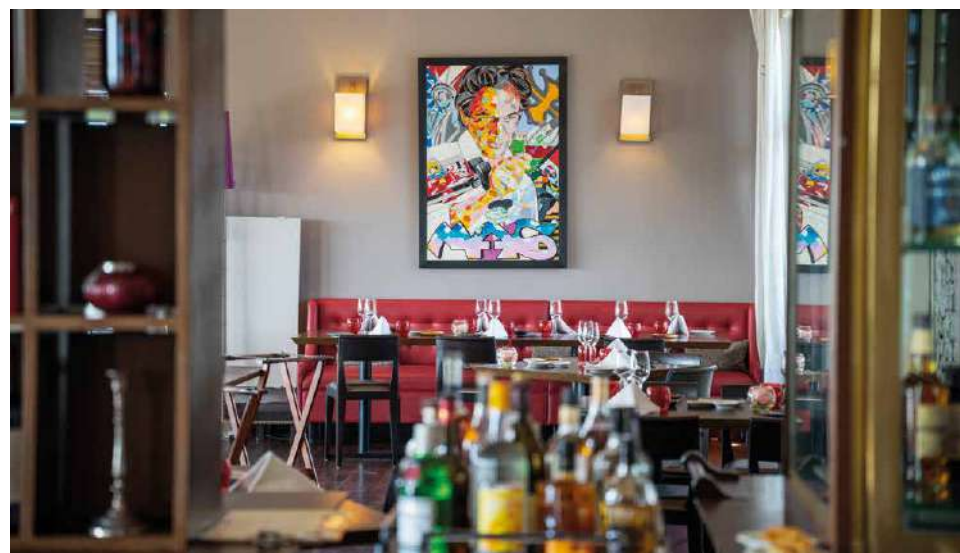
Ajouter du Frisante à l'œil



CÔTÉ MAS OBTIENT UN BIB GOURMAND AU GUIDE MICHELIN 2025 : LE LUXE RURAL RECOMPENSE

Treize ans après son ouverture, le restaurant Côté Mas, niché au cœur du Château Paul Mas à Montagnac, vient d'être distingué par le Guide Michelin 2025, qui lui décerne un Bib Gourmand : une récompense attribuée depuis 1997 aux restaurants offrant un excellent rapport qualité-prix, avec des repas complets à prix maîtrisé.

Cette distinction, convoitée par les chefs du monde entier, met en lumière les tables où la gourmandise s'exprime dans la sincérité et la justesse du goût. Côté Mas rejoint ainsi les 10 nouvelles adresses d'Occitanie distinguées cette année, région que le Guide Rouge salue pour son fort dynamisme culinaire.



Une belle reconnaissance pour cette adresse emblématique du Luxe Rural, chère à Jean-Claude Mas, et pour le travail du chef Julien Gonzales, à la tête des cuisines depuis 2018. « Pour le Bib, c'est une belle surprise. On ne le cherchait pas forcément, mais cela prouve que nous sommes dans le vrai. Cela reflète bien notre vision de la gastronomie : de beaux produits de saison, des choses simples et beaucoup d'amour », confie Julien Gonzales.

UN DOMAINE VITICOLE DEVENU TABLE D'EXCEPTION

Installé au cœur d'un domaine viticole de 150 hectares, où se mêlent vignes, garrigues, oliviers et chênes truffiers, Côté Mas s'impose comme un lieu où la gastronomie dialogue naturellement avec le vin. Depuis 2012, ce restaurant à la vue panoramique sur les vignes, les Cévennes et l'étang de Thau illustre la vision d'un art de vivre typiquement languedocien.

« Je suis extrêmement fier pour l'équipe, se réjouit Jean-Claude Mas, d'autant plus que cette récompense symbolise pour moi le Luxe Rural en gastronomie. À quand un Bib Gourmand pour nos vins ? »

UNE CUISINE SINCÈRE ET ANCRÉE DANS LE TERROIR

Âgé de 32 ans, Julien Gonzales incarne la nouvelle génération de chefs du Sud. Sa cuisine, lisible et ancrée dans le réel, s'articule autour d'un approvisionnement local, de la valorisation du potager biologique du domaine, des ruches et des oliviers de la propriété.

« Nos plats sont élaborés à partir de produits de saison, sélectionnés auprès de producteurs locaux. Nous utilisons nos propres récoltes pour créer des mets singuliers, accessibles et toujours cohérents avec nos huiles d'olive et nos vins », explique-t-il.

La carte des vins met naturellement à l'honneur le Château Paul Mas, en AOP Languedoc et AOP Grès de Montpellier, ainsi qu'une cinquantaine de cuvées issues des 17 autres domaines de la maison (Limoux, Corbières, Côtes du Roussillon, Minervois, Terrasses du Larzac, Pézenas...).

LE LUXE RURAL, SIGNATURE D'UN ART DE VIVRE

Au-delà de la cuisine, Jean-Claude Mas a voulu faire de Côté Mas un lieu d'émotion et d'élégance, où chaque détail rend hommage au savoir-faire artisanal : nappes Le Jacquard Français, verrerie Riedel, assiettes



Haviland, couverts Christofle, porcelaine Arita, lustres de Murano, mobilier Serge Ivorra, sols traditionnels David Dalichoux, œuvres de C.H.A.P. et Flipo, ou encore un partenariat avec les Ateliers d'Art de France.

« Le Luxe Rural, c'est une cuisine qui provoque des émotions vraies, accompagnée d'un environnement qui les prolonge tout en restant accessible », résume Jean-Claude Mas.



L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN DES TANNES À CÔTÉ MAS

Tout comme le vin, l'huile d'olive possède une véritable palette d'arômes et de textures. Aux Domaines Paul Mas, chaque variété d'olive est

soigneusement sélectionnée pour exprimer toute la richesse et la finesse de notre terroir.

Obtenues exclusivement à partir de nos oliviers du Languedoc-Roussillon, nos huiles d'olive vierges extra incarnent l'alliance parfaite entre tradition et nature. Pressées à froid, elles conservent toute la fraîcheur du fruit et dévoilent une intensité aromatique unique : des notes herbacées, florales ou légèrement poivrées selon la récolte. Le restaurant ne se contente pas



d'assortir mets et vins, mais rajoute de l'authenticité à sa cuisine grâce à des associations à nos huiles d'exception. Chaque goutte révèle l'essence du Sud, la passion de la terre et l'art du goût.

UN COMPLEXE ŒNOTOURISTIQUE D'EXCEPTION

Autour du restaurant, Côté Mas déploie un véritable univers œnotouristique : les écuries du Château Paul Mas, un caveau de dégustation, La Maison Nicole (chambres et piscine), Le Moulin des Tannes (un moulin à huile), des ateliers d'artisans, des événements musicaux et culturels, et bien sûr la découverte des vignes et de la biodiversité du domaine. Car, comme aime à le rappeler Jean-Claude Mas, « Le vin n'est pas un produit, mais une expérience que l'on vit à travers nos cinq sens. »

LES DOMAINES PAUL MAS

NOS RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM

CÔTÉ MAS – Crémant Brut St. Hilaire
Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac | AOP
Crémant de Limoux | Blanc | NV | 89 pts

CHÂTEAU MARTINOLLES – Chardonnay
Vieilles Vignes
Chardonnay | AOP Limoux | Blanc | 2024 | 88 pts

JEAN CLAUDE MAS – L’Artisan Le
Chardonnay
Chardonnay | IGP Pays d’Oc | Blanc | 2024 |
90 pts

PAUL MAS – Réserve Languedoc Blanc
Vermentino, Marsanne, Grenache Blanc | AOP
Languedoc | Blanc | 2024 | 90 pts

PAUL MAS – Vignes de Nicole Assemblage
Blanc
Chardonnay, Viognier, Picpoul, Sauvignon Blanc |
IGP Pays d’Oc | Blanc | 2024 | 90 pts

PAUL MAS – Réserve Nicole Vineyard
Chardonnay
Chardonnay | IGP Pays d’Oc | Blanc | 2024 | 92 pts

CÔTÉ MAS – Rosé Aurore
Grenache, Cinsault, Syrah | IGP Pays d’Oc | Rosé |
2024 | 89 pts

CÔTÉ MAS – Orange
Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu | Vin
de France | Orange | 2024 | 90 pts

PAUL MAS – Rosorange
Cinsault, Grenache Noir, Grenache Gris,
Macabeu, Vermentino | Vin de France | Rosé |
2024 | 90 pts

PAUL MAS – Le Rosé par Paul Mas
IGP Pays d’Oc | Rosé | 2024 | 88 pts

PAUL MAS – Château Paul Mas
Belluguette
Grenache, Vermentino, Roussanne, Viognier |
AOP Languedoc | Blanc | 2024 | 92 pts

PAUL MAS – Vignes de Nicole Chardonnay
Viognier
Chardonnay, Viognier | IGP Pays d’Oc | Blanc |
2024 | 91 pts

PAUL MAS – Jardin de Roses
Grenache, Cinsault, Syrah | AOP Languedoc |
Rosé | 2024 | 90 pts

PAUL MAS – Jardin d’Aromes
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre |
IGP Pays d’Oc | Rosé | 2024 | 91 pts

ARROGANT FROG – Chardonnay Viognier
Chardonnay, Viognier | IGP Pays d’Oc | Blanc |
2024 | 88 pts

CÔTÉ MAS – Sauvignon Blanc Vermentino
Sauvignon Blanc, Vermentino | IGP Pays d’Oc |
Blanc | 2024 | 90 pts



ARROGANT FROG – Orange
Vin de France | Orange | 2024 | Gagnant catégorie Vin

WINE ENTHUSIAST

PAUL MAS – Château Paul Mas Belluguette
Grenache, Vermentino, Roussanne, Viognier |
AOP Languedoc | Blanc | 2024 | 93 pts

PAUL MAS – Réserve St Hilaire Pinot Noir
Pinot Noir | IGP Pays d’Oc | Rouge | 2024 | 91 pts |
Best Buy

JEAN CLAUDE MAS – L’Artisan Le Pinot
Noir
Pinot Noir | IGP Pays d’Oc | Rouge | 2024 | 91 pts |
Best Buy

VILLEGLY – Château Villegly
L’Excellence
Grenache, Syrah, Carignan | AOP Minervois |
Rouge | 2023 | 91 pts | Cellar Selection

PAUL MAS – Réserve Nicole Vineyard
Viognier
Viognier | IGP Pays d’Oc | Blanc | 2024 | 90 pts |
Best Buy

PAUL MAS – Château Paul Mas Clos
Savignac
Grenache, Syrah, Mourvèdre | AOP Grès de
Montpellier | Rouge | 2023 | 93 pts

CÔTÉ MAS – Crémant Brut St. Hilaire
AOP Crémant de Limoux | Blanc | NV | 90 pts |
Best Buy | Wine Enthusiast

JÉRÉMIE – Château Jérémie Terroir des
Corbières
Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre |
AOP Corbières | Rouge | 2023 | 89 pts

CÔTÉ MAS – Crémant Brut Rosé St.
Hilaire
AOP Crémant de Limoux | Rosé | NV | 88 pts



LA FORGE ESTATE – Chardonnay
Chardonnay | IGP Pays d’Oc | Blanc | 2024 |
Médaille d’Argent



ARROGANT FROG – GSM
AOP Languedoc | Rouge | 2023 | Médaille d’Or

CHÂTEAU LAURIGA – Le Cadet
AOP Côtes du Roussillon | Rouge | 2023 |
Médaille d’Or

CHÂTEAU MARTINOLLES – Crémant de
Limoux Brut
AOP Crémant de Limoux | Blanc | NM | Médaille
d’Or



PAUL MAS – Château Paul Mas Clos
Savignac
AOP Grès de Montpellier | Rouge | 2023 | 93 pts

CHÂTEAU LAURIGA – Racines
IGP Côtes Catalanes | Rouge | 2023 | 94 pts

CHÂTEAU MARTINOLLES – Chardonnay
Vieilles Vignes
AOP Limoux | Blanc | 2023 | 92 pts

ASTELIA – Le Grand Vin Blanc
IGP Terres du Midi | Blanc | 2023 | 92 pts

CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS – Stécia
AOP Terrasses du Larzac | Rouge | 2023 | 93 pts



CHÂTEAU LAURIGA – Réserve Cuvée
Bastien
AOP Côtes du Roussillon | Rouge | 2023 | ★★
Coup de cœur

CÔTÉ MAS – Syrah Grenache Noir
IGP Pays d’Oc | Rouge | 2024 | ★★★★★ Coup
de cœur



PAUL MAS – Prima Perla Crémant Brut
AOP Crémant de Limoux | Blanc | NV | Médaille
d’Or

CLOS MARTINOLLES – Créamnt Brut
Extrême
AOP Crémant de Limoux | Extra Brut Blanc | NV |
Médaille d’Argent

LE TOP 10



1. Château Lauriga “Racines”
(IGP Côtes Catalanes, 2023)
Cépages : Carignan, Grenache, Syrah
Distinction : 94 points (Bettane + Desseauve)
Vin rouge catalan au profil puissant et complexe,
meilleur score 2025



2. Château Paul Mas “Clos Savignac”
(AOP Languedoc Grés de Montpellier, 2023)
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre
Distinctions :
• 93 points (Bettane + Desseauve)
• 93 points (Wine Enthusiast)
Double distinction : un rouge d’exception reconnu
à l’unanimité.



5. Côte Mas “Syrah Grenache”
(IGP Pays d’Oc, 2024)
Cépages : Syrah, Grenache
Distinction : ★★★★★ Coup de cœur (Guide Hachette des Vins)
Mention rare du Guide Hachette, synonyme de véritable coup de
foudre du jury.



4. Château Paul Mas “Belluguette”
(AOP Languedoc, 2023–2024)
Cépages : Grenache, Vermentino, Roussanne,
Viognier
Distinctions :
• 92 points (James Suckling, 2024)
• 93 points (Wine Enthusiast, 2024)
• 92 points (Bettane + Desseauve, 2023)
Triple reconnaissance internationale : l’un des
blancs les plus constants du domaine.



6. Château Lauriga “Réserve Cuvée Bastien”
(AOP Côtes du Roussillon, 2023)
Cépages : Syrah, Carignan, Grenache
Distinction : ★★ Coup de cœur (Guide Hachette
des Vins)
Très belle reconnaissance nationale pour un rouge
généreux et racé.



7. Côte Mas Crémant Brut “St. Hilaire”
(AOP Crémant de Limoux, NV)
Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac
Distinctions :
• 90 pts James Suckling
• 90 pts Best Buy (Wine Enthusiast)
• 93 pts (Wine Enthusiast)
Triple distinction et meilleure note effervescente :
excellent rapport qualité/prix.



8. Château Martinolles Chardonnay
“Vieilles Vignes”
(AOP Limoux, 2023–2024)
Cépage : Chardonnay
Distinctions :
• 88 pts (James Suckling)
• 92 pts (Bettane + Desseauve)
Belle constance sur deux millésimes, apprécié à
la fois en France et à l’international.



9. Château Lauriga “Le Cadet”
(AOP Côtes du Roussillon, 2023)
Cépages : Syrah, Carignan, Grenache Noir
Distinctions :
• Médaille d’Or (Mundus Vini)
• ★ (Guide Hachette)
Un rosé et rouge multi-récompensé alliant fruit et
fraîcheur méditerranéenne.

10. Paul Mas Prima Perla Crémant Brut
(AOP Crémant de Limoux, NV)
Cépages : Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac
Distinction : Médaille d’Or (Concours Mondial de Bruxelles)
Effervescent récompensé dans l’un des concours les plus exigeants
du monde.

CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS : UNE NOUVELLE ÈRE S'OUVRE AU DOMAINE

Le Château des Crès Ricards entre dans une nouvelle phase de son histoire avec un ambitieux projet de modernisation. Entre nouvelle cave, caveau de vente repensé et salle de dégustation élégante, le site a fait peau neuve pour allier performance technique et expérience œnotouristique raffinée.



DES INFRASTRUCTURES À LA HAUTEUR DU TERROIR

Au cœur du projet, un chai à barriques ultramoderne assure désormais la régulation précise de la température et de l'hygrométrie, garantissant des conditions de vieillissement optimales. Le domaine s'est également doté d'une nouvelle cuverie de 1 000 hectolitres, composée de cuves tronconiques, conçues pour préserver au mieux la typicité des vins et affiner les vinifications.

À cela s'ajoutent un local de stockage climatisé pour les produits finis, une aire de lavage et la réutilisation des eaux usées, ainsi qu'un bureau moderne avec plusieurs postes de travail, une cuisine et une salle de réunion actuellement en cours d'aménagement, perchée au-dessus du chai à barriques: un véritable espace de vie au cœur du domaine, « La Vigie des Terrasses du Larzac ».

UN ESPACE D'ACCUEIL REPENSÉ

Le nouveau caveau et la salle de dégustation ont été pensés comme de véritables lieux de rencontre et de partage. Les visiteurs pourront bientôt y découvrir l'histoire du domaine, explorer les différentes cuvées et déguster les vins dans un cadre spectaculaire, puisque la salle de dégustation est située en haut



de la tour entourée de baies vitrées et laissant place à la vue stupéfiante des Terrasses du Larzac et son point culminant le Mont Saint-Baudille. Ce nouvel espace d'accueil illustre la volonté du domaine de représenter un lieu de découverte, d'échange et de convivialité.



VENDANGES ET NOUVELLE CUVÉE : LES GALETS

L'année s'est également distinguée par une belle récolte et la naissance d'une nouvelle cuvée : « Les Galets ». Issue d'une parcelle historique et singulière, cette cuvée se distingue par son assemblage original de quatre cépages: Viognier, Grenache Blanc, Roussanne et Vermentino.

Particularité rare : l'assemblage s'effectue directement à la récolte, avant vinification. Le vin est ensuite élevé pour moitié en cuve inox avec macération partielle, pour préserver la fraîcheur et la pureté du fruit, et pour moitié en fût de chêne, afin d'apporter complexité et texture. Résultat : un blanc élégant, vibrant et équilibré, qui illustre parfaitement le savoir-faire et la nouvelle dynamique du domaine.



UNE RENAISSANCE PROMETTEUSE

Avec ces nouvelles infrastructures, le Château des Crès Ricard confirme son ambition : s'affirmer comme un acteur incontournable du paysage viticole régional, alliant modernité, respect du terroir et accueil d'exception.

Un vent de renouveau souffle sur le domaine et promet de beaux millésimes à venir.



VENEZ NOUS RENCONTRER !

Nous serons présents sur les salons suivants :

- VIGNERONS INDEPENDANTS PARIS : 4-7 Decembre 2025
- MILLÉSIME BIO MONTPELLIER : 26-28 Janvier 2026
- WINE PARIS : 09-11 Février 2026
- VIGNERONS INDEPENDANTS LYON : 6-8 Mars 2026
- PROWEIN DUSSELDORF : 15-17 Mars 2026
- VINITALY VERONE : 12-15 Avril 2026
- LONDON WINE FAIR : 18-20 Mai 2026
- VINEXPO ASIA HONGKONG : 26-28 Mai 2026



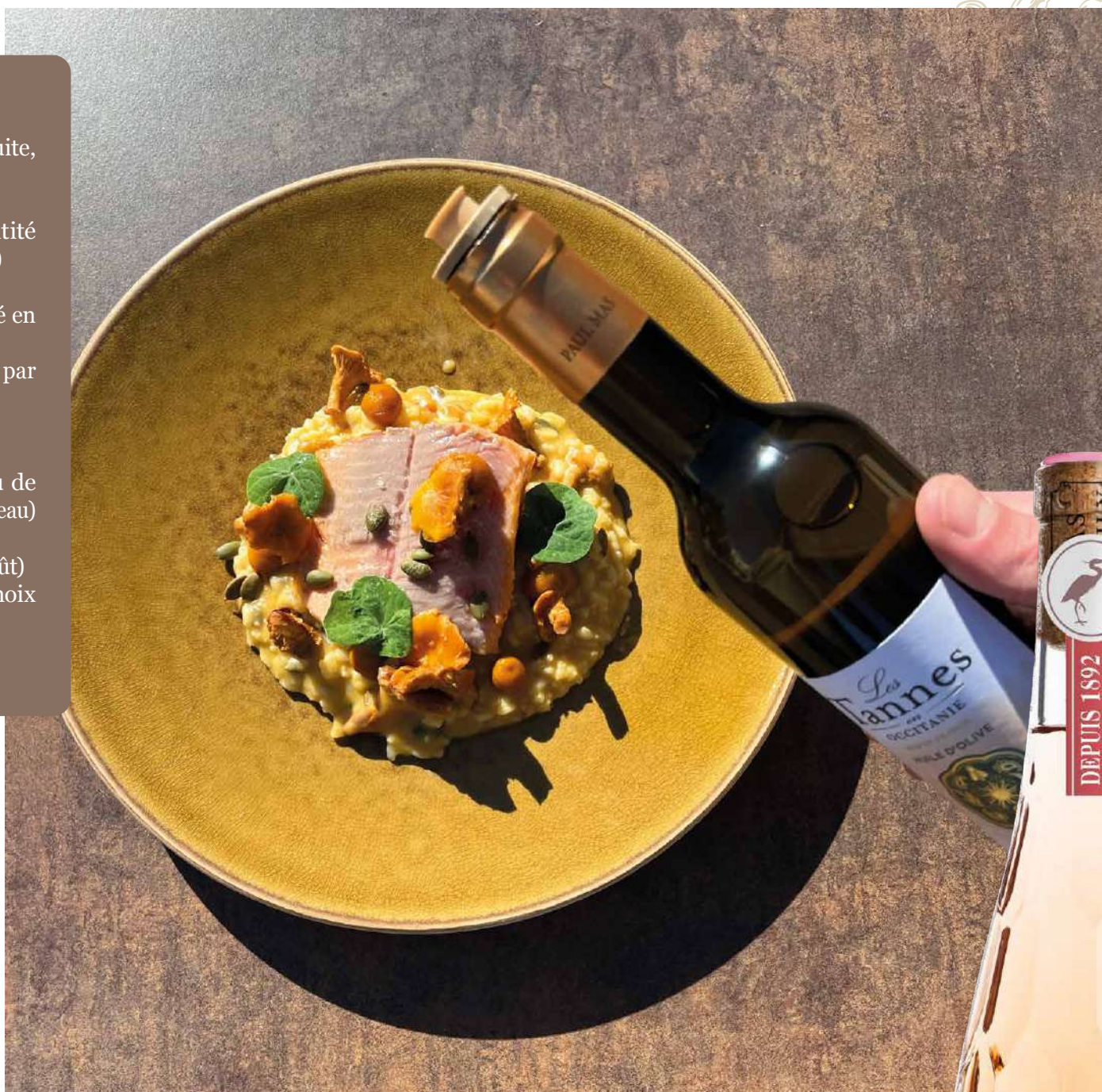
ACCORD METS, VINS ET HUILE D'OLIVE

TRUITE ARDÉCHOISE CONFITE, ACCOMPAGNÉE D'UN RISOTTO AUTOMNAL: GIROLLES, BUTTERNUT, ET NOIX. ROSORANGE ET HUILE DE LUCQUES.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 filets (ou pavés) de truite, désarêtés et sans peau
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive (quantité suffisante pour la cuisson)
- 200 g de girolles
- 300 g de butternut (taillé en brunoise)
- 320 g de riz Arborio (80 g par personne)
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- Bouillon de légumes ou de volaille (ou simplement de l'eau)
- 1 noix de beurre
- Parmesan râpé (selon goût)
- Quelques cerneaux de noix concassés
- Roquette
- Fleur de sel



LA TRUITE CONFITE

1. Assaisonner les filets de truite de sel et de poivre.
2. Faire chauffer doucement l'huile d'olive jusqu'à 64°C, puis retirer du feu.
3. Plonger délicatement les filets dans l'huile chaude et laisser confire environ 10 minutes, selon leur épaisseur.
4. Égoutter les filets avant de servir.

LES GARNITURES

1. Les girolles : nettoyer soigneusement, puis faire sauter à la poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

2. La butternut : tailler en fine brunoise, puis poêler au beurre. Les cubes doivent rester légèrement croquants.

LE RISOTTO

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter le riz Arborio et le faire nacer quelques minutes.
3. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le bouillon chaud petit à petit, en remuant régulièrement.
4. En fin de cuisson, incorporer le beurre, le parmesan, les girolles, le butternut et les noix. Ajuster l'assaisonnement.

DRESSAGE

Déposer un lit de risotto au centre de l'assiette. Poser le filet de truite confite par-dessus. Ajouter quelques feuilles de roquette, un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel pour sublimer l'ensemble.

L'astuce cuisson de Julien : piquez la chair avec un cure-dent : s'il n'y a aucune résistance, la truite est parfaitement cuite

ACCORD METS ET VINS :

Savourez le plat avec un verre de RosOrange.



Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.