

LUXE RURAL

La chronique des Domaines Paul Mas

EDITION 14



DOMAINES
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892



Aujourd'hui, les Domaines Paul Mas, ce sont 45 cépages plantés et cultivés sur une mosaïque de terroirs, profitant de microclimats à travers 15 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.



QUELQUES ÉCHOS DES VENDANGES

Le 25 août a marqué le début des vendanges aux Domaines Paul Mas. Elles ont démarré par la récolte des blancs sur le terroir de Limoux puis sur les autres terroirs dans les jours qui ont suivi. Les raisins montent en cave de très beaux équilibres sucre/acidité.

page 2



NOS INNOVATIONS

Désireux de proposer des produits innovants, Jean-Claude Mas dévoile sa nouvelle bouteille exclusive, la flûte Gothic ainsi que le nouveau développement technique pour proposer des gammes avec un système de fermeture avec un sceau de cire.

page 3



UN ÉTÉ À CÔTÉ MAS

Retour sur une saison oenotouristique riche en événements et en découverte des terroirs de Jean-Claude Mas. L'occasion de vous replonger dans ces moments qui ont rythmé l'été à Côté Mas ou de découvrir la diversité de l'offre oenotouristique proposée sur le domaine du Château Paul Mas.

page 4



RECETTES

Découvrez les nouvelles recettes proposées par les chefs du restaurant gastronomique Côté Mas et leurs accords mets et vins. L'occasion de faire venir le luxe rural jusqu'à chez vous !

page 5

QUELQUES ÉCHOS DES VENDANGES



CHÂTEAU MARTINOLLES

Le coup d'envoi des vendanges au Château Martinolles a été donné le 25 août, à Limoux, avec la récolte des premiers Chardonnay et Pinot Noir, destinés aux crémants.

A l'arrivée en cave, les raisins montrent de beaux équilibres sucre/acidité avec une acidité supérieure à la moyenne, très intéressante pour les effervescents. Les vendanges des raisins pour les vins tranquilles ont démarré dans le courant du mois de septembre.

CHÂTEAU PAUL MAS

Sur le Château Paul Mas, les vendanges ont débuté la dernière semaine d'août avec le Sauvignon Blanc et le Muscat. A suivi la récolte des Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino et Viognier la première semaine de septembre. Les températures en journée étant encore trop élevées, les vendanges se sont faites de nuit.

Malgré un rendement plus faible dû aux gelées de printemps, la qualité est au rendez-vous. Une formidable concentration avec une très belle



maturité et de beaux degrés d'alcool ont été constatés. Le nombre de grappes étant limité sur chaque pied, ces derniers ont fourni une qualité exceptionnelle.

Les vendanges se sont poursuivies avec la récolte des Syrah et Grenache, qui s'annoncent tout aussi qualitatifs.

DOMAINE DE LA FERRANDIÈRE

Le Domaine de la Ferrandière a attaqué ses récoltes avec le Sauvignon Blanc la dernière semaine d'août, suivi de peu par la vendange du Pinot Gris, Chardonnay et du Pinot Noir.

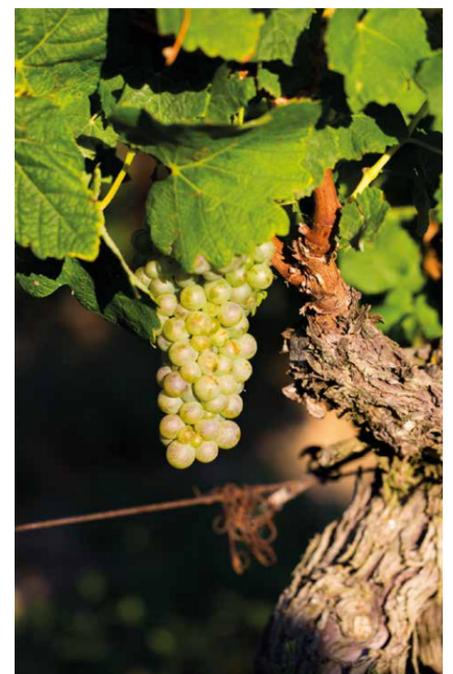
CHÂTEAU LAURIGA

Au Château Lauriga, le vignoble a été épargné par les gelées printanières, mais le manque d'eau sur ces 6 derniers mois a donné un rendement plus faible que la moyenne. Le Muscat et la Syrah dédiée au rosé ont été vendangés la dernière semaine d'août. La récolte s'est ensuite poursuivie avec le Grenache Noir, le Muscat petits grains et le Merlot.

Le millésime 2021 se montre très prometteur, malgré des rendements inférieurs à ceux espérés. La concentration est cependant remar-

quable avec de belles acidités, et un équilibre analytique exceptionnel. 2021 sera pour sûr, plein de belles surprises.

Le rapport de millésime complet sera disponible dans le prochain numéro.



NOS INNOVATIONS



*La cire utilisée pour le Wax Drop ne montre pas l'utilisation de produits de base animale.

LE WAX DROP

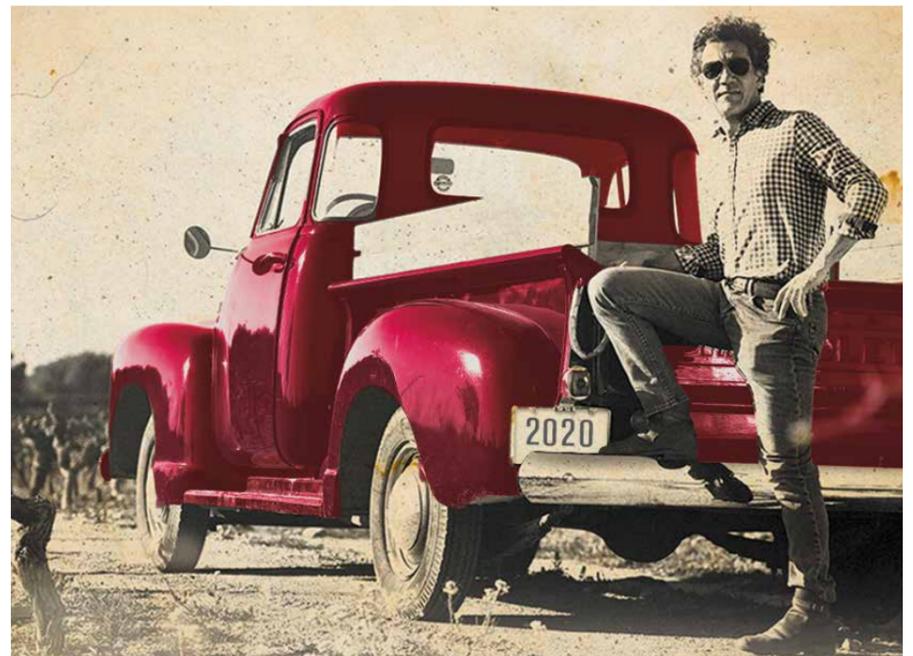
L'innovation technique au service de la qualité

Jean-Claude Mas étant en recherche permanente de techniques et d'idées innovantes, le site d'embouteillage de Limoux est désormais équipé d'une machine permettant d'apposer un sceau de cire* sur le bouchon une fois placé sur la bouteille. Afin de rester élégant, ce sceau sera discret et ne dépassera pas le diamètre du goulot.

Au-delà d'un objectif de différenciation et d'esthétique, ajouter de la cire après le bouchage de la bouteille permet de préserver les arômes du vin en réduisant l'aération avec le temps ou encore en faisant barrière à toute infiltration d'humidité.

Cette technique sera, dans un premier temps, uniquement appliquée à des lignes de produits destinées à l'export. Le développement de cette technologie pour des produits destinés à la France suivra. Vous pouvez retrouver cette innovation sur certaines de nos gammes tels que MON/MA.

« L'ART N'EST PAS NECESSAIRE, IL EST ESSENTIEL »
Jean-Claude Mas



ART & DESIGN

Conçue sur le thème de la nature, cette bouteille a immédiatement séduit Jean-Claude Mas. Qualifiée de « Nature Luxuriante », sa singularité et sa signature artistique reflètent parfaitement son idée sur la manière de marier le vin et l'art. Ce flacon est un véritable défi technique, ce qui en fait toute son originalité et sa beauté, unique au monde.



CÉPAGES AUTOCHTONES DU LANGUEDOC

La gamme MON/MA de Jean-Claude Mas est composée d'assemblages et de mono-cépages nobles et traditionnels, tels que le Viognier et le Grenache, deux cépages historiques des Domaines Paul Mas. Ces cépages s'expriment pleinement sur les terroirs languedociens offrant des vins aux expressions fruitées, agréables et faciles à boire.

VOITURES ANTIQUES

C'est un amour de longue date pour Jean-Claude. Avant de devenir vigneron, il rêvait enfant d'être pilote de voiture de course. C'est tout naturellement que l'une de ses passions est liée à cette gamme exceptionnelle.



UN ÉTÉ À CÔTÉ MAS

À l'heure où les envies de se mettre au vert n'ont jamais été aussi fortes, Jean-Claude Mas propose de vivre une aventure sensorielle et émotionnelle au cœur du vignoble languedocien. Dans un environnement exceptionnel de biodiversité, vignes, oliviers, lavandes et chênes truffiers, il a choisi de cultiver sa vision du Luxe Rural, un concept qu'il a lancé en 2011, aujourd'hui incarné par Côté Mas.

ENTRE LUXE RURAL, ŒNOTOURISME ET GASTRONOMIE, REVIVEZ LA SAISON ESTIVALE DE CÔTÉ MAS !

LES GARDEN PARTY

De juillet à septembre, les visiteurs du domaine ont pu profiter des Garden Party, organisées par les équipes de Côté Mas dans l'oliveraie du restaurant.



Animées par des groupes de musiciens et DJs, ces soirées furent l'occasion de déguster les vins des Domaines Paul Mas accompagnés de tapas préparés par les chefs du restaurant dans le cadre luxuriant d'une oliveraie du sud de la France. Cette année, une nouveauté, la formule VIP permettait de profiter de la musique depuis la terrasse panoramique du restaurant en dégustant des assiettes de tapas gastronomiques.



SOIRÉES JAZZ & VIEUX MILLÉSIMES

Cet été, le restaurant gastronomique a également proposé deux soirées Jazz & Vieux Millésimes au cours desquelles les clients ont pu profiter d'accords mets et vins travaillés à partir de millésimes prestigieux des vins de Jean-Claude Mas.

Pour compléter le programme festif de cette saison 2021, des soirées tapas étaient organisées un jeudi sur deux par le caveau Côté Mas. Une sélection de vins au verre permettait de découvrir les différents terroirs travaillés au sein des Domaines Paul Mas.



UNE RESTAURATION POUR TOUS LES GOÛTS

Les visiteurs de passage ont pu profiter du restaurant gastronomique ouvert toute l'année ainsi que de son foodtruck qui propose de juin à septembre une carte d'inspiration « Street Food », réinterprétée dans un esprit locavore qui fait la part belle aux produits de saison.



À LA DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE DES DOMAINES PAUL MAS

Les équipes du caveau Côté Mas proposent durant toute la saison des expériences variées pour partir à la découverte du vignoble Paul Mas.

Chaque semaine une sélection de vins est faite par le caviste pour initier les palais aux vins des domaines. Il ouvre également les portes de la cave et du chai du domaine pour y faire découvrir le processus d'élaboration des vins.



Des expériences plus originales sont également proposées comme une balade en buggy à travers les vignes de Jean-Claude Mas, balade au cours de laquelle les visiteurs ont pu découvrir des points de vue exceptionnels sur l'étang de Thau, la Méditerranée, Sète et la vallée de l'Hérault.



Les Ecuries de l'Olivier, centre équestre des Domaines Paul Mas, proposent quant à elles des promenades équestres de quelques heures, à la journée ou même des bivouacs pour parcourir les vignes et la garrigue. Une manière différente de profiter du spectacle grandiose qu'offrent les points de vue depuis le vignoble des Domaines Paul Mas.

LA MAISON CÔTÉ MAS, UNE HALTE DE CHARME POUR UNE NUIT OU PLUS



Ouverte toute l'année, la Maison Côté Mas est un havre de paix où il est possible de séjourner une nuit ou plusieurs jours. La bastide située au cœur des vignes, dispose de deux suites indépendantes très confortables, climatisées, avec vue sur le vignoble. Les hôtes disposent d'une belle cuisine toute équipée et d'une vaste salle à manger pour profiter du petit-déjeuner ou préparer leurs repas. Une terrasse aménagée et une piscine privée permettent de se reposer à l'ombre des nombreux arbres du parc.



RECETTES

ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE CONFITE AUX AUBERGINES GRILLÉES

Recette pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 épaule d'agneau de 1,2 kg (avec ou sans os)
- 20 cl d'huile d'olive
- 80 gr de Raz El Hanout
- 1 oignon
- 1 grosse carotte
- 1 branche de céleri
- 1 tête d'ail
- 2 aubergines
- 1 bouquet de thym
- Sel, Poivre

PRÉPARATION :

1) Faites mariner l'épaule d'agneau dans 10 cl d'huile d'olive, le Raz El Hanout, le thym, le sel et poivre (à votre goût). N'hésitez pas à masser la viande et sa marinade avec vos mains pour une meilleure pénétration. Réservez au frigo au moins 2 heures.

2) Dans une cocotte, faites revenir la viande avec le reste d'huile d'olive. Coupez l'oignon et la carotte en quatre. Faites-les revenir avec la viande ainsi que l'ail en chemise. Recouvrir d'eau au trois-quarts de la cocotte. Faites cuire à couvert, au four à 85°C pendant 8 heures.

3) Pendant que la viande cuit, taillez de fines tranches d'aubergine et faites-les griller à la poêle ou au barbecue. Réservez au frigo.

4) Quand la viande est cuite (elle doit être fondante), effilochez-la. Ajustez l'assaisonnement selon votre goût.

5) Pour le dressage, disposez les aubergines à plat, dans un moule, tout en les faisant remonter sur les bords. Ajoutez la viande effilée et tassez bien.

6) Démoulez sur une plaque qui passe au four. La viande ne doit pas être visible, uniquement les aubergines. Avant le service, réchauffez au four à 160°C pendant 10 minutes.

ACCORD METS ET VINS :

Mas du Silène des Peyrals, AOP Grés de Montpellier



TIAN DE LÉGUMES

Recette pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 tomates cœur de bœuf
- 10 feuilles de basilic
- 1 aubergine
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 courgette jaune
- Sel, Poivre
- 1 courgette verte
- Piment d'Espelette
- 1 oignon

PRÉPARATION :

- 1) Taillez les légumes en tranches de 3-5 mm.
- 2) Dans un moule allant au four, disposez les légumes en couches alternées.
- 3) Assaisonnez avec les épices et l'huile d'olive.
- 4) Faites cuire au four à 160°C une vingtaine de minutes.

ACCORD METS ET VINS :

Château Paul Mas Belluguette, AOP Languedoc



NOS RÉCOMPENSES



- DOMAINE LES VERRIÈRES Clos des Soutyères - AOP Languedoc 2019 : 97 points
- PAUL MAS RÉSERVE Languedoc Rouge - AOP Languedoc 2020 : 90 points
- VINUS Clairette du Languedoc - AOP Clairette du Languedoc 2020 : 91 points
- CHÂTEAU PAUL MAS Clos des Mûres AOP Languedoc 2019 : 90 points
- CHÂTEAU PAUL MAS Belluguettes AOP Languedoc 2020 : 91 points
- CHÂTEAU PAUL MAS Clos Savignac AOP Languedoc Grés de Montpellier 2019 : 90 points
- CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS Enothera - AOP Terrasses du Larzac 2019 : 90 points
- LE BLANC par PAUL MAS IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points
- CHÂTEAU LAURIGA Grande Réserve Cuvée Jean - AOP Côtes du Roussillon 2019 : 93 points
- CHÂTEAU LAURIGA Réserve Cuvée Bastien - AOP Côtes du Roussillon 2019 : 91 points
- CHÂTEAU LAURIGA Soleil Blanc AOP Côtes du Roussillon 2019 : 92 points

- JARDIN DE ROSES AOP Languedoc 2020 : 90 points
- MAS ASTELIA Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc 2019 : 93 points
- ASTELIA Le Grand Vin IGP Terre du Midi 2019 : 92 points

GRENACHES DU Monde

- VIGNOBLES FERRANDIÈRE Grenache Gris - IGP Pays d'Oc 2020 : Médaille d'Or
- MARCEL Gris de Gris IGP Pays d'Oc 2020 : Médaille d'Or



- CUVÉE SECRÈTE Sans Sulfites IGP Pays d'Oc 2020 : Médaille d'Or



Andreas Larsson Best Sommelier of The World
WWW.BLINDTASTED.COM

- CHÂTEAU CAPENDU La Comelle AOP Corbières 2019 : 90 points
- CHÂTEAU LAURIGA Grande Réserve Cuvée Jean - AOP Côtes du Roussillon 2018 : 92 points
- LAURINYA - AOP Côtes du Roussillon 2018 : 90 points

- CHÂTEAU LAURIGA Le Cadet AOP Côtes du Roussillon 2019 : 90 points

- CHÂTEAU LAURIGA Soleil Blanc AOP Côtes du Roussillon 2019 : 90 points

- CHÂTEAU PAUL MAS Belluguettes AOP Languedoc 2020 : 90 points

- CHÂTEAU PAUL MAS Clos des Mûres AOP Languedoc 2019 : 90 points

- DOMAINE FERRANDIÈRE Le Grand Blanc - IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points

- VIGNES DE NICOLE Chardonnay, Viognier - IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points

- CHÂTEAU FERRANDIÈRE Grenache Blanc, Bourboulenc - AOP Languedoc 2020 : 91 points

- MAS DES MAS Syrah, Carignan, Grenache Noir - AOP St Chinian 2019 : 91 points

- RURAL PAR NATURE Grenache, Syrah, Mourvèdre, Merlot - IGP Pays d'Oc 2019 : 90 points

- MAS DES TANNES Classique Rouge IGP Pays d'Oc 2019 : 90 points

Wine & Spirits

- CHÂTEAU JÉRÉMIE AOP Corbières 2019 : 92 points

- VIGNES DE NICOLE Rosé IGP Pays d'Oc 2020 : 90 points

Wine Spectator

- MAS DES MAS AOP St Chinian 2019 : 90 points



- CHÂTEAU JÉRÉMIE Y AOP Corbières-Boutenac 2019 : 1 étoile

- CHÂTEAU MARTINOLLES Brut AOP Crémant de Limoux NVS : 1 étoile

- CHÂTEAU LAURIGA Rosé AOP Côtes du Roussillon 2020 : 1 étoile

- DOMAINE DES CRÈS RICARDS IGP Pays d'Oc 2020 : 1 étoile

- ESPRIT DES CRÈS RICARDS IGP Pays d'Oc 2020 : 1 étoile

- CHÂTEAU FERRANDIÈRE Terre Blanche - AOP Languedoc 2020 : 2 étoiles

- CHÂTEAU PAUL MAS Belluguettes AOP Languedoc 2020 : 2 étoiles

- JEAN CLAUDE MAS Le Pioch IGP Pays d'Oc 2020 : 2 étoiles

- PAUL MAS 1892 Rosé IGP Pays d'Oc 2020 : 2 étoiles

- L'ARTISAN Le Grenache Noir IGP Pays d'Oc 2020 : 2 étoiles

- DOMAINE LAURIGA Le Gris IGP Côtes Catalanes 2020 : 2 étoiles

- DOMAINE FERRANDIÈRE Le Grand Vin Blanc - IGP Pays d'Oc 2020 : 2 étoiles Coup de Cœur

- CHÂTEAU ARROGANT FROG Limoux Rouge - AOP Limoux 2019 : 3 étoiles Coup de Cœur

- CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS Enothera - AOP Terrasses du Larzac 2019 : 3 étoiles Coup de Cœur

LES DOMAINES PAUL MAS DANS LA PRESSE



ESCAPADES DANS LES VIGNES COTE MAS, LE LUXE RURAL

D'un côté, l'étang de Thau, Sète et le mont Saint-Clair, avec la Méditerranée pour l'horizon. De l'autre, vue grand angle sur la vallée de l'Hérault et les Cévennes. Ici, pas de vignes à l'infini, mais un patchwork de cépages, garrigues, chênes, truffiers, oliviers. Nichés au cœur de cet écosystème de 150 hectares, à dix minutes de Pézenas : les domaines Paul Mas. On pose ses valises dans les deux suites de la maison d'hôte, avec cuisine XXL et terrasse de fleur de piscine. Et si on a la flemme de se mettre aux fourneaux, Le Restaurant – qui propose légumes et fruits du jardin, huile d'olive du moulin, produits 100% locaux-, le Bar à Vins et le Food Truck sont à portée de pas.

LE + CULTURE : ville de Molière et de Boby Lapointe, Pézenas est doublement labellisé Pays d'art et d'histoire et ville de métiers d'art.

LE + NATURE : les balades à cheval à travers vignes et garrigue.

NOTRE VIN COUP DE CŒUR : la cuvée Aurore, vraie gourmandise de fruits rouges pour voir la vie en rose.

Par Marie-Catherine De La Roche
MADAME FIGARO CUISINE,
1^{er} Semestre 2021

Les Echos WEEK-END

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PECRESSE L'ENCLOS DES MURES

« C'est là que tout a commencé. Entre des murs de mûres. Huit hectares de vignes posées sur sédiments marno-calcaires, entourées de pierres couvertes de ronciers, émergeant, à l'est de Pézenas, d'une immense mer de vert. Avec Savignac, le clos voisin, et Belluguettes, la parcelle mitoyenne, avec, surtout ces Vignes de Nicole qui tiendraient leur nom d'une fille légère, le Clos des Mûres était le cœur de Conas, domaine de Paul Mas, vigneron languedocien. Oh, "c'était plutôt une ferme viticole", relativise son fils Jean-Claude, parti loin puis revenu, voici vingt ans, relever le nom et le domaine. » [...]

Pour lire l'article complet :
Les Echos Weekend n°255, page 67

Italia a Tavola

LUXE RURAL : LES VINS DU JEAN-CLAUDE MAS

« Fondé par Jean Claude Mas en 2000, point de départ symbolique et propice, avec 35 hectares de vignes hérités de son père, les Domaines Paul Mas sont aujourd'hui une entreprise viticole de premier plan. L'entreprise de Montagnac (Occitanie, sud de la France) comprend 15 Châteaux et Domaines pour un total de 850 hectares de vignobles et produit 22 millions de bouteilles distribuées dans plus de 70 pays. 6% est exporté vers l'Italie. Depuis 21 ans, Jean Claude Mas mène une stratégie active d'acquisition foncière. Ses choix se sont portés sur deux types de domaines : ceux capables de produire des vins avec un excellent rapport qualité/prix et les terroirs du Languedoc-Roussillon dédiés aux grands crus. » [...]

Par Gabriele Ancône (article italien)
Pour lire l'article dans sa globalité :
<https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/2021/7/23/lusso-contadino-i-vini-di-jean-claude-mas/78778/>

WEIN KENNER.DE

DOMAINES PAUL MAS : LE PIONNIER ET SA MASCOTTE

« Avec esprit et détermination : comment Jean-Claude Mas est devenu un pionnier et a fait d'un domaine familial du sud de la France un acteur incontournable. [...] Ses études mènent Mas au commerce et à la publicité, sa carrière débute dans le nord de la France puis en Angleterre et Miami. Mas dit adieu à sa deuxième passion, le sport automobile, quand l'accent est mis sur le vin. A partir de 1990, il travaille pendant trois ans à Bordeaux, où il rencontre, en 1992, Giorgio Grai, l'un des œnologues les plus influents d'Italie, alors en plein essor. Grai conduit Mas à travers d'innombrables caves à vin en Italie et l'immerge dans l'art de l'assemblage ; une subtilité d'assemblage, dans le but de développer son propre style. A partir de 1995, Mas utilise cet art dans ses propres vins, qu'il élabore à partir des 35 hectares de vignes que son père lui a légués. » [...]

Par Jossi Loibl (article Allemand) Pour lire l'article dans sa globalité :
<https://www.weinkenner.de/domaines-paul-mas-der-pionier-und-sein-maskottchen/>

