

# LUXE RURAL

## La chronique des Domaines Paul Mas

EDITION 20



— 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.*



### **LES ÉTIQUETTES ARROGANT FROG FONT PEAU NEUVE !**

Découvrez le nouveau design des étiquettes Arrogant Frog. Une évolution qui s'inscrit dans un engagement continu envers la qualité et l'innovation autour de nos marques.

page 2



### **ROSORANGE 2023 : L'INNOVATION AU SERVICE DU PLAISIR**

RosOrange, un mariage étonnant de vins rosés et oranges, pour le meilleur et pour le... plaisir.

pages 3



### **EFFERVESCENTS : LES NUANCES QUI PETILLENT**

Les vins effervescents français ont acquis une renommée mondiale, et parmi eux, l'AOP Crémant de Limoux et l'AOP Blanquette de Limoux occupent une place de choix. Découvrez notre savoir-faire.

pages 6-7



### **ACCORD METS ET VINS POUR L'ÉTÉ : QUAND L'ABRICOT RENCONTRE LE VIOGNIER**

En ces temps ensoleillés, pour sublimer la dégustation des Viogniers de Jean-Claude Mas, nous vous proposons une recette d'abricots tout droit venue du chef du restaurant Côté Mas.

page 8

# LES ÉTIQUETTES ARROGANT FROG FONT PEAU NEUVE !



**Découvrez la nouvelle évolution du packaging des vins Arrogant Frog : une transformation qui continue d'allier l'innovation à un style fun et décalé.**

Les nouvelles étiquettes, élaborées en collaboration avec l'illustrateur historique d'Arrogant Frog sous la direction artistique de Jean-Claude Mas, seront déployées sur l'ensemble des vins de la gamme classique.

Cette initiative reflète l'engagement constant de la marque envers la qualité et

l'innovation. Lancée en 2007 avec un grand succès commercial à l'export, la gamme Arrogant Frog continue de symboliser la fusion entre tradition et modernité. Chaque détail du nouveau packaging témoigne de l'importance accordée par Jean-Claude Mas au marketing de nos vins. Avant même de goûter le vin, la bouteille et son étiquette racontent déjà une histoire. Chaque élément a ainsi été soigneusement sélectionné pour créer une expérience complète lors de la découverte des vins Arrogant Frog.

## BIODIVERSITÉ

# L'HUILE D'OLIVE ARROGANT FROG : UN TÉMOIGNAGE DE L'IMPACT POSITIF DES ABEILLES



L'huile d'olive Arrogant Frog illustre l'harmonie entre l'agriculture durable et une production de qualité. En favorisant un environnement propice aux abeilles dans nos oliveraies, les Domaines Paul Mas veillent à ce que les abeilles améliorent la pollinisation et la biodiversité. Cet engagement permet non seulement d'améliorer le rendement et la qualité des olives, mais aussi de préserver la richesse des écosystèmes locaux. Leur présence dans les oliveraies offre de multiples avantages :

### AMÉLIORATION DE LA POLLINISATION ET DU RENDEMENT

Alors que les oliviers sont principalement pollinisés par le vent, les abeilles contribuent à la pollinisation croisée, ce qui accroît la diversité génétique

et se traduit par des arbres plus sains et une production d'huile d'olive de meilleure qualité.

### BIODIVERSITÉ ET SANTÉ DES ÉCOSYSTÈMES

Les abeilles favorisent la biodiversité en pollinisant les fleurs sauvages et d'autres plantes à l'intérieur et autour des oliveraies. Elles favorisent ainsi une communauté de plantes diversifiée, offrant un habitat et de la nourriture à différentes espèces sauvages, créant ainsi un écosystème équilibré.

### AGRICULTURE DURABLE

Les abeilles contribuent à réduire les besoins en engrais chimiques et en pesticides, ce qui va dans le sens des pratiques agricoles durables. En encourageant les pollinisateurs naturels, on réduit l'empreinte écologique de

l'oléiculture et on favorise sa viabilité à long terme.

### CONSERVATION ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Avec le déclin mondial des populations d'abeilles, les oléiculteurs ont un intérêt dans la conservation des abeilles. La mise en œuvre de pratiques respectueuses des abeilles, telles que la plantation de fleurs sauvages et l'absence de pesticides nocifs, peut contribuer à préserver ces pollinisateurs essentiels.

**L'huile d'olive Arrogant Frog se distingue donc par sa qualité gustative supérieure et ses méthodes de cultures durables, qui reflètent le rôle crucial que jouent les abeilles dans l'oléiculture.**

N'oubliez pas de suivre les réseaux sociaux Arrogant Frog : [f](#) @arrogant\_frog [i](#) @arrogantfrogwines

# ROSORANGE 2023 : L'INNOVATION AU SERVICE DU PLAISIR

## UN VIN INNOVANT

**Jean-Claude Mas persiste et signe. Dès 1998, il élaborait un Chardonnay vinifié en rouge. Puis ce fut un vin orange, bien avant que l' ancestrale méthode géorgienne ne fasse des émules chez ses voisins européens et ne rencontre le succès sur les tables hexagonales.**

Depuis deux ans, il propose RosOrange, un mariage étonnant de vins rosés et oranges, pour le meilleur et pour le ... plaisir. Car celui qui ne craint pas de casser les codes ne cherche pas à convaincre mais à séduire. Il le sait : « l'innovation ne doit pas être comprise mais embrassée ».



Les raisins, cultivés en agriculture biologique, affichent des grains rouges, blancs et gris. Dans le millésime 2023, le Cinsault (30% de l'assemblage), le Grenache noir (25%) et une partie du Grenache gris (20%) sont vinifiés en rosés de pressurage direct.

Les variétés blanches, Macabeu (15%) et Vermentino (10%), ainsi que la seconde partie du Grenache gris, sont égrappées. La macération des raisins blancs fermente sur peau, sur marc durant 6 jours à une température contrôlée apportant de la matière et une teinte légèrement ambrée. Les deux tiers de la fermentation alcoolique sont réalisés sur marc puis, à mi-fermentation, le jus est pressé et réincorporé à la partie conçue en rosé.

Les deux couleurs ainsi assemblées terminent ensemble de fermenter avant d'être élevées deux mois en cuve inox.

## ... GOURMAND

Le résultat dans l'élégante bouteille ? Un vin au potentiel de garde de plusieurs années, qui combine la complexité du vin orange et la facilité d'accès du rosé. Il s'ouvre au nez sur des notes d'agrumes confits (écorce d'orange et de coing), enrichies de nuances amandées qui rappellent le noyau de cerise. Sa texture souple emplit la bouche, portée par des arômes de fruits exotiques (litchi). À cette matière riche et puissante répond une fraîcheur bienvenue, un équilibre cher au vinificateur Jean-Claude Mas.

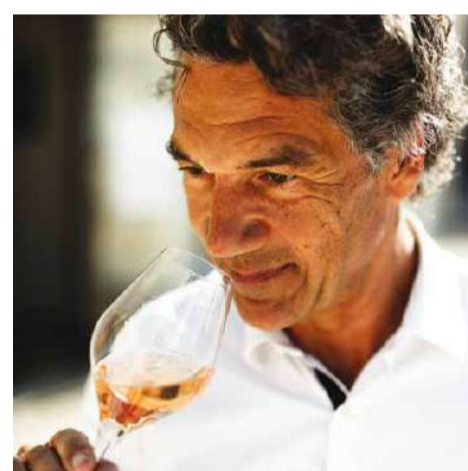


Et la vague onctueuse qui tapisse le palais laisse, en se retirant, de fins amers, tout à la fois souvenirs du plaisir bu et, par le léger assèchement qu'ils procurent, invitations à y revenir.

## ... ET DANS L'ÈRE DU TEMPS

L'époque est aux tannins sages et ce vin bien vinifié et bien élevé répond à cette demande de légèreté. Il se prête à une consommation plus spontanée, à l'heure de l'apéritif ou autour d'un buffet, et à l'évolution de nos habitudes culinaires. Servi frais (à 12°C), il se marie parfaitement avec un plateau de fromages à pâte molle, une cuisine végétale ou des plats asiatiques épicés. En alliant vivacité et gras, il s'accorde

avec la saveur umami dont abondent les sauces soja ou de poissons fermentés. Un avis partagé par les principaux concernés : c'est sur le marché japonais que la cuvée a été lancée.



## NOUVELLES DES MARCHÉS

# NOS VINS SERVIS SUR LA MEILLEURE CLASSE AFFAIRES AU MONDE !

Dans une récente publication, le magazine Forbes a désigné Qatar Airways comme offrant la meilleure classe affaires au monde. Cette reconnaissance témoigne de l'engagement de la compagnie aérienne à fournir un service d'exception et un confort inégalé à ses passagers.

## UNE SÉLECTION DE VINS D'EXCEPTION

Un des éléments distinctifs de l'expérience en classe affaires de Qatar Airways est la sélection méticuleuse de vins haut de gamme. Parmi les choix prestigieux, les vins des Domaines Paul Mas se distinguent par leur qualité et leur finesse. Les passagers peuvent ainsi déguster :

**CHÂTEAU PAUL MAS Clos des Mûres, AOP Languedoc :** Ce vin allie élégance et complexité, offrant une expérience sensorielle riche qui accompagne parfaitement les repas gastronomiques servis à bord.

**CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS Cœnothera, AOP Terrasses du Larzac :** Avec ses arômes sophistiqués et sa profondeur remarquable, ce vin se révèle être un choix idéal pour les amateurs de grands crus.

**CHÂTEAU LAURIGA Rivesaltes Hors d'Âge, AOP Rivesaltes :** Ce vin doux naturel, riche et intense, apporte une touche finale exquise à tout repas, laissant une impression durable de raffinement.

**La collaboration avec les Domaines Paul Mas permet à Qatar Airways de proposer une expérience œnologique de premier ordre, rehaussant encore le prestige de sa classe affaires et assurant un voyage inoubliable à ses passagers.**



## L'ÉTÉ DANS NOS DOMAINES

## CÔTÉ MAS

LE LUXE RURAL  
- DEPUIS 1892 -

RESTAURANT DU CHÂTEAU PAUL MAS

EXCEPTIONNEL



## DÎNER AU CŒUR DU LUXE RURAL

- Vendredi 05 juillet 2024
- Vendredi 02 août 2024

Plongez dans l'atmosphère envoûtante de notre oliveraie où une grande table vous attend, dressée pour un festin convivial et généreux. Découvrez des plats à partager, des délices de la région et un spectacle culinaire captivant orchestré par notre chef Julien. Une animation surprise viendra ponctuer cette soirée mémorable, rejoignez-nous pour une expérience gastronomique incomparable !



## GRANDS VINS DU MONDE EN MUSIQUE

- Jeudi 11 juillet 2024
- Jeudi 08 août 2024

Découvrez les grands vins du monde sélectionnés pour l'occasion par Jean-Claude Mas lui-même, qui s'accorderont parfaitement à la cuisine et la musique !  
*Uniquement sur réservation.*



## LES NOCTURNES DU CHÂTEAU PAUL MAS

- Jeudi 25 juillet 2024
- Jeudi 22 août 2024

Découvrez une soirée inoubliable dans l'oliveraie de Côté Mas. Réservez dès maintenant votre table pour profiter de délicieux tapas et d'une sélection de nos vins. Laissez-vous transporter par une ambiance musicale envoûtante, le tout dans un cadre naturel exceptionnel.

*Uniquement sur réservation.*

Pour un espace VIP de la soirée, réservez votre table sur la terrasse du restaurant Côté Mas.

Côté Mas - Route de Villeveyrac, 34530 Montagnac

Pour toutes les informations, rendez-vous sur notre site internet :  
[www.cote-mas.fr](http://www.cote-mas.fr)



## CHÂTEAU LAURIGA



## CONCERT DES "AMIS D'ALAIN MARINARO"

- Mardi 16 juillet 2024

Un timbre de voix unique qui flirte constamment avec l'harmonie du piano de Sébastien Flazon, Muriel Perpigna Falzon communique au public tout son amour du jazz.

Dans cette chaleureuse ambiance musicale, venez déguster nos vins spécialement sélectionnés pour cette soirée.



## INSIDE THE CELLAR

- Jeudi 1 août 2024

Profitez d'un concert dans le cadre insolite de la cave du Domaine de Lauriga tout en dégustant les vins du domaine.

*Uniquement sur réservation.*



## SOIRÉE CHAMPÊTRE

- Jeudi 25 juillet 2024
- Jeudi 8 août 2024

Profitez d'un concert d'exception dans la cour intérieure du Château Lauriga et savourez un repas élaboré par le chef Pierre Cuberes (Bélesta), accompagné d'une sélection de vins du Domaine Lauriga au caractère catalan qui expriment le mariage subtil entre le soleil méditerranéen et les brises fraîches des Pyrénées.

*Uniquement sur réservation.*

Château Lauriga - Traverse de Ponteilla RD 37, 66300 Thuir

Pour toutes les informations, rendez-vous sur notre site internet :  
[www.lauriga.com](http://www.lauriga.com)

## NOUVEAU AU CHÂTEAU LAURIGA

Au cœur du vignoble, la bâtisse du domaine Lauriga est un joyau d'architecture qui était autrefois une partie de l'abbaye de Cuixa.

**Aujourd'hui, en plus du chai et de son caveau de vente, elle abrite trois appartements modernes et spacieux, baignés de lumière naturelle, qui offrent le parfait mélange de confort et de luxe.**

Chacun de ces appartements a été conçu pour offrir une expérience unique et inoubliable à ses occupants, avec des équipements haut de gamme et une décoration élégante.

Le domaine Lauriga est un véritable havre de paix. Son parc arboré, véritable écrin de verdure, invite à la promenade et à la relaxation. Après une agréable balade, les hôtes peuvent se détendre au bord de la piscine, promettant des moments de sérénité et de bien-être.

Que vous soyez en quête d'une échappée romantique, d'une pause détente en famille ou d'un séjour pour découvrir les charmes de la région, le domaine Lauriga est l'endroit idéal pour une escapade luxueuse et mémorable.



N'oubliez pas de suivre les réseaux sociaux Château Lauriga : @chateau.lauriga @chateaulauriga



# EFFERVESCENTS : LES NUANCES QUI PETILLENT

**Les vins effervescents français ont acquis une renommée mondiale, et parmi eux, les AOP Crémant de Limoux et AOP Blanquette de Limoux occupent une place de choix. Au-delà de leur caractère effervescent commun, ces deux appellations offrent des expériences gustatives distinctes, notamment en raison de leur différence de temps d'élevage sur lies.**

## LES LIES : GARDIENNES DU TEMPS ET DE LA COMPLEXITÉ

Les lies, véritables gardiennes du temps et de la complexité des vins effervescents, jouent un rôle crucial dans l'élaboration et la maturation de ces nectars pétillants. Une fois l'assemblage réalisé, le vin est délicatement embouteillé, marquant le début de sa transformation en un vin effervescent captivant. Cette métamorphose est le résultat d'une nouvelle fermentation, déclenchée par l'addition d'une liqueur de tirage, composée de vin tranquille, de sucre et de levures.

Pendant cette période d'élevage, les lies demeurent présentes, imprégnant le vin d'une richesse aromatique et d'une texture caractéristique. On appelle cette étape l'élevage sur lattes. Cette étape est la plus longue de l'élaboration des méthodes traditionnelles. Elle sera d'un minimum de neuf mois et pouvant atteindre 36 mois au château Martinolles pour nos grandes réserves.

Une fois l'élevage sur lies terminé, il faut les extraire de la bouteille, pour pouvoir déguster un vin clair et sans dépôts. Cela se fait en deux étapes, le remuage et le dégorgement.

Le but du remuage est de regrouper l'ensemble des lies dans le col de la bouteille, grâce à de petits mouvements de balancier et en amenant

progressivement la bouteille d'une position horizontale vers la position verticale tête en bas.

L'apogée de cette danse avec les lies se dévoile lors de la phase de dégorgement. Le dégorgement, spécifique à la production de Champagnes, Crémants et méthodes traditionnelles, est l'étape finale du travail du vigneron. Elle succède au remuage lorsque les bouteilles sont tête en bas. L'immersion du goulot dans un bain à -25°C, crée un glaçon capturant le dépôt. Ce glaçon permet de remettre la bouteille tête en haut et de la déboucher sans craindre un retour du dépôt dans le vin. Lors de l'ouverture de la bouteille le glaçon est éjecté grâce à la pression de nos effervescents et le dépôt disparaît avec lui.

Le dégorgement est immédiatement suivi du dosage, pour ajuster la douceur du vin : c'est la signature de chaque maison. Puis vient le bouchage avec le bouchon en liège, maintenu par la plaque de muselet et le muselet qui marque la finalisation du processus. Ces opérations, souvent mécanisées, incarnent la maîtrise technique des vignerons. Le dégorgement manuel, réservé aux cuvées de prestige, souligne l'attention minutieuse portée à ces vins d'exception, où chaque détail compte dans la recherche de l'excellence. Ainsi, le dégorgement devient l'ultime pas vers la présentation d'un vin effervescent prêt à révéler son caractère unique lors de chaque dégustation.

## AOP CRÉMANT DE LIMOUX : ÉLÉGANCE & MATURITÉ

L'élaboration d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) Crémant de Limoux est un processus méticuleux qui commence dès le pressurage des raisins. Les premiers jus extraits forment les têtes de cuvées, sélectionnant ainsi



la quintessence du fruit. Après une première fermentation alcoolique, l'étape cruciale de l'assemblage intervient, créant l'harmonie des cépages Chardonnay, Chenin, Pinot Noir et ou Mauzac.

La magie opère lors de la seconde fermentation en bouteille, déclenchée par l'ajout d'une liqueur de tirage. Pendant douze mois, les bouteilles reposent sur lies, une période où le vin acquiert sa maturité distinctive. Le dépôt résultant de la fermentation

est minutieusement ramené vers le goulot par le processus de remuage. Les bouteilles restent immobiles pendant toute cette période d'élevage, puis les bouteilles sont remuées pour ramener les lies dans le col de la bouteille.

À la suite du remuage les bouteilles se retrouvent la tête en bas, prête pour le dégorgement. Cette étape vise à expulser le dépôt, préservant ainsi la clarté du vin tout en intensifiant ses arômes. Avant le bouchage final avec un liège définitif, la liqueur d'expédition est ajoutée pour conférer au Crémant son caractère brut. Chaque bouteille, après cette étape, repose encore pendant deux mois en cave, permettant la parfaite intégration de la liqueur au crémant, avant d'être présentée à la dégustation.

Ainsi, chaque étape de l'élaboration d'une AOP Crémant de Limoux est soigneusement orchestrée, aboutissant à un vin effervescent d'une élégance exceptionnelle, imprégné de maturité et de complexité. La dégustation de ce nectar révèle la richesse du terroir de Limoux et l'expertise des vignerons qui perpétuent une tradition séculaire avec passion et précision.



# EFFERVESCENTS : LES NUANCES QUI PETILLENT



## ACP BLANQUETTE DE LIMOUX : FRAÎCHEUR & VIVACITÉ

La Blanquette de Limoux incarne la fraîcheur et la vivacité dans chaque bulle, suivant une élaboration méticuleuse selon la méthode traditionnelle. Dès le pressurage des raisins, les premiers jus sont consciencieusement recueillis pour former les têtes de cuvées, capturant ainsi la pureté du fruit. Une première fermentation alcoolique est ensuite orchestrée. La blanquette de Limoux est une ode au cépage Mauzac puisque 90% de l'assemblage est constitué par ce dernier. Un cépage historique de ce terroir qui développe des arômes fruités et une belle vivacité. Les cépages Chenin blanc et Chardonnay viennent compléter l'assemblage le premier amenant de la minéralité et de la tension, le second de la rondeur et des notes florales.

Le moment clé survient avec la seconde fermentation en bouteille, déclenchée par l'addition d'une liqueur de tirage. Durant neuf mois, les bouteilles reposent sur lie, une période, apportant de la rondeur et de l'équilibre au vin.

Le dégagement intervient ensuite pour délicatement expulser le dépôt, préservant la clarté du vin tout en intensifiant ses arômes. Avant le bouchage final avec un liège définitif, une dernière touche est apportée sous la forme d'une liqueur d'expédition, conférant au vin son caractère brut, sec ou demi-sec. C'est cette dernière étape qui parachève la personnalité de chaque bouteille, permettant aux amateurs de choisir une Blanquette de Limoux qui correspond à leurs préférences gustatives.

Ainsi, la Blanquette de Limoux séduit par sa fraîcheur, sa vivacité et sa polyvalence en terme de caractère, faisant de chaque dégustation une expérience effervescente mémorable, empreinte du terroir unique de Limoux.

## LE TERROIR DE LIMOUX

Le terroir de Limoux, en piémont, offre des conditions climatiques idéales pour les vins effervescents. Les amplitudes thermiques marquées, entre nuits fraîches et journées chaudes, favorisent une maturation optimale des raisins.

La fraîcheur nocturne préserve une acidité vive dans les raisins, conférant aux vins effervescents de Limoux une vivacité délicate. En parallèle, la chaleur diurne intense sculpte une palette aromatique riche, donnant aux cuvées une complexité séduisante.

En somme, le terroir de Limoux, grâce à son équilibre entre fraîcheur nocturne et chaleur diurne, offre un cadre privilégié pour la production de Crémants et Blanquettes d'une qualité exceptionnelle. Les vins de Limoux, fruits de cette alliance parfaite, séduisent les amateurs par leur élégance et leur finesse, faisant de la région une référence incontournable pour les connaisseurs de vins effervescents.



## ACCORDS METS ET VINS

### PAUL MAS - ACP CRÉMANT DE LIMOUX

#### Élégance à table

Le Crémant de Limoux, véritable joyau Prima Perla, se distingue par sa maturité et sa complexité. Il s'accorde parfaitement avec des mets délicats, révélant la finesse de ses bulles et harmonisant les arômes avec élégance. Les fruits de mer, notamment les huîtres et les coquilles Saint-Jacques, se marient à la perfection, mettant en avant la subtilité des nuances. Les fromages à pâte molle et les amuse-bouches raffinés viennent compléter cette symphonie gastronomique, créant une expérience culinaire tout en finesse. Servi entre 6 et 8°C, ce Crémant est idéal à l'apéritif et sublimerait également vos repas de poissons avec une note de sophistication.



### PAUL MAS - ACP BLANQUETTE DE LIMOUX

#### Fraîcheur à l'honneur

La Blanquette de Limoux, emblématique Prima Perla, se distingue par sa vivacité et son éclat, offrant des accords parfaits pour des mets légers. Servi entre 6 et 8°C, cette Blanquette s'apprécie aussi à l'apéritif et se marie divinement avec des sushis, du saumon fumé, un tartare de thon rouge, des petits chèvres frais, ou encore du jambon de Parme, offrant ainsi une expérience culinaire tout en délicatesse.



## NOUVEAUTÉ

### LE BERCEAU - ACP BLANQUETTE DE LIMOUX

#### Brut Grand Elevage 2020

Élaboré principalement à partir du cépage Mauzac, avec un peu de Chardonnay et de Chenin Blanc, cet assemblage unique offre un profil aromatique distinctif caractérisé par des notes de pomme, de poire et d'agrumes croquants, accompagné d'une effervescence délicate. Cette Blanquette repose pendant 30 mois sur lattes. Elle joue un rôle crucial dans la formation du caractère et de la qualité de ce crémant, ce qui donne un vin riche, nuancé et raffiné, capable de ravir les amateurs de vin par sa complexité et son élégance.



**Que vous optiez pour le Crémant avec ses nuances matures ou la Blanquette avec sa fraîcheur immédiate, les effervescents Paul Mas promettent une aventure gustative unique.**

En explorant ces accords mets et vins, les amateurs auront l'opportunité de créer des moments de dégustation inoubliables, où la richesse des saveurs des vins de Limoux se marie harmonieusement avec la diversité de la cuisine.

# ACCORD METS ET VINS : SUBLIMER LE VIOGNIER DE JEAN-CLAUDE MAS

Avec ses Viogniers, Jean-Claude Mas écrit un chapitre supplémentaire de l'histoire qui le lie à ce cépage.

Elle démarre dès les tous débuts de son aventure dans le vin puisqu'un assemblage de Chardonnay et de Viognier compte, déjà, parmi les premières cuvées signées de son nom. Le succès est immédiat et fait des émules, dans le Languedoc mais aussi hors de l'Hexagone.

En combinant des terroirs et des maturités variées, il cherche à obtenir son Viognier idéal : une couleur aux multiples nuances, des arômes purs de fruits et de fleurs, et une bouche riche, équilibrée par une acidité « gourmande ». Ainsi débute une longue expérimentation, marquant le début d'une passion pour ce monocépage.

## LA SÉLECTION DE JEAN-CLAUDE MAS

- Paul Mas Classique Viognier
- Jean-Claude Mas Le Pioch
- Cuvée Secrète Viognier
- Esprit de Silène
- Esprit des Crès Ricards
- Vinus Viognier Bio
- DA Viognier
- La Forge Estate



## ABRICOTS AU FOUR, AU MIEL ET À LA VERVEINE

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 8 gros abricots
- 4 c. à soupe de miel de châtaignier
- 30 g de sucre
- 5 cl de vin blanc sec
- 5 brins de lavande fraîche
- 1 brin de verveine fraîche



### PRÉPARATION

Coupez les abricots en deux, ôtez les noyaux et disposez les oreillons dans un plat à gratin. Mettez un peu de miel dans leur cavité et faites cuire au four pendant 30 min. Récupérez le jus de cuisson et faites-le réduire avec le vin blanc, le sucre et la lavande égrainée.

### FINITION

Arrosez les abricots de quelques gouttes de vinaigre balsamique avant de servir. Effeuillez la verveine sur les fruits au moment de servir. Servez tiède.

### ACCORD METS-VINS

Nos Viogniers offrent des notes florales séduisantes, rappelant le chèvrefeuille et le jasmin, qui complètent à merveille la douceur délicate des abricots mûrs. Ce mariage offre une délicieuse synergie, où chaque gorgée et chaque bouchée accentuent l'autre, laissant une impression persistante de la chaleur et de l'élégance de l'été.

