

RAPPORT DE MILLÉSIME



— DOMAINES —
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

MILLÉSIME 2024

UNE ANNÉE SUR LE FIL

Le millésime 2024 aura été ponctué de multiples aléas météorologiques, épisodes de grêle, gelées tardives et printemps anormalement pluvieux. Résultat : les terroirs variés de Domaines Paul Mas affichent des différences de rendements particulièrement marquées cette année. S'ils ne sont pas au niveau attendu sur les deux-tiers du vignoble, ils varient beaucoup selon les domaines et les cépages. Pour plusieurs appellations, la récolte annonce déjà des volumes en-deça de la demande. Certains terroirs ont à l'inverse prouvé, une fois encore, leur nature exceptionnelle. Les cépages traditionnels du Languedoc ont également montré une excellente capacité d'adaptation sur leurs terres d'origine.

Ces défis climatiques ont nécessité une expertise vitivinicole de tous les instants pour en atténuer les effets. À la vigne, les équipes ont mobilisé leur temps, leur savoir-faire et leur expérience pour déterminer des dates de vendanges qui assurent des raisins à maturité optimale et qui répondent aux normes de qualité élevées de Domaines Paul Mas. En cave, les vinifications en cours indiquent qu'il va falloir redoubler d'attention pour maintenir le style Jean-Claude Mas. Une chose est sûre : aucun compromis ne sera fait sur la qualité des vins proposés.

« Des années comme celle-ci testent notre résilience. C'est en ces temps difficiles que nous démontrons notre engagement envers l'excellence. Grâce à une gestion précise des vignobles et à une vinification méticuleuse, nous sommes convaincus que nous parviendrons une fois de plus à garantir la constance et la qualité que nos clients attendent de Domaines Paul Mas. »

Jean-Claude Mas



DES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUE DIFFICILES, POUR DES RENDEMENTS VARIÉS

Du Gard aux Pyrénées Orientales, en passant par l'Hérault et l'Aude, panorama d'est en ouest des différentes propriétés de Domaine Paul Mas qui, toutes, ont subi les aléas du climat avec des conséquences contrastées.

Au **Château Oustau Saint-André**, à l'extrémité orientale des vignobles du Languedoc, en appellation Costières de Nîmes, ce sont 50 hectares (ha) de vignes qui sont cultivées en agriculture biologique(AB), dont les 4/5e de raisins blancs. Plus de 600 millimètres (mm) de pluie sont tombés au printemps. Et aux précipitations s'est ajouté le froid au moment crucial de la floraison. Des conditions météorologiques propices au mildiou qui, arrivé plus tôt que l'année dernière, a entraîné une baisse moyenne de 30 % de la récolte, tous les cépages étant touchés.

L'humidité printanière ayant joué les prolongations estivales, les ceps n'ont pas souffert de stress hydrique et les vendanges ont démarré 18 jours plus tard qu'en 2023.

Les vignobles situés dans l'Hérault, à proximité de Montagnac, ont également été arrosés généreusement dès le mois de mai après un hiver très sec. Les sources ont même jailli de terre à certains endroits. « *Le Mas des Tannes, plus de 50 ha de vignes certifiées AB, tire son nom d'une de ces sources* » rappelle le chef de culture Noureddine Chihib.

Des rendements identiques à ceux de l'an passé masquent des résultats très hétérogènes selon les variétés et les terroirs. Les multiples passages pour traiter – grâce aux efforts des équipes et à des quads à chenilles qui entrent dans les parcelles même gorgées d'eau au printemps – ont permis d'éviter le mildiou. Mais le mauvais temps en pleine floraison a eu des conséquences notables pour certains cépages. C'est particulièrement le cas pour les grenaches frappés par la coulure et les merlot par le millerandage. En revanche, les cabernets sauvignons, dont la floraison arrive plus tard dans la saison, affichent eux de très beaux volumes. C'est aussi le cas des cinsaults et des caladocs en rouge et des chardonnays. Les viogniers ont, quant à eux, souffert des épisodes de froid matinal de début avril et du temps maussade de juin.



Les maux & les mots du millésime

La **coulure** correspond à la chute accidentelle et anormalement importante des ovaires fécondés ou des jeunes baies. Des conditions climatiques fraîches et humides pendant et après la floraison sont les causes principales du phénomène.

Le **millerandage** est synonyme d'une fécondation imparfaite de la fleur. Sur une même grappe cohabitent des baies de taille et de maturité variables.

Le plateau sur lequel trônent les vignes du **domaine Silène des Peyrals** a lui, une fois de plus, montré la valeur de ses sols caillouteux, trait d'union de la toute jeune appellation Grés de Montpellier. Très drainants, ils souffrent moins de la pluie (comme de la sécheresse).

Dans cette partie de l'Hérault, le mois d'août très chaud a entraîné une autre difficulté : le blocage des maturités, pour les grappes très chargées des cabernets sauvignons ou pour certains chardonnays. Raison pour laquelle les vendanges ont commencé, ici aussi, plus tard que d'habitude (le 25 août) et qu'il a fallu être sur le pont – et sur le tracteur ! – lorsque tout a mûri d'un coup

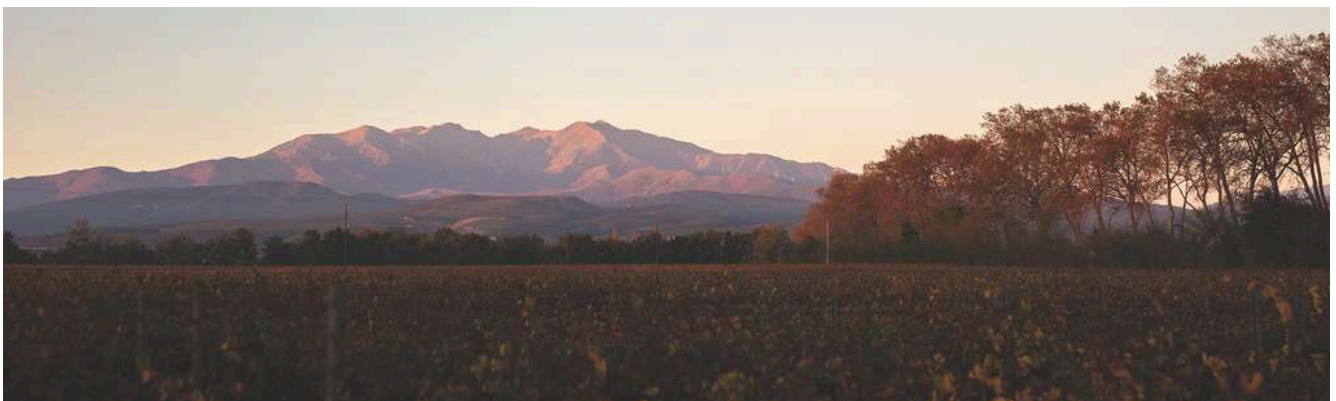
Même son de cloche un peu plus au nord, au **château des Crès Ricards**, en appellation Terrasses du Larzac. À un hiver aride et chaud ont succédé des épisodes pluvieux au printemps. Ils ont nécessité des traitements tous les dix jours. Les mêmes causes produisant les mêmes effets, les grappes des merlots et des grenaches ont été abîmées par la coulure. « *Fatiguée par les deux millésimes précédents marqués par la sécheresse, la vigne a sans doute voulu se reposer* » avance Guillaume Bonnet, le responsable du site.

Cap à l'est à présent. L'Aude n'a pas été épargnée par les défis lancés par le climat. Au **château Jérémie**, situé dans le charmant village de Fabrezan, au cœur du massif des Corbières, c'est la grêle qui s'est abattue au mois d'août sur les 70 ha, détruisant près de 90 % de la récolte ! Le froid à la floraison a ici aussi entraîné de la coulure, particulièrement sur les merlots et les grenaches.

Entre Corbières et Minervois, c'est en revanche le manque d'eau et non son excès qui a rendu ce millésime éprouvant pour la plante. Certains cépages ont subi un blocage des maturités. C'est le cas du chardonnay, vendangé en dernier alors que il l'est d'habitude parmi les premiers. Grâce à l'ingénieux système d'irrigation et de drainage gravitaire dont ils bénéficient, les 154 hectares plantés dans l'étang de Marseillette du **domaine de la Ferrandière** ont nettement moins souffert que les parcelles hors de l'étang ou que les vignes des châteaux **Capendu** et **Villegly** qui portent le nom de deux villages des environs de Carcassonne. Il n'empêche, avec moins de 7 tonnes/ha, la récolte à la **Ferrandière** est la plus faible jamais réalisée sur ces terres de qualité.

À quinze kilomètres au sud de la cité médiévale, au **Château Martinolles**, qui produit blanquette, crémants et vins tranquilles en AOP Limoux, la même équation pluie plus froid à la floraison a conduit au même résultat : une coulure importante sur les merlots, du millerandage sur tous les cépages. Preuve qu'un peu de pluie (avec 130 mm entre 21 mars et le 21 mai, la pluviométrie a été inférieure à la normale) mais à des moments cruciaux peut avoir de graves conséquences. Bilan : une réduction du rendement par hectare de 35 %. De nombreux passages entre les rangs ont été nécessaires pour protéger les vignes du mildiou.

Au **Château Lauriga**, dans les Pyrénées-Orientales, s'achève « le millésime le plus maigre depuis 20 ans, avec des volumes en baisse de 70 % » déplore le chef de cave Jules Trabis. En cause ? L'extrême sécheresse qui frappe tout le département depuis deux ans. La moyenne à 2,2 T/ha dissimule ici aussi de gros écarts entre les cépages et entre les parcelles irriguées et celles qui ne le sont pas. Ainsi, la syrah, le maccabeu, le muscat ou encore les grenaches blanc et gris ont peu donné, alors que le viognier et plus encore le cabernet sauvignon ont été plus généreux en raisins. La moitié du domaine est aujourd'hui irrigué et un chantier d'irrigation est en cours pour aider les ceps sur ces terres arides. De quoi considérer de manière plus sereine l'avenir de cette propriété où la culture de la vigne est ancestrale...



A VINTAGE DEMANDING VIGILANCE AND VITICULTURAL EXPERTISE FOR UNDENIABLE QUALITY

À ce millésime capricieux, les équipes de Domaines de Paul Mas ont répondu par une volonté de fer et une réactivité à toute épreuve. Leurs efforts ont payé puisque les raisins rentrés en cave promettent déjà des vins sur l'équilibre.

À la vigne, outre les nombreux traitements pour préserver la plante des maladies cryptogamiques, particulièrement dans les vignobles en agriculture biologique qui n'autorise que les produits de contact, il a fallu travailler les sols pour aider les ceps à s'enraciner en profondeur pour aller chercher de l'eau et des sels minéraux.

Au **château Jérémie**, où les vignes ont été labourées six fois (sans compter le passage des outils interceps), « *la végétation est encore correcte malgré la sécheresse, point crucial pour la mise en réserve de la plante pour l'an prochain* » se réjouissait le régisseur José Ramos Dos Santos début octobre.

Il a également fallu s'armer de patience pour récolter à maturité. Au **château des Crès Ricards**, les vendanges des 40 ha ont démarré le 30 août et ont été très étalées. Les syrahs plantées sur les sols pauvres du plateau ont par exemple été ramassées le 4 septembre, contre le 20 pour celles de îlot de Cambous. Coincé entre le fleuve Hérault et la rivière Lergue, il offre aux vieilles souches des sols plus profonds, plus chargés en galets.

De même, les merlots sont beaux, tout comme les grenaches. Ramassés à 14,5 % vol. de degré d'alcool potentiel, ils embaument la fraise et présentent un bel équilibre. Quant à la seule parcelle de blanc, un hectare complanté de grenache blanc, de viognier, de roussanne et de vermentino, le vin se révèle fruité, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. Collage aux protéines végétales et micro-oxygénation ont patiné cette nouvelle cuvée en AOP Languedoc.

Bilan pour Guillaume Bonnet : « *si on ne connaît pas toujours les effets d'une pluie, concentration ? dilution ?, ce millésime s'avère qualitatif. Les maturités phénoliques ayant été atteintes sur tous les cépages.* »



“Un millésime prometteur”

De manière générale, tous louent une vendange de qualité et des jus très encourageants en cave. Fort de sa vision globale, Bastien Lalauze, responsable du développement et de l'amélioration de l'ensemble des vignobles de Domaines Paul Mas, note « *un millésime prometteur en terme d'arômes et d'équilibre acide, après plusieurs millésimes très chauds.* » Parmi ce qu'il a pu goûter, il a particulièrement apprécié le viognier et le chardonnay tout en rondeurs du **Château Oustau Saint-André**. Ils ont été vinifiés pour la première année dans la cave flambante neuve de la propriété. Étudiée pour recevoir tous les raisins, la cuverie, en béton pour les rouges et en inox pour les blancs, sera complétée d'un chai de 150m² équipé de cuves bois tronconiques pour l'élevage des rouges et la vinification de certains blancs.

Au **domaine de la Ferrandière**, José Ramos Dos Santos promet lui aussi « *un bon millésime* ». Les raisins blancs, qui représentent 62 % de la production, « *ont tous été vendangés aux degrés souhaités* ». Bastien Lalauze encense les sauvignons plantés dans l'étang de Marseillette : « *sans exubérance excessive, ils développent une palette aromatique explosive, sur les agrumes et les fruits exotiques.* » Les rouges, eux, sont concentrés. Les ceps ont ici joui pleinement de leur terroir : la dépression de l'ancien étang favorise de grandes variations de températures, par rapport aux vignes qui se trouvent sur le coteau d'une part, entre le jour et la nuit d'autre part.

Le **château Villegly** a lui aussi bénéficié de cet écart de température entre des journées chaudes et des nuits fraîches, excellent pour la maturité des baies. Les syrahs, les merlots et les cabernets sauvignons présentent déjà de la complexité, avec des tannins mûrs et de la tension. « *Des vins à élever et à garder plus longtemps* » anticipe José Ramos Dos Santos.



Au **Château Martinolles** également il a fallu attendre pour ne récolter que des raisins à parfaite maturité. Mission accomplie le 4 octobre, date à laquelle la dernière parcelle de cabernet sauvignon a été vendangée autour d'un degré d'alcool potentiel de 14,5 % vol. Toutes les attentions sont à présent déployées en cave. Plantées sur les coteaux argilo-sablo-calcaires très drainants et sur les sols argilo-calcaires, les vieilles vignes de chardonnay servent pour les vins tranquilles. Pratiqué jusqu'à Noël, le bâtonnage permet de mettre en suspension les lies fines qui se déposent au fond des fûts. Le geste protège les vins à la fois de l'oxydation et de la réduction. Il préserve la pureté des fruits et favorise une couleur aux nuances jaune vert. Pour le mauzac, star de la blanquette (il constitue au minimum 90% de l'assemblage), la sélection d'une levure et d'une température de fermentation appropriées a permis d'améliorer encore son profil gustatif.

Patricia Almeida Da Cruz, depuis le début de l'année régisseuse du domaine, où elle a réalisé ses premières vendanges en 2018, avoue un coup de cœur pour le pinot noir. Le cépage d'origine bourguignonne entre dans la composition des crémants brut et brut rosé. Travaillé comme un blanc, il dévoile déjà un visage très aromatique et souple en bouche. « *À la fin des fermentations alcooliques, les vins sont très équilibrés, onctueux et sans amertume* » se réjouit-elle.

Enfin, au **Château Lauriga**, les maturités phénoliques ont ici aussi été étalées. Les vendanges, commencées le 18 août, ont pris fin le 23 septembre. Jules Trabis préfigure comme ses collègues le meilleur pour le millésime 2024 : « *les raisins récoltés étaient sains et de qualité, les baies concentrées. Tout est bon !* »