



Château Martinolles xknow!T



Le Château Martinolles, ce sont 130 hectares de bois, de champs, d'oliveraies, de vergers et de vignes en appellation Limoux (90 ha) cultivés sur la commune de Saint-Hilaire, à quinze kilomètres au sud de Carcassonne.

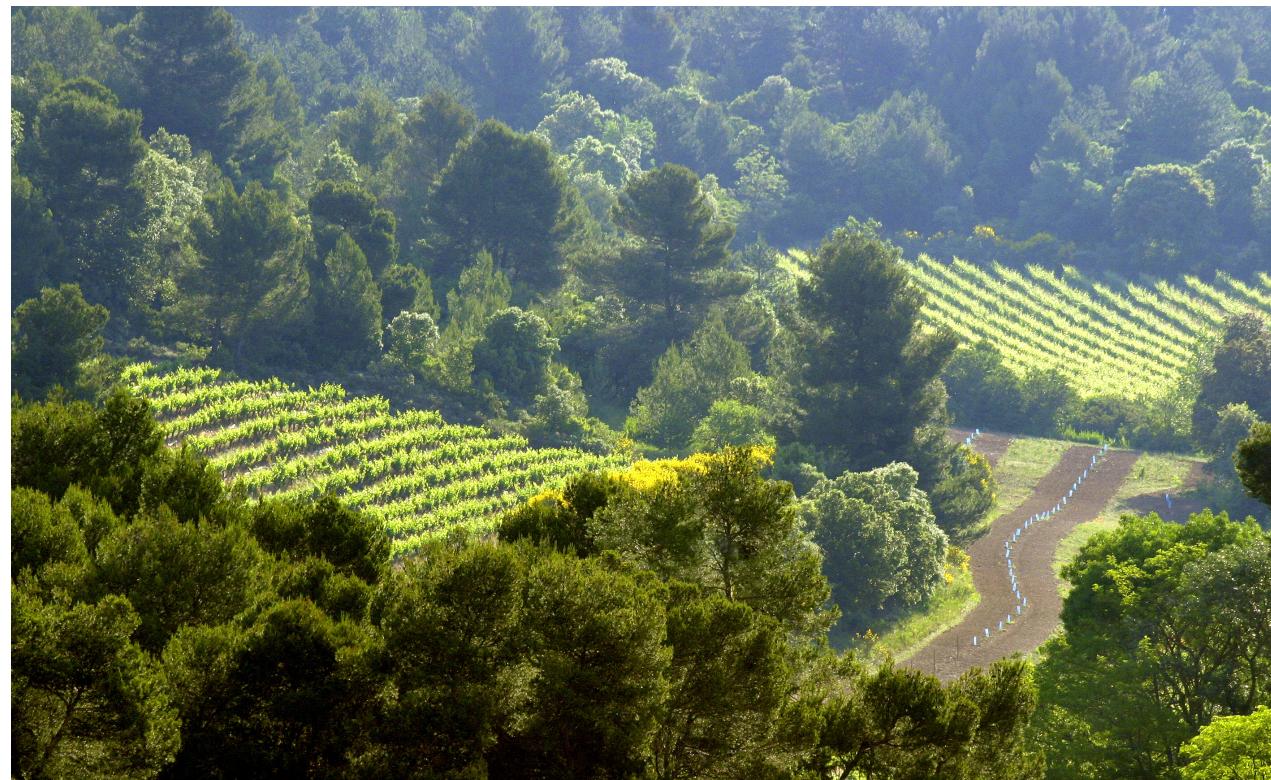
Ce petit village de l'Aude s'enorgueillit d'être le berceau de la bulle hexagonale. Au XVI^e siècle, dans les caves de l'abbaye de Saint-Hilaire qui jouxte le domaine, les moines bénédictins ont découvert le principe de la seconde fermentation en bouteille. Un manuscrit datant de 1544 l'atteste : la Blanquette est le premier vin effervescent au monde, près d'un siècle avant l'invention du Champagne.

Le Château Martinolles, c'est aussi la réalisation d'un rêve caressé de longue date par Jean-Claude Mas : élaborer des vins à bulles dont il découvre la richesse en Italie, guidé par son mentor, le producteur transalpin et consultant international Giorgio Grai. Séduit par l'élégance de ces vins de fête, le vigneron négociant français souhaite ajouter cette corde à son arc et les coteaux de Martinolles lui en offre l'opportunité en 2011. L'homme de défis relève celui que lui lance ce terroir chargé d'histoire : s'approprier un savoir-faire ancestral pour y laisser sa marque de fabrique, sans se faire mousser...

Depuis plus de dix ans, les efforts ont payé. La qualité a progressé et les cuvées sont plébiscitées par les amateurs comme les professionnels. Le Château Martinolles participe également au renouveau des vins tranquilles de la région en produisant en AOP Limoux un blanc et un rouge denses et complexes qui n'ont rien à envier aux crus les plus prestigieux.

" En tant qu'amateur de grands vins effervescents, il était particulièrement excitant de commencer cette aventure à Saint-Hilaire, là où tout a démarré, il y a plus de cinq cents ans. Je suis fier de poursuivre cette histoire en créant de beaux flacons en méthode traditionnelle, sans clinquant mais dans un esprit Luxe Rural. Avec mon équipe, nous avons construit une gamme de grands vins à prix abordables, des vins festifs pour un plaisir au quotidien. Les cépages Chardonnay et Chenin ont prouvé tout leur potentiel pour révéler les terroirs limouxins. "

Jean-Claude Mas



L'ÉCRIN LIMOUXIN, À LA CROISÉE DES TERROIRS PYRÉNÉEN ET MÉDITERRANÉEN

Situé sur le Piémont pyrénéen, le vignoble de Martinolles ondule sur les collines en pente douce qui forment un amphithéâtre autour de la cave.

Méditerranéen, le climat bénéficie aussi des influences océaniques. Si le soleil sait se montrer généreux, les vents d'ouest apportent la pluie. Ici, pas d'épisodes cévenoles mais une pluviométrie annuelle — 700 à 800 mm en moyenne — bien répartie tout au long de l'année. Le relief vallonné favorise la circulation de l'air qui tempère la chaleur méridionale.

Sur ces coteaux argilo-calcaires situés entre 200 et 300 m d'altitude, les journées sont plus courtes que dans la plaine. L'écart de température important entre la nuit et le jour offre un allongement de la période de maturation des baies. Les raisins, vendangés plus tard que dans l'Hérault, conservent une belle acidité tout en présentant une maturité phénolique, celle de la peau et des pépins, optimale. Ils produisent ainsi des vins d'un équilibre remarquable.

CÉPAGES BLANCS
35% DE CHARDONNAY,
14% DE MAUZAC et
14% DE CHENIN.

UN ENCÉPAGEMENT ADAPTÉ AUX VARIATIONS DU SOL

Le **Chardonnay**, qui domine l'encépagement, se plaît partout. Sur les sols les plus riches, en lisière de la propriété et à proximité de la rivière où la proportion d'argile est la plus forte, il entre dans la composition des bulles. Sur les coteaux argilo-sablo-calcaires très drainants et sur les sols argilo-calcaires, il sert pour les vins tranquilles.

Le **Chenin**, moins sensible au gel que le Chardonnay, s'épanouit sur les parcelles aux sols riches. Son acidité le rend particulièrement intéressant pour les Crémants.

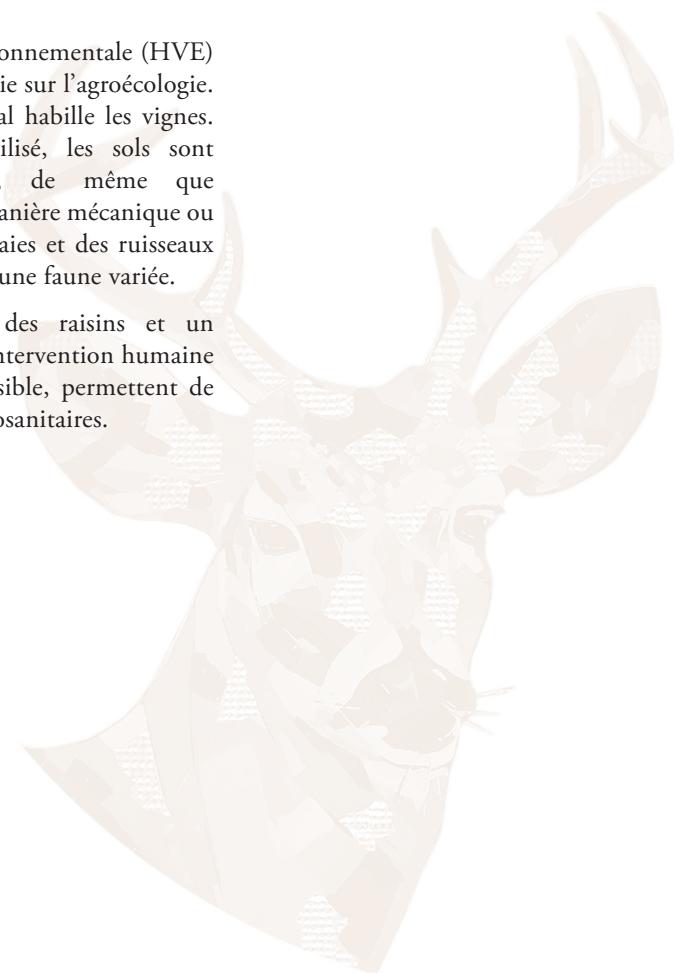
CÉPAGES ROUGES
17% DE PINOT NOIR
et les 20% qui restent
sont plantés en
CABERNET FRANC,
en CABERNET SAUVIGNON,
en MALBEC, en SYRAH
et en MERLOT.

UN SITE NATUREL D'UNE GRANDE BIODIVERSITÉ

Sur les 130 hectares du domaine, les ceps côtoient les oliviers, les arbres fruitiers, les pins et les chênes. Pour chaque hectare de vignes, un hectare de bois et de garrigue, traversé de ruisseaux, offre une biodiversité exceptionnelle qu'il faut préserver.

Labelisé Haute valeur environnementale (HVE) niveau 3, le vignoble s'appuie sur l'agroécologie. En hiver, un couvert végétal habille les vignes. Aucun herbicide n'est utilisé, les sols sont travaillés mécaniquement, de même que l'épamprage est réalisé de manière mécanique ou manuelle. L'entretien des haies et des ruisseaux crée des zones refuges pour une faune variée.

L'excellent état sanitaire des raisins et un écosystème équilibré, où l'intervention humaine se fait la plus discrète possible, permettent de limiter les traitements phytosanitaires.



DIX ANS DE RÉFLEXIONS ET D'AMÉLIORATIONS AU SERVICE DU TERROIR

À Martinolles, comme dans tous ses projets, Jean-Claude Mas préfère à la logique financière de l'investisseur une approche de « bon père de famille » : il investit sur et pour le long terme, sans chercher de rentabilité immédiate. Grâce à Bastien Lalauze, régisseur du domaine depuis le rachat en 2011, et une équipe de sept personnes auxquelles s'ajoutent des saisonniers, d'importants changements ont eu lieu, à la vigne comme à la cave.



À LA VIGNE, RENOUVELER ET SOIGNER

Arrachages et replantations ont permis un rajeunissement du vignoble, tout en préservant les vieilles vignes de qualité. Des amendements, fumier d'ovins, compost de végétaux ou engrais organiques ont été apportés aux sols. Mis en place dès le départ, ce travail de longue haleine se poursuit mais il a déjà porté ses fruits : la santé des plants s'améliore, leur vigueur est meilleure.



À LA CAVE, UNE VINIFICATION DE HAUTE PRÉCISION

Pour produire des bulles, il faut être carré : ces vins de fête exigent de la rigueur. Inspiré par l'Italie, Jean-Claude Mas a su s'approprier la technique et la méthode locale et champenoise, de la récolte manuelle en cagettes de 150 kg jusqu'au juste dosage de la liqueur d'expédition, en passant par un pressurage en grappes entières long et doux, à flots constants, qui respecte les raisins, et en ne sélectionnant que les têtes de cuvée pour les effervescents.

Convaincu que la méthode traditionnelle requiert une technologie de pointe, Jean-Claude Mas améliore constamment son outil de production. Les vins de base sont élaborés et élevés dans des cuves en inox, à l'exception de la cuvée Grande Réserve dont une partie est fermentée et élevée sous bois.

Après la fermentation dite alcoolique, une seconde fermentation en bouteille est provoquée en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin « prend mousse » pendant que les bouteilles reposent sur lattes pendant au moins douze mois pour la Blanquette de Limoux, jusqu'à 48 pour le Crémant Grande Réserve.

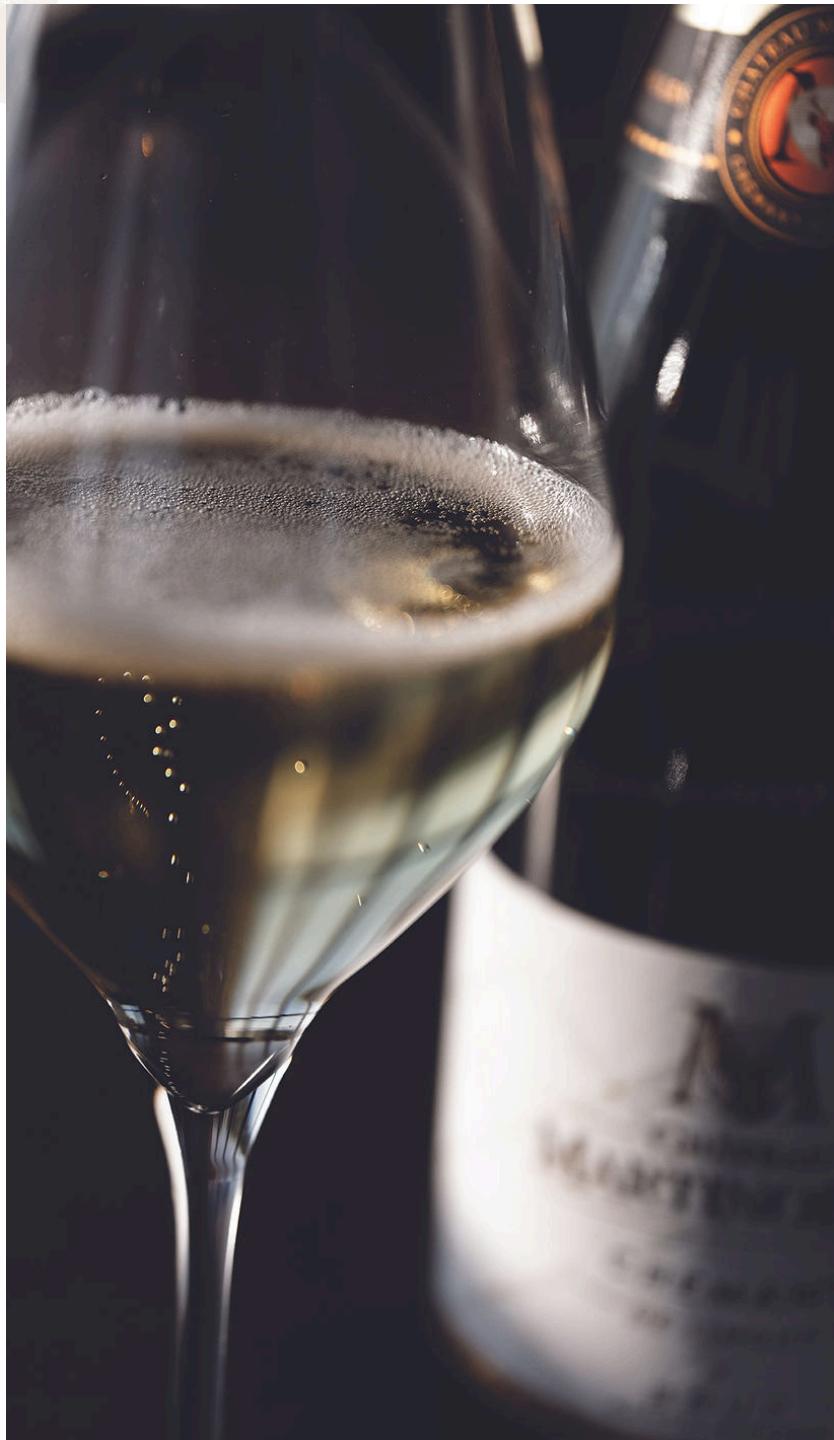
Les vins tranquilles sont vinifiés dans des cuves inox ou en bois tronconiques et élevés dans des fûts de chêne français et américains.

Les vins effervescents

UNE « AUDE » AUX VINS PÉTILLANTS : DE LA BLANQUETTE AU CRÉMANT

Si la Blanquette obtient le statut d'appellation d'origine protégée dès 1938 — ce qui en fait l'appellation la plus ancienne du Languedoc, l'une des premières de France —, il faut attendre 1990 pour qu'apparaisse l'AOP Crémant de Limoux. La vinification est identique — la méthode dite traditionnelle — et seul l'assemblage diffère.

La Blanquette se compose au minimum de 90% de Mauzac, un cépage local auquel elle doit son nom : les feuilles de la variété sont parsemées d'un fin duvet blanc. Le Crémant est lui principalement constitué de Chardonnay (60% maximum) et de Chenin (entre 10% et 40%).



MARTINOLLES BLANC DE BLANCS BRUT AOP BLANQUETTE DE LIMOUX

Conformément au cahier des charges, la Blanquette fait la part belle au Mauzac et la bulle se forme en bouteille. Les flacons reposent sur lattes pendant au moins neuf mois dans des caves climatisées. Le nez, flatteur, mélange de délicats arômes de pêches blanches avec des notes florales et une pointe citronnée. L'attaque franche, la vivacité et la finesse des bulles en font un vin très plaisant.

90% MAUZAC
5% CHARDONNAY
5% CHENIN

Prix public TTC : **10,00€**

*Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration*

MARTINOLLES CRÉMANT BRUT AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Ce Crémant brut élevé au minimum 15 mois sur lattes s'ouvre sur des fruits frais, enrichis par des notes d'acacia, de miel et de noisette. Les bulles, fines et persistantes, créent un contrepoint aérien à un toucher de bouche crémeux et une salinité enveloppante. Ajoutez une acidité qui reste gourmande et la structure apportée par le Pinot noir et vous obtenez un vin d'un équilibre remarquable.

60% CHARDONNAY
20% CHENIN
10% PINOT NOIR
10% MAUZAC

Prix public TTC : **12,75€**

*Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration*





MARTINOLLES CRÉMANT ROSÉ BRUT

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Au nez, des parfums gourmands de fruits qui rappellent la pêche et l'abricot du Roussillon ainsi qu'une touche florale. La bouche de ce Crémant élevé au minimum 15 mois sur lattes est plus structurée, plus vineuse. Des arômes de pamplemousse et d'orange sanguine rafraîchissent une finale persistante.

70% CHARDONNAY
20% CHENIN
10% PINOT NOIR

Prix public TTC : **12,75€**

Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration



CHATEAU MARTINOLLES CHARDONNAY VIEILLES VIGNES 2021

AOP LIMOUX

Ce Limoux blanc riche et complexe évoque un Chardonnay qui garde les attribues de ses régions d'origine tout en affirmant un vrai caractère limouxin. Le nez offre un bouquet de fleurs blanches, tilleul, aubépine, enrichi d'une touche beurrée. La bouche, ample et généreuse, aux arômes d'agrumes et de coing, est équilibrée par une remarquable fraîcheur. Un vin de gastronomie et de garde.

100% CHARDONNAY

Prix public TTC : **13,90€**

Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration

CHATEAU MARTINOLLES GRANDE RÉSERVE 2019

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Issu de parcelles soigneusement sélectionnées, le vin de base développe des notes de brioche et de pain grillé. Fermée pour partie en fûts de chêne, 20% de la cuvée est également élevé sous bois pendant six mois avant embouteillage pour la prise de mousse. Les bouteilles reposent 48 mois sur lattes. Le résultat ? Un Crémant puissant et élégant d'où se dégage des notes pâtisseries légèrement toastées. La bouche est ample, avec des bulles tout en finesse et une finale qui s'étire.

70% CHARDONNAY
20% CHENIN
10% MAUZAC

Prix public TTC : **19,50€**

Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration



CHATEAU MARTINOLLES GARRIGUET VIEILLES VIGNES 2020

AOP LIMOUX

Ce Limoux rouge embaume les fruits noirs (mûres), le cacao amer et le sous-bois. En bouche, un jus concentré, à l'arôme frais de cassis et à la trame serrée, fait rimer puissance et élégance. La matière soyeuse et des tannins bien fondus portent un vin qui se savoure jusqu'à la dernière goutte.

55% MERLOT
30% SYRAH
15% CABERNET SAUVIGNON

Prix public TTC : **11,30€**

Réseau de distribution :
Cavistes et Restauration



... et tranquilles



CHÂTEAU
MARTINOLLES

11250 Saint-Hilaire
www.martinolles.com

Château Martinolles fait partie des Domaines Paul Mas.

CONTACT PRESSE : AGENCE OZCO

Valérie Kéréver
valerie.kerever@ozco.eu
01 47 34 40 60 - 06 86 90 78 71