



DOMAINES
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

LE LANGUEDOC,

S
NUANCES
DE BLANCS

DES CÉPAGES VARIÉS,
UNE FORTE IDENTITÉ

“ La capacité du Languedoc
à acclimater des cépages blancs
très divers est unique. ”

Jean Claude Max



DANS UN LANGUEDOC OÙ LES CÉPAGES ROUGES RÈGNENT EN MAÎTRES, DOMAINES PAUL MAS FAIT FIGURE D'EXCEPTION. DÈS SA CRÉATION, EN 2 000, LES VINS BLANCS REPRÉSENTENT LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION.

Aujourd'hui que la couleur a le vent en poupe, propice à une consommation spontanée et facile à accorder avec les cuisines végétale et internationale, cette antériorité offre une longueur d'avance à leur fondateur Jean-Claude Mas. Près de vingt-cinq ans d'observation et de dégustation, les deux pieds dans le vignoble et le nez dans le verre, lui ont permis de sélectionner les terroirs les plus adaptés à l'élaboration de vins blancs et les variétés les mieux assorties à chacun d'entre eux.

Domaines Paul Mas cultive 27 cépages blancs dans ses 17 châteaux et domaines répartis dans tout le Languedoc et le Roussillon, des Pyrénées-Orientales jusqu'au Gard. Originaires du Midi ou venus de loin, leurs profils fluctuent au fil des climats, des expositions et des sols divers et variés d'une région à la géologie tourmentée. Avec un point commun : partout, ils traduisent leurs terroirs méridionaux et la signature du maître-assembleur Jean-Claude Mas.

Hors des sentiers battus, exécrant les carcans et remettant en cause les idées reçues, le vigneron négociant trace un chemin singulier. Pour produire de beaux fruits, la vigne doit être conduite, un peu contrainte, mais elle n'a pas à souffrir.

À condition de maîtriser les rendements, d'une terre fertile peut naître des vins de qualité. Cette philosophie agronomique coïncide avec une volonté de s'adresser au plus grand nombre. Avec leur intensité aromatique et leur acidité gourmande, ses vins blancs séduisent le palais des consommateurs des quatre coins de la planète. Accessibles au goût comme au portefeuille, bons pour le corps et l'esprit, le plaisir et l'émotion qu'ils procurent n'ont pourtant pas de prix.

Le Languedoc, terre d'accueil de multiple cépages blancs :

Chardonnay
Viognier
Sauvignon blanc
Grenache blanc
Vermentino
Chenin
Mauzac
Muscat petis grains
Marsanne
Pinot blanc
Petit manseng
Pinot gris
Gewurztraminer
Colombard
Riesling
Piquepoul
Muscaris
Alvarinho
Voltis
Floreal
Bourboulenc
Macabeu
Souvignier gris
Semillon
Ugni blanc
Terret blanc
Muscat d'Alexandrie

DES CÉPAGES

D'ICI ET D'AILLEURS

Voici trois exemples d'adéquation, très ancienne ou innovante, entre un sol, un climat et un cépage blanc.

DANS L'ÉTANG DE MARSEILLETTE (AUDE), LE RIESLING DU DOMAINE DE FERRANDIÈRE

LE DOMAINE

Superficie :

154 ha dont

116 ha dans l'étang

Appellation :

IGP Pays d'Oc

Part de la
production
en blanc : **62 %**

Encépagement
blanc :

**chardonnay,
sauvignon blanc,
grenache gris,
viognier ou encore
vermentino,
colombar,
riesling,
pinot gris.**

Jean-Claude Mas acquiert le Domaine de Ferrandière en 2013. Entre Corbières et Minervois, ce vignoble atypique est planté dans l'ancien étang de Marseillette.

LE TERROIR

Plusieurs fois par an, un ingénieux dispositif d'irrigation et de drainage gravitaire permet la submersion puis l'évacuation des parcelles. L'étang de Marseillette se transforme alors en une vaste plaine fertile où sont cultivés la vigne, des arbres fruitiers et du riz. En hiver, sur ces sols très riches en argile posés sur une profonde couche de sel, cette méthode permet de lessiver la terre, prévenant les remontées de sel. Au printemps, elle sert à protéger les plantes du gel.

L'eau, omniprésente, empêche tout stress hydrique et blocage des maturités : elle apporte de la fraîcheur. La topographie du domaine se révèle aussi un atout majeur. 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. La fraîcheur nocturne ralentit la respiration de la vigne qui peut utiliser ses sucres pour la maturation de ses composés secondaires, polyphénols, anthocyanes et arômes, tout en conservant son acidité.

Autre facteur encore qui tempère le climat méridional : les vents qui balayent l'étang 300 jours par an.

Venu de la Méditerranée, le souffle chaud, gorgé d'humidité du Marin apporte des précipitations. Plus fréquentes, parfois violentes, les bourrasques du Cers, vent du nord-ouest, assèchent les raisins, limitant ainsi la sporulation des champignons.

LE RIESLING

Après un essai concluant d'un hectare en 2010, riesling et pinot gris, traditionnellement cultivés en Alsace, sont aujourd'hui plantés sur un peu plus de quatre hectares chacun. Ils s'épanouissent sur les sols « froids » de la Ferrandière à condition de leur accorder une grande attention, la pourriture étant vite arrivée.



RIESLING 2023 IGP PAYS D'OC

Dès le premier nez, un léger parfum d'hydrocarbures signe l'origine variétale du vin. Au contact avec l'air apparaissent de délicieux et puissants arômes d'agrumes, rehaussés d'une touche épicée. De ses origines rhénanes, ce riesling a gardé une certaine droiture. Sa fraîcheur est équilibrée par une texture souple, une largesse toute méridionale.

A photograph of a vineyard where young grapevines are planted in a flooded field. The vines are supported by a grid of wooden stakes and wires. The water is clear and reflects the sky and the vines. In the background, there are rolling hills under a blue sky with some light clouds. A tree branch with green leaves is visible in the upper left corner.

*“ Une incroyable longueur
grâce à une salinité finale
exceptionnelle. ”*

À LIMOUX, LE CHARDONNAY DU CHÂTEAU MARTINOLLES

LE DOMAINE

Superficie :
154 ha

Appellations :
**AOP Crémant
de Limoux,
AOP Limoux**

Part de la
production
en blanc : **78 %**

Encépagement
blanc :
**35 % de
chardonnay,
14 % de mauzac
et 14 % de chenin.**

Le Château Martinolles, ce sont 90 ha de vignes en appellation Limoux cultivés sur la commune de Saint-Hilaire, berceau de la bulle hexagonale. C'est aussi la réalisation, en 2011, d'un rêve caressé de longue date par Jean-Claude Mas : élaborer des vins à bulles. La propriété participe également au renouvellement des vins tranquilles de la région.

LE TERROIR

Méditerranéen, le climat bénéficie 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 bien répartie tout au long de l'année. Et le relief vallonné, en favorisant la circulation de l'air, tempère la chaleur méridionale.

Sur ces coteaux argilo-calcaires situés entre 200 et 300 mètres 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.

LE CHARDONNAY

Le chardonnay, premier cépage blanc du Languedoc, a trouvé à Limoux une terre d'élection. Planté sur 35 % du vignoble, il domine l'encépagement du Château Martinolles où il 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 effervescents. Sur les coteaux argilo-sablo-calcaires très drainants et sur les sols argilo-calcaires, il est vinifié en vin tranquille.



CHARDONNAY VIEILLES VIGNES 2023 AOP LIMOUX

Ce Limoux blanc riche et complexe évoque un chardonnay qui garde les attributs de sa Bourgogne d'origine tout en affirmant un vrai caractère languedocien.

Le nez offre un bouquet de fleurs blanches, tilleul, aubépine, enrichi d'une touche beurrée.

La bouche, amble et généreuse, aux arômes d'agrumes et de coing, est équilibrée par une remarquable fraîcheur. Un vin de gastronomie et de garde.



*“ Un grand chardonnay dans un style mûr,
entre Napa et la côte de Beaune. ”*



DANS LA VALLÉE DE L'AGLY (ROUSSILLON), LE MACABEU DU CHÂTEAU LAURIGA

LE DOMAINE

Superficie :
55 ha conduits
en **agriculture
biologique**
depuis 2022.

Appellations :
**AOP Côtes
du Roussillon,**
IGP Côtes catalanes
et **IGP Pays d'Oc.**

Part de la
production
en blanc : **11 %**

Encépagement
blanc :
**grenache
blanc et gris,
muscat
d'Alexandrie
et muscat
à petits grains.**

Avec le Château Lauriga, situé entre Thuir et Perpignan, Jean-Claude Mas acquiert en 2016 un magnifique bâti en pierres roulées, caractéristique de l'architecture catalane. En serré de vignes parfois centenaires, il s'y produit des cuvées dans les trois couleurs ainsi que les traditionnels vins doux naturels.

LE TERROIR

Situé dans les Aspres, littéralement « terres arides » en catalan, le vignoble du Château Lauriga est balayé par les vents. Les rafales venues du nord de la Tramontane assurent des raisins en parfait état sanitaire. Les ceps contemplent la puissance du Canigou dont les sommets enneigés culminent à près de 2 800 mètres. Ils s'enracinent dans les schistes bruns mêlés d'argiles sablonneux nés des alluvions déposés par le massif

LE MACABEU

Très adapté au manque d'eau et à la sécheresse, le maccabeu conserve sur sa terre natale sa chair juteuse et des rendements importants. Il apporte de la fraîcheur à l'assemblage.



SOLEIL BLANC 2023 AOP CÔTES- DU-ROUSSILLON

Grenache blanc (40%), grenache gris (40%) et macabeu (20%) issus des meilleures parcelles du domaine produisent un blanc qui embaume les fruits jaunes mûrs, mêlés d'une touche boisée (notes de noix de coco). En bouche, le vin est ample, concentré. Un flacon à oublier quelques années en cave.



“ *Un rouge déguisé en blanc.* ”

DES CÉPAGES

D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Domains Paul Mas expérimente les cépages dits résistants, autrement désignés par le terme PIWI, de l'allemand Pilzwiderstandsfähige, littéralement « capable de résister aux champignons ».

Issus d'hybridations, ces croisements de vignes sont en effet naturellement résistants aux parasites et aux maladies fongiques, permettant de réduire de manière significative l'usage des produits phytosanitaires. En agriculture biologique, ces cépages robustes et innovants offrent une alternative aux pulvérisations de sulfites de cuivre et/ou de soufre. En diminuant le nombre de passages des machines, ils allègent le bilan carbone.

En 2024, artaban, prior et vidoc pour les rouges, floréal, voltis, souvignier gris et muscaris pour les blancs représentent déjà un peu plus de 12 hectares de vignes. Chaque année, trois hectares supplémentaires sont ajoutés, soit environ 10 % des plantations annuelles.

LE SOUVIGNIER GRIS

Créé en Allemagne en 1983 du croisement entre le seyval blanc et le zaehringer, le souvignier gris constitue le cépage résistant le plus représenté dans le vignoble français (365 ha sur les 1 200 ha plantés en totalité en 2021 selon l'INAO et la DGDDI).

Dans la plaine de Conas, en bord de rivière, Domains Paul Mas en cultive 0,8 ha sans irrigation et en agriculture biologique. Les trois traitements obligatoires contre la flavescence dorée (avec du soufre et du cuivre associé) lui sont administrés, contre dix sur un chardonnay cultivé dans la même vallée héraultaise. Aucune maladie cryptogamique n'a pour l'instant été observée. Nouveauté du millésime 2023 : la variété est vinifiée en monocépage.



SOUVIGNIER GRIS VIGNE DE DEMAIN 2023

VIN DE FRANCE

Au nez, des parfums variétaux attrayants de groseille blanche et de buis aiguissent les papilles. Elles ne sont pas déçues : la bouche fraîche et moyennement corsée offre une belle longueur.



LA SIGNATURE

JEAN-CLAUDE MAS

L'ASSEMBLAGE POUR ÉLABORER DES VINS FRUITÉS ET GOURMANDS

Cette faculté de la région à adopter de nombreuses variétés, elles-mêmes en mesure de produire des vins très différents selon les terroirs, offre un formidable terrain de jeu pour le maître-assembleur Jean-Claude Mas.

Le viognier, qu'il a largement contribué à implanter dans la région, en est un parfait exemple. Il découvre son réel potentiel en 2003. En cette année caniculaire, les sauvignons ont perdu de leur éclat aromatique. Les viogniers cultivés en plaine, sans stress hydrique et avec des nuits fraîches, développent en revanche de délicieuses notes de fruits exotiques et de buis. Commence alors une longue expérimentation pour comprendre le profil organoleptique que produit chaque type de terroirs. Coteaux argilo-calcaires ou marno-calcaires, plateau villafranchien ou plaine alluviale ne produisent pas les mêmes résultats. Jean-Claude Mas vinifie aujourd'hui la variété dans de multiples cuvées, une dizaine en monocépage.

À Montagnac, en plaine ou sur les coteaux, entre fossés envahis de roseaux et l'Hérault, naissent de nombreux blancs du pays d'Oc, comme les historiques Vignes de Nicole et Viognier Le Pioch.

“ *L'expression idéale du viognier en Languedoc.* ”



VIOGNIER LE PIOCH 2023 IGP PAYS D'OC

Un assemblage de trois terroirs et de maturités différentes pour obtenir une couleur aux multiples nuances, des arômes purs de fruits et de fleurs, une bouche riche mais équilibrée par une acidité qui doit rester « gourmande ».
Un viognier du sud, exotique et opulent.

L'ÉLEVAGE POUR ÉLABORER DES VINS CONCENTRÉS ET OPULENTS

Plusieurs choix de vinification permettent d'obtenir des blancs puissants, de gastronomie et de garde. Pour certaines cuvées, la fermentation alcoolique se poursuit en partie dans des cuves tronconiques et/ou des fûts de chêne (français et américains) dont le remplissage est échelonné sur plusieurs jours. Ces ajouts progressifs permettent de maintenir la température du moût entre 16 et 18°C, à un niveau idéal pour préserver les arômes de fruits. La méthode, originale, sert aussi à « patiner » le vin.

Après la fermentation alcoolique, les vins sont laissés sur leurs lies. Remis en suspension une à deux fois par semaine

par bâtonnage, ces micro-organismes issus de la dégradation des levures à la fin du processus fermentaire protègent les vins de l'oxydation. Ils apportent du gras, de la complexité aromatique et de la fraîcheur.

La fermentation malolactique, encore peu courante dans les vignobles méridionaux, est pratiquée sur une partie des assemblages. Elle procure en bouche une sensation enveloppante, de la sapidité et une finale saline.

Le viognier Cuvée Secrète, cultivé en agriculture biologique et vinifié sans sulfites ajouté, apporte la preuve qu'un vin (bien) élevé sous bois peut conserver de la fraîcheur.

Rouge, blanc ou rosé, des vignes du Languedoc naissent des vins hauts en couleur, à la personnalité méridionale prononcée. Une langue commune qui n'efface pas les multiples accents. Cette diversité fait la force et la faiblesse du vignoble languedocien, en particulier à l'étranger où elle n'est pas toujours comprise. Infatigable ambassadeur de sa région, Jean-Claude Mas défend des vins authentiques qui, tout en reflétant leur terroir, sont capables de « parler » aux consommateurs du monde entier. Ses blancs « de plaisir » ou « de rêve » dessinent une silhouette tout en équilibre, entre opulence et élégance. Gourmands ou puissants, tous ont du style, aucun ne laisse indifférent.

“ Du viognier et
et rien que du viognier. ”



CUVÉE SECRÈTE
VIOGNIER 2023
IGP PAYS D'OC

Au nez, une déclinaison de fruits
frais, poire, pêche, abricot et melon.
En bouche, le boisé se fait discret
pour laisser s'exprimer des notes
exotiques, portées par une texture
souple et une trame fraîche.

“ La cuvée qui m'a permis de comprendre qu'il existe,
en Languedoc, de grands terroirs pour le viognier. ”



PAUL MAS RÉSERVE
VIOGNIER 2023
IGP PAYS D'OC

Le nez, riche et élégant, embaume
le pain grillé, les fruits secs, la pêche,
les fleurs blanches, avec une pointe
de vanille et de miel. La fermentation
malolactique (pour 20 % du vin) ainsi
qu'une fin de fermentation et un élevage
de trois mois en fûts de chêne neufs
(pour 15 %) apportent de la matière
et des notes toastées. Onctueuse,
la bouche n'en reste pas
moins désaltérante.



“ Je vois le vin en cuve comme
un diamant brut qui doit être poli.
Le vin, il faut l’habiller,
lui donner un style. ”



— DOMAINES —
PAUL MAS
LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

D5, route de villeveyrac
34530 Montagnac, France
04 67 90 16 10 - info@paulmas.com

www.paulmas.com

[TÉLÉCHARGER LE KIT MÉDIA](#)

CONTACTS PRESSE OZCO PARIS - Valérie Kéréver et Gilliane Comble
valerie.kerever@ozco.eu et gilliane.comble@ozco.eu - 01 47 34 40 60 - 06 86 90 78 71

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.