



DOMAINES
PAUL MAS

LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

Jean-Claude Mas décline la couleur en plusieurs nuances



Depuis ses débuts en 2000, Jean-Claude Mas est convaincu que, contrairement aux idées-reçues, le Languedoc possède les terroirs pour produire d'excellents blancs.

Fort d'une vaste diversité de terroirs et de cépages à sa disposition, il décline la couleur en vins de plaisir ou de rêve. Imbattables rapports qualité-prix ou crus d'exception, ses blancs racontent leur lieu d'origine et dessinent un style.

Pour en savoir plus sur la vision de Jean-Claude Mas, découvrir les différents terroirs, comprendre son art de l'assemblage,

[TÉLÉCHARGER LE DOSSIER](#)

Le
Languedoc,
grande terre
de blancs

Une première sélection à découvrir

Jean-Claude Mas est un maître-assembleur qui aime élaborer des blancs élégants, gourmands ou puissants, avec de la fraîcheur. Ils évoquent la générosité et la volupté, reflets de leurs terroirs méridionaux. Le fil rouge entre ses différents Languedoc blancs ? Le plaisir et l'émotion qu'ils procurent. Pour illustrer cette approche, direction Montagnac là où tout a commencé, là où se trouvent les parcelles de vignes qui entrent dans les cuvées Belluguettes du Château Paul Mas, un beau vin AOP, et dans Côté Mas Sauvignon Vermentino, un vin plus accessible.

Côté Mas Sauvignon Vermentino 2022

IGP PAYS D'OC

Sur l'étiquette, un Sud de carte postale : une bastide entourée de pins, de vignes et d'oliviers, la grande bleue en toile de fond. Au premier plan, un couple entame un déjeuner sur l'herbe dans une chaleur ouatée, mis en appétit par les parfums de garrigue. De leurs verres s'échappent des notes pures de pêche et de poire. Dès la première gorgée la richesse du vin est équilibrée par une vivacité bienvenue.

Prix de vente indicatif : **6 €**
Réseau cavistes et CHR



Belluguettes 2022

AOP LANGUEDOC

Le nez de cet assemblage de grenache, de roussanne, de vermentino et de viognier exhale les fruits blancs et les agrumes. L'élevage de 30 % du volume en barriques neuves a laissé une trace vanillée, briochée et une pointe de noix de coco. En bouche, des arômes de miel et de fleurs blanches sont portés par beaucoup d'onctuosité, de consistance et une finale saline.

Prix de vente indicatif : **15 €**
Réseau cavistes et CHR



Le Languedoc, grande terre de blanc
Jean-Claude Mas décline la couleur en plusieurs nuances

Et pour compléter
ce premier volet,
FOCUS sur la cuvée...



Saint Majan 2022
du Château de Larzac
AOP LANGUEDOC

Une nouvelle propriété acquise par Jean-Claude Mas. Composée de 70% Roussanne et 30% Piquepoul, la Cuvée Saint Majan, tire son nom de la source d'eau minérale située non loin du domaine et déjà connue à l'époque Gallo-Romaine. Ses arômes délicats de fruits jaunes et de fleurs, sa complexité et richesse complétées par une finale minérale, annoncent un vin fait pour la garde.

Prix de vente indicatif : **15 €**
Réseau cavistes Nicolas

D'autres rendez-vous, d'autres sujets sont prévus
au fil des prochains mois pour plonger dans le paradis blanc
de Jean-Claude Mas au **cœur du Midi rouge** !