



**IVV 2017**



**Fiches Vignerons**

## Domaine de Massereau

Arnaud FREYCHET

1990 route d'Aubais,

30250 Sommières

Tél : [33 \(0\)4 66 80 03 23](tel:330466800323)

<http://www.massereau.com/>

Email : [vin@massereau.com](mailto:vin@massereau.com)

Le Domaine Viticole, 50 hectares de vignes au cœur du terroir de Sommières en Languedoc

Le Domaine de Massereau en Languedoc-Roussillon, se situe à Sommières entre la ville antique de Nîmes et celle animée de Montpellier, aux portes des Cévennes et celles de la Camargue, à deux pas du pic St loup et de la Méditerranée...Plongez au cœur de la garrigue, où les vignes côtoient les oliviers.

À seulement 2 km du centre historique de Sommières et sur les hauteurs du roc se trouve ce domaine familial qui se transmet depuis 7 générations, un lieu unique et authentique, un havre de paix et de ressourcement.

Le Domaine de Massereau s'étend sur 80 hectares au cœur du terroir de Sommières dans le Gard, à la limite de l'Hérault, séparé par la rivière « le Vidourle ».

L'histoire du Domaine de Massereau

Bâti au XIIe siècle, le Mas de Massereau a connu une longue histoire avant de devenir cette propriété familiale. Une histoire marquée par la volonté et à la détermination de chaque génération, l'humilité et le don de soi.

Pierre Causse, né en 1766, directeur de la société familiale de négoce en draperie de laine est le personnage clé de l'histoire du Domaine. Entrepreneur assidu, il développe l'activité de négoce de laine avec succès, ce qui lui permet de faire l'acquisition du Domaine de Massereau en 1804.

Le neveu de Pierre Causse, François-Pierre-Louis Causse, né en 1827 ou en 1821, a transformé le domaine toute sa vie durant. Au prix de grands travaux ingénieux et novateurs, il transforme la ferme familiale en exploitation à la pointe du progrès pour l'époque.

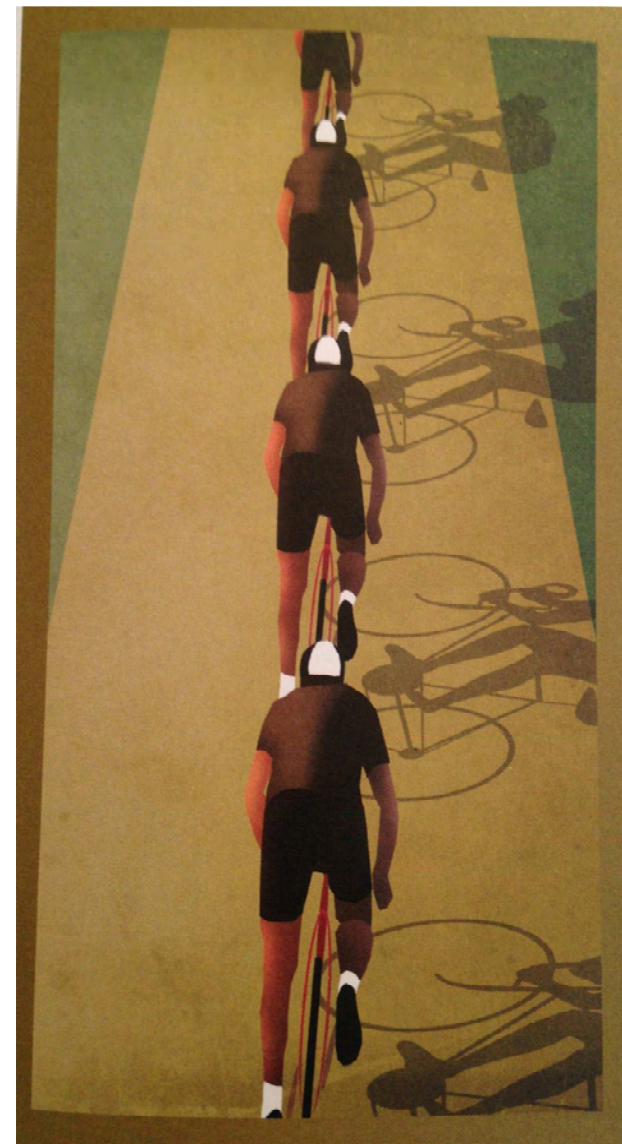
De Louis Causse à Léon Freychet, 4 générations se succèdent...

Au fil des générations, l'engagement et l'exigence restent des valeurs fondatrices. Léon, le grand-père a eu 7 enfants.

Aujourd'hui la 5e et la 6e génération sont actives pour faire perdurer le Domaine au sein de la famille. L'heure est au passage de relais dans le respect des valeurs acquises pour perpétuer l'esprit. Arnaud Freychet a repris de plus belle l'activité côté vin depuis 1983 et Jean Freychet a créé un camping en 2006, le premier camping 5 étoiles ouvert en France

Le terroir

Au cœur du Languedoc-Roussillon, le vignoble est implanté dans deux secteurs bien distincts. Un **terrain alluvial calcaire limoneux sableux** de la Vallée du Vidourle à 20-25 m d'altitude, et en pleine **garrigue sur un plateau de molasse calcaire** souvent caillouteux qui culmine à environ 100 m d'altitude. Cette spécificité nous permet de créer de très bons vins aux arômes bien différenciés.



## Château Virgile

Serge et Thierry Baret Vignerons - Eleveurs  
Route du pont des Touradons - D104, KM 14  
Gallician 30600 Vauvert  
Tel : 04 66 73 32 97  
Mob : 06 22 42 25 91  
<http://www.chateau-virgile.com/fr/>  
Email : [mas-virgile@orange.fr](mailto:mas-virgile@orange.fr)

Situé à l'extrême Sud-Ouest de la zone d'appellation des Costières de Nîmes, sur le terroir de Gallician, le domaine familial Château Virgile, d'une surface de 35 hectares, est implanté sur des coteaux ensoleillés dominant le parc naturel de la Petite Camargue .

L'encépagement est composé de Syrah, Grenache noir et cépages divers tels que Carignan, Cinsault, Marsanne, Roussanne et Mourvèdre.

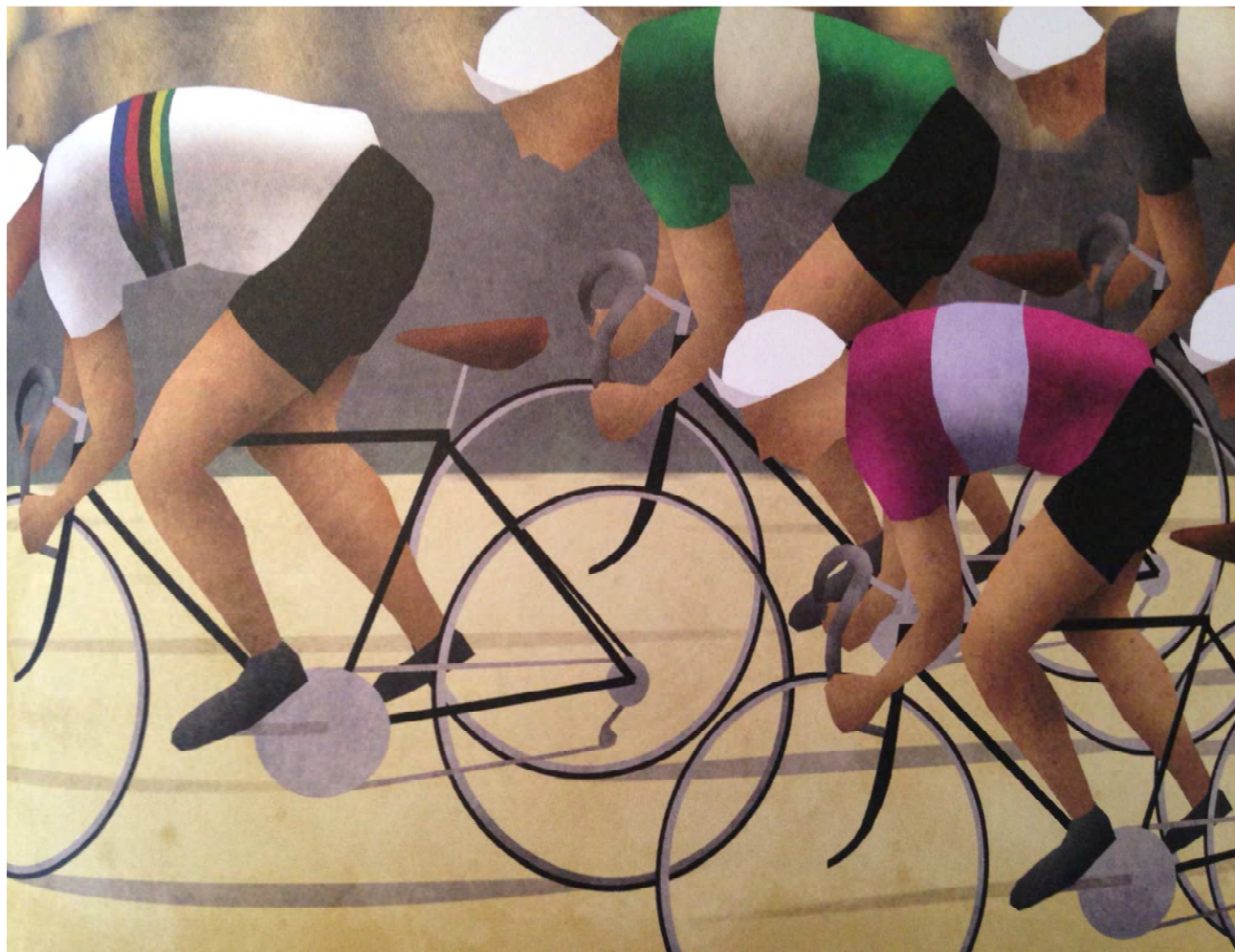
Le Costières de Nîmes.

Le vignoble s'étend sur plus de 10 000 hectares sur la rive droite de la Vallée du Rhône et les collines jouxtant son delta, soit à la jonction du Languedoc et de la Provence.

Le terroir est constitué d'alluvions provenant du Rhône, à plus ou moins grande proportion de cailloux appelés "gress".

Le climat de type méditerranéen constitue un atout exceptionnel pour produire des vins authentiques. Les trois caractéristiques essentielles sont :

- le vent assainissant le vignoble,
  - les précipitations concentrées sur un nombre réduit de jours,
  - un ensoleillement très important.
- Au voisinage des cépages traditionnels du Midi de la France (Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Marsanne, Carignan, Cinsault, Marsanne), Château Virgile produit des vins rouges, blancs et rosés qui allient la finesse des arômes à la générosité des goûts



### **Domaine de Belle Mare S.A.**

CD 18 - Route des Salins  
34140 MEZE, FRANCE  
tél: +33 ( 0) 4 67 43 17 68  
fax: +33 (0) 4 67 43 14 68  
[www.belle-mare.com](http://www.belle-mare.com)  
[contact@belle-mare.com](mailto:contact@belle-mare.com)

Le Domaine de Belle Mare s'étend sur 68 hectares autour de l'étang de Thau. 55 ha sont plantés en vigne selon un encépagement typiquement languedocien, le fameux Piquepoul, le Cinsault, le Grenache, la Syrah. Des cépages plus internationaux comme le Chardonnay, le Merlot, le Cabernet Sauvignon ont été implantés ainsi que d'autres plus originaux tels que la Roussanne, le Muscat petits grains, le Viognier.

Les vins du Domaine de Belle Mare sont gourmands et aromatiques. On peut les boire jeunes, les conserver 3 à 5 ans pour certains, au delà pour nos grandes cuvées comme le Rivage.

- › Des vins blancs aromatiques qui révèlent la typicité de chaque cépage : un véritable éveil des sens.
- › Des vins rouges à l'étoffe contemporaine qui donne un plaisir immédiat : une invitation à la sensualité

### **Château Rouquette-sur-Mer**

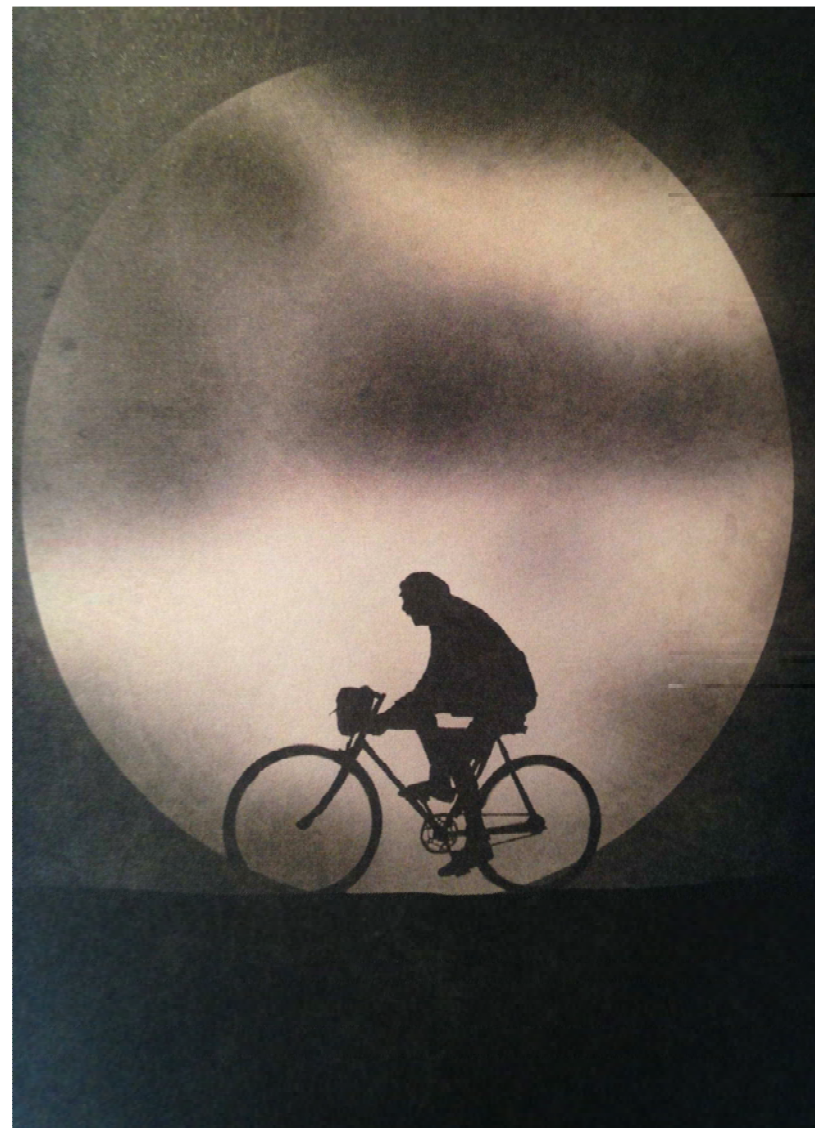
Route Bleue  
F-11100 Narbonne-Plage  
Tél. +33 (0)4 68 65 68 65  
Fax. +33 (0)6 09 17 19 47  
[chai@chateaurouquette.com](mailto:chai@chateaurouquette.com)

Le vignoble de « Château Rouquette-sur-Mer » est établi en amphithéâtre au dessus des falaises du « [Massif de la Clape](#) », cette ancienne île du littoral languedocien à [l'époque romaine](#).

Domaine familial depuis quatre générations, c'est avec passion que Jacques Boscary - qui reçut ce bien de son grand-père Henry Lapiere - gère et développe ce [site préservé](#) avec son épouse Dominique et ses enfants François et Arnaud.

Les vignes A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) sont complantées sur les différents [terroirs](#) du domaine, qu'il s'agisse des terres argilo-calcaires, des marnes brunes ou des calcaires concassés, pour répondre aux exigences et particularités de chacun des [cépages](#) utilisés : [syrah](#), [mourvèdre](#), [carignan](#), [grenache](#), [bourboulenc](#) et [roussanne](#).

C'est avec une [culture respectueuse](#) et « raisonnable » que le domaine mène ses vignes, limitant aux cas extrêmes l'utilisation de produits phytosanitaires et privilégiant les techniques douces comme l'utilisation de fumures de bergerie ou l'enherbement contrôlé des sols



## MAS DU SOLEILLA

Route de Narbonne Plage (D168), F-11100 NARBONNE

<http://www.mas-du-soleilla.fr/francais/>

[vins@mas-du-soleilla.com](mailto:vins@mas-du-soleilla.com)

Le **Mas du Soleilla** est un domaine viticole de 22 ha entouré par la garrigue. Le **Mas du Soleilla** a une vocation artisanale et qualitative. Beaucoup de soins sont apportées au travail de la vigne. Les vendanges se font à la main et les raisins sont soigneusement triés. Les rendements sont faibles : 25hl/ha. Le Mas est en conversion biologique afin de respecter l'environnement.

### Christa Derungs ou l'esprit de l'accueil

Après avoir longtemps travaillé dans le domaine textile, Christa Derungs s'est orientée vers la restauration.

Parallèlement à ses activités de commercialisation des vins du domaine, elle met aujourd'hui son sens artistique et son don pour l'accueil au service des chambres d'hôtes du Mas du Soleilla.

Attentive, stylée, ouverte d'esprit, Christa Derungs dit qu'elle aime recevoir les gens. Il suffit de passer quelque temps au Mas du Soleilla pour s'en persuader avec délices.

### Peter Wildbolz ou l'esprit du vin

Peter Wildbolz a découvert la viticulture à l'adolescence, puis exercé plusieurs métiers dans le monde du vin.

Aujourd'hui vigneron indépendant, cet œnologue et ingénieur agronome dirige et coordonne au quotidien les travaux du domaine, des vignes à la cave et au chai à barriques, ainsi que la commercialisation des vins à l'export.

Curieux et rigoureux, Peter Wildbolz met aujourd'hui toute son ambition à créer des vins de très grande qualité, qui reflètent leur terroir et enchantent les papilles.

### Vins

*Tu ouvres la baie en deux, comme une pomme. Quand tu peux enlever les pépins sans qu'ils soient recouverts de gelée, le raisin est mûr.*

La somptueuse **palette aromatique** et l'**équilibre** des vins du Mas du Soleilla placent celui-ci parmi les grands domaines du Languedoc.

Ensoleillé, généreux, parfumé par la garrigue et les embruns, le **terroir méditerranéen de La Clape** s'y exprime avec élégance et délicatesse, conduit par l'**esprit de Peter Wildbolz**.

Autour du Mas, les **longues rangées de vignes ondoient** vers l'horizon. Entre le vigneron et le raisin se joue un échange fécond. Chaque parcelle, chaque cépage, chaque millésime, chaque jour de l'année initient un peu plus l'homme qui, en retour, civilise et **sublime** la force d'un fruit gorgé de soleil.

Peter Wildbolz entoure de sa **vigilance** les vignes, les caves, la vendange, le vin en devenir.

Pas d'à peu près, pas de hasard. Son travail se fonde sur son exigence de **qualité** et sur sa volonté d'**aller au fond des choses**, dans une démarche d'agriculture biologique.



Cette exigence, cette volonté, sont perceptibles en tout.  
La **complexité** des vins ne les rend pas difficiles d'accès : ils s'offrent avec grâce à votre **gourmandise**, que vous soyez amateur chevronné ou néophyte.  
Leurs arômes délient l'imagination. En bouche, ils sont frais, denses, soyeux, et leur finale **caresse** voluptueusement le palais.  
Rien d'agressif ni de râpeux. Rien de lourd.  
Pour les rouges, **fruit** croquant, farandole d'**épices**, délicatesses florales : mûre, framboise, réglisse, violette, iris, truffe... Fraîcheur, rondeur, tanins veloutés.  
En blanc, **opulence** exotique et **finesse** minérale : douceur de l'abricot, de l'orange confite, de la vanille, distinction du silex.  
Les vins du Mas du Soleilla, représentatifs d'une région et d'une éthique de travail, sont aussi et surtout **délicieux**

**CHÂTEAU LES FENALS**

**SCEA LES FENALS - Marion et Mickaël Fontanel Moyer**

**11510 Fitou**

**Tél : 04.68.45.71.94 - Fax : 04.68.45.60.57**

**<http://www.lesfenals.fr/> Email : [les.fenals@wanadoo.fr](mailto:les.fenals@wanadoo.fr)**

Le "Château Les Fenals" Languedoc bénéficie de 2 Appellations d'Origine Contrôlée :

FITOU : la plus ancienne du Languedoc (1948), uniquement en rouge,

MUSCAT de RIVESALTES : Vin doux naturel blanc.

Mas au milieu de ses vignes (15 ha) situé à Fitou dans le Languedoc, le domaine Les Fenals, propriété de famille, est exploité depuis 2004 par Marion Fontanel qui a pris la succession de sa mère Colette.

**Histoire**

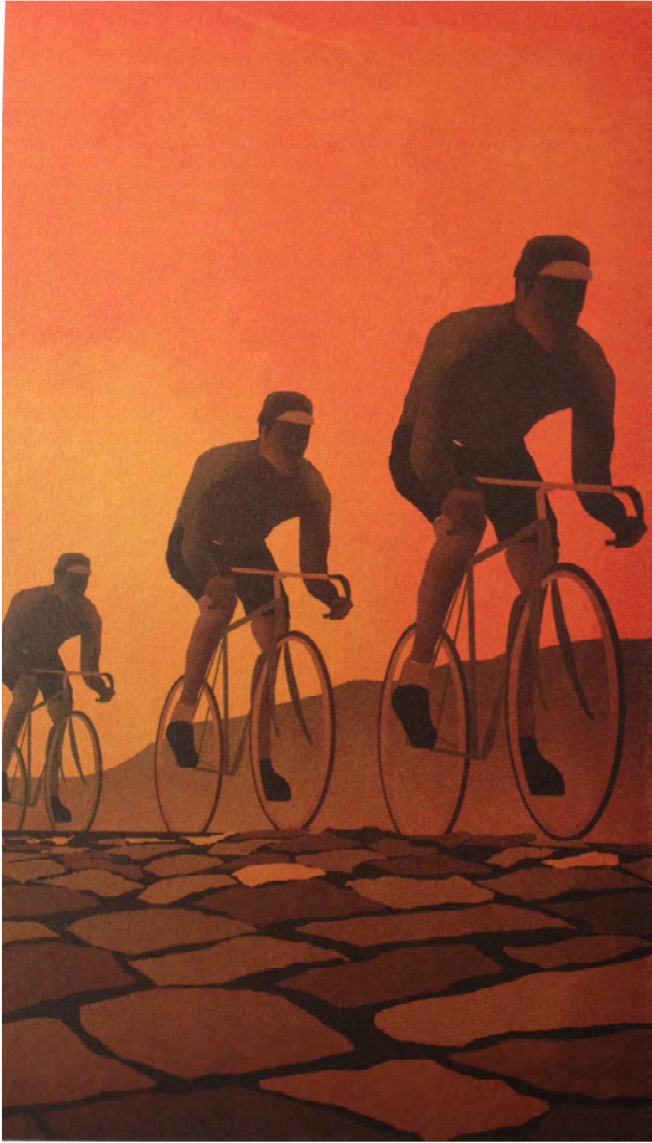
Bastide de 1389 à 1589, puis château de la famille d'Aragon, il fut administré à l'époque de Louis XV par le neveu de Voltaire qui fit apprécier à la cour royale sa "liqueur du cap de Salses" (lettre du 12 nov.1770). Après avoir été brûlé à la Révolution, l'ancien château est devenu le seul "Mas Languedocien" du XIIème siècle situé dans la plaine entre Méditerranée et massif des Corbières.

**Climat**

Vignoble situé dans la région la plus sèche de France métropolitaine et bénéficiant d'un ensoleillement constant qui assure au vin une régularité qualitative. Les vents Tramontane et Marin balayent rudement le site 300 jours par an et impriment un climat très sain, d'où peu de maladies de la vigne.

Sol argilo calcaire, très caillouteux. Sous-sol frais du fait de la proximité de l'étang de Leucate, procurant le minimum d'humidité nécessaire à la bonne maturation des raisins.

Méthode de culture .Méthode douce excluant tout produit toxique ou polluant. Fumure organique uniquement. Vendanges manuelles.



**MAS BAUX** - Voie des Coteaux - 66140 Canet-en-Roussillon - Tél. : 33 (0)468 802 504

[www.mas-baux.com](http://www.mas-baux.com) contact [contact@mas-baux.com](mailto:contact@mas-baux.com)

**Un des meilleurs terroirs du monde, quintessence de la spécificité méditerranéenne.**

A quelques pas de la mer entre Perpignan et Canet-en-Roussillon, le domaine s'étend sur 20 hectares, dont 12 hectares de vignes, bordées de garrigues.

Face à la demeure, vieux mas catalan du XVIIIème siècle, restauré dans le respect de la tradition, la cave, le caveau de dégustation et un chai d'élevage.

**Une implantation plusieurs fois millénaire.**

L'histoire de ce lieu avec la vigne est très ancienne... plus de 2000 ans!

Les Phéniciens d'abord puis les Romains plantèrent la vigne et l'art de sa culture le long de la Via Domitia qui reliait l'Italie, la Gaule et l'Espagne en bordure du littoral méditerranéen.

**Le Terroir de galets roulés.**

Alors que les bonnes terres, issues des alluvions étaient occupées par les cultures maraîchères et les jardins, les sols secs et caillouteux des terrasses portaient des vignobles capables dans des conditions difficiles d'aller chercher très profondément dans le sol pour donner des vins particulièrement **riches en arômes**.

La spécificité des sols: Hautes terrasses du Quaternaire, galets roulés dans une gangue d'une épaisseur de 2 mètres reposant sur un socle principalement argileux. Fine couche de sable sur les pentes. Cette texture perméable sur la partie supérieure a l'avantage de maintenir de la fraîcheur en profondeur très bénéfique sur un terroir particulièrement apte à la bonne maturité des grappes.

**Les conditions climatiques** : Climat méditerranéen, sec et chaud. Ensoleillement maximum, en moyenne plus de 300 jours par an, du vent, peu de pluie.

**Méthode de culture et d'élevage.**

Labours fréquents, culture raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert...

Maitrise de faibles rendements de 20 à 35 hectolitres à l'hectare, soit moins d'une bouteille par cep. Vendange exclusivement manuelle :

- en petites caisses de 17 à 18 Kg
- La vinification – L'élevage
- Travail par gravité en cave.

Toute grappe abimée ou immature est éliminée: **on ne garde que le meilleur.**

Tri sur table, éraflage total. La vendange est vinifiée en cuves thermo régulées équipées de pigeurs.

Chaque cépage est rentré à son optimum de maturité et est vinifié séparément afin de le laisser développer ses arômes caractéristiques. Après dégustations, les cuvées sont assemblées selon leur destination (cuves, fûts de chêne). Débute alors le processus d'élevage.

