Domaine du Mas Lou :
Appellations Faugères
&
Côtes de Thongues

MAS LOU… Le Journal Automnal…

Vendanges 2018, sous le signe du passage de la cigogne

Quelles vendanges exceptionnelles nous avons vécu pour ce Millésime 2018!! **Notre petit Sacha est arrivé à point nommé, pile poil le premier jour des vendanges** ….. Il a fallut s'organiser avec ce bout de chou, improviser avec ces nouveaux repères, vendanger sans dormir, vinifier entre 2 tétées mais avec ce sourire "scotché" du bonheur inconditionnel d'être maintenant 3.

Ce millésime 2018 c'est une vraie histoire de famille venue nous prêter main forte, solidaire et bienveillante à tout moment, se donnant à 200% pour que la récolte soit réussie et les vendanges rentrées à temps en nous épaulant comme vignerons et jeunes parents.

C'est aussi une équipe de vendangeurs aux valeurs humaines sans faille qui a su s'adapter à ce tempo 2018 particulier toujours dans la bonne humeur et avec le sourire.

Le raisin était la, malgré le mildiou et les sangliers ; beaucoup de parcelles ont révélé toutes leurs qualités. Les Syrah sont charnues et ont bénéficié de macérations très longues pour aller chercher leur potentiel exceptionnel. Les grenaches sont juteux et gourmands. Notre Carignan centenaire, comme à l'accoutumé, révèle un équilibre remarquable sur de jolies notes de fruits rouges croquants et LLedoner Pellut et cinsault sont toujours marqués par une belle fraicheur.

Ces vendanges 2018 resteront uniques et gravées pour toujours dans nos mémoires, Le millésime 2018 vendangé sous des tonnes d'amour promet des vins d'exception avec une saveur toute particulière !

AKSOU 2016, La bouteille star de vos repas d'automne

L'automne est bien là avec ces brumes matinales, ces couleurs douces et rassurantes. Le vignoble se pare de nuances chaudes et chatoyantes. Les jaunes et ocres font la part belle au rouge qui habillent toute la campagne environnante.

C'est le moment des vins plus corsés, plus expressifs et structurés ; des vins chaleureux que l'on boit entre amis ou en famille autour d'une cheminée juste rallumée et de belles tables du dimanche. **En résumé c'est "The" saison pour sortir une belle bouteille d'Aksou 2016.**

Cette cuvée 2016, avec les Syrah qui apportent force et finesse et les grenaches qui allient générosité et gourmandise, est idéale pour accompagner vos mets réconfortants. Un nez à la trame balsamique qui s'ouvre sur des notes de fruits noir et de thym, une bouche juteuse mêlant les fruits des bois et le graphite, **Aksou 2016 c'est l'expression parfaite de notre beau terroir de schistes faugérois.**

Bouteille Aksou 2016,_11 € TTC prix Domaine

ACCORDS METS/VIN : IDEAL AVEC AKSOU 16

-Poêlée de Girolles

-Roti de Porc aux noisettes et aux poires

-Magret de canard aux épices, oranges, butternut

Le cadeau épicurien, Un Magnum de TIO millésimé 14 ou 15

"Le Magnum c'est la vie"

Vous l'imaginez, là, trônant majestueusement sur votre table alors que vos convives arrivent frigorifiés par l'humidité et le froid extérieur! Direct il annonce un "grand moment" de partage, une parenthèse suave, un plaisir des papilles!

Amis épicuriens, laissez exprimer avec gourmandise votre côté bon vivant, convivial et chaleureux en vous laissant séduire par un Magnum de Tio, c'est la bouteille par excellence des gens qui aiment partager, des francs déconneurs, des amateurs de bonnes chaires, des séducteurs, des amoureux du plaisir..... En résumé le Magnum c'est la vie et en plus c'est du plus bel effet sur vos tables!

Un beau cadeau à faire (Noël n'est pas si loin...) ou bien un plaisir à s'offrir, Tio, élevé 12 mois en barrique témoigne d'une belle maturité. La bouche, sur les fruits murs, est riche et ample ; Le nez exprime des aromes de poivre et d'épices toastées....

Du bois neuf bien intégré sur 2014, nez de cacao, de cigares et de confiture de mures ; Une bouche ample et fraîche, des notes poivrées et réglissées sur 2015.

Laissez vous charmer par la générosité d'un Magnum de Tio, vous ne le regretterez pas!

Magnum de Tio 2014 et 2015, 30€ TTC, Prix domaine.

Millésime 2017, l'expression de la rareté

L'impact de la sécheresse a été significatif sur les volumes mais les vins restent dans la lignée de leur prédécesseurs : finesse et fraicheur sont au RDV. Chaque cuvée exprime une belle minéralité, du relief en bouche et des tannins poudrés.

Beau témoignage et belle récompense de notre travail, la note de 15-16 que nous a donné la RVF sur nos cuvées Angaco et Aksou 2017.

15-16
MAS LOU
Angaco. Ces vieilles vignes de carignan, de grenache et de lledoner pellut offrent un vin élégant et floral. Les tanins sont caressants avec une persistance de fruits rouges croquants. Du beau travail pour ce jeune couple installé en 2014, qui produit également la cuvée Aksou (15-16/20, 15 €), plus axée sur la syrah de semi-altitude déjà expansive (fruits noirs et clou de girofle). **10 €**

FAUGÈRES
(61 vins dégustés)

Cette appellation de 1 900 hectares a souffert de petits rendements dus à la sécheresse, mais sa production est d'une grande homogénéité. Il a été difficile de faire un tri parmi les échantillons. Des vins de moyenne à grande garde selon les profils. Les blancs, qui ont gagné le rang d'appellation en 2005 (3 % de l'AOC), sont moins convaincants. C. F.

16-17
MAS D'ALEZON
Montfalette. Il se démarque par sa palette aromatique intense de garrigue et d'épices. Le toucher de bouche est porté par une grande finesse et un caractère juteux avec une finale poivrée. 18 €

15-16
DOMAINE DE CÉBÈNE
Les Bancels. Cette cuvée identitaire interpelle par sa délicatesse, son éclat et son expression d'épices douces. Un vin sans austérité qui pourra se livrer rapidement. 15,50 €

15-16
DOMAINE DES PRÉS LASSES
Chemin de Ronde. Le nez envoûtant, très floral, est le résultat d'une fermentation partielle en raisins entiers. Structure encore ferme en bouche, mais sans extraction ou puissance. Un grand vin de garde en perspective! 13 €

15-16
MAS LOU
Angaco. Ces vieilles vignes de carignan, de grenache et de lledoner pellut offrent un vin élégant et floral. Les tanins sont caressants avec une persistance de fruits rouges croquants. Du beau travail pour ce jeune couple installé en 2014, qui produit également la cuvée Aksou (15-16/20, 15 €), plus axée sur la syrah de semi-altitude déjà expansive (fruits noirs et clou de girofle). 10 €

14-15,5
FLORENCE ALQUIER
Puech Mourrié. Premier millésime réussi pour ce trio Alquier-Desplats-Degros. Un vin charnu et élégant avec une finale allongée. 13,50 €

14-15
MAS NICOLAS
Coing'cidence. L'acte de plantation date de 1901 pour cette vieille vigne de carignan. Nicolas Maury, dont le père est président de la cave coopérative, vient de s'installer. Un vin rond, à la finale épicée, équilibré et persistant. À suivre. 14,50 €

14-15
CHÂTEAU DES PEYREGRANDES
Tradition. Un vin dense, aux notes de fruits noirs bien mûrs. La bouche est encore compacte, mais les tanins sont nobles pour ces vieilles vignes de 50 ans. 9,30 €

CHÂTEAU AUTIGNAC ET DOMAINE DES PRÉS LASSES
L'ÉTAPE DE L'ANNÉE

Luxe et volupté au milieu des vignes de Faugères

La famille alsacienne **Feigel** a craqué en 2008 pour le château Autignac, à 30 minutes de Béziers. Inauguré il y a deux ans, après d'importants travaux, il propose des chambres d'hôtes raffinées et un gîte(de 160 € à 320 € la nuit). Juste à côté, on découvre la nouvelle cuverie du domaine des Prés Lasses, initié par **Boris**, le fils. Toujours à la recherche de vieilles vignes de carignan, il concentre son travail sur ses 25 hectares (plantés en bio depuis 2007). Chemin de Rondes est la cuvée à ne pas rater parmi des vins sans soufre qui tiennent la route dans la région. **C. F.**

14-15
CHÂTEAU DES ESTANILLES
Inverso. Des fruits rouges acidulés et une sensation croquante en bouche. Les tanins sont encore serrés. Un vin que l'on pourra apprécier à partir de 2019. 15 €

13,5-14,5
CHÂTEAU CHÊNAIE
Face à La Mer. Une cuvée qui offre à la fois la gourmandise du fruit et une bouche en demi-puissance. On garde une sensation d'élégance en finale. 8,30 €

13-14
CHÂTEAU GRÉZAN
De la mâche, des tanins bien mûrs et une impression de fruits noirs et d'épices en bouche. D'un style plus traditionnel et robuste, ce vin tiendra la route. 14,90 €

13,5-14,5
CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE
Nos Racines. Une cuvée de vieilles vignes de 80 ans de carignan, avec un support de grenache et de syrah, qui la rend fluide et onctueuse. Un vin souple que l'on pourra boire à partir de 2019. 14 €

13,5-14
DOMAINE DU MÉTÉORE
Les Perséides. Ce rouge aux belles notes de fruits noirs apparaît encore fermé. Il garde de la fluidité en bouche et offre un beau potentiel. 14 €

vin rouge · vin bio · vin en biodynamie · vin en conversion bio

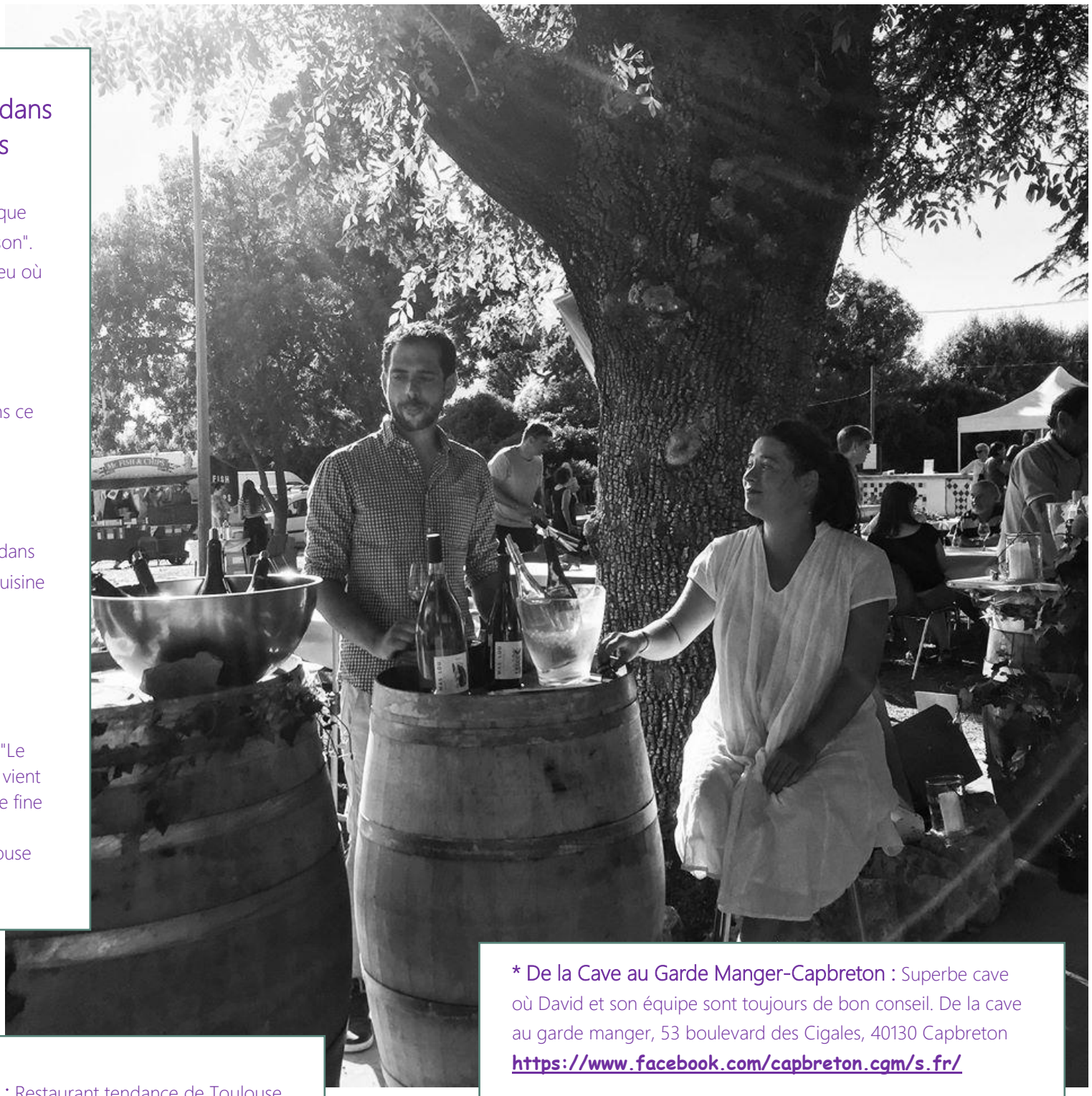
Où nous déguster, le Mas Lou est rentré dans de belles adresses ces 6 derniers mois

* Les Résistants-Paris : Un restaurant engagé ne faisant que dans les produits issus de petit producteurs et le "Fait maison". Une déco magnifique et un personnel sympathique ; Un lieu où passer un moment délicieux avec d'excellents produits.
Les Résistants, 16-18 Rue du Château d'Eau, 75010 Paris
https://www.lesresistants.fr/

* Le Radis Beurre-Paris : Produits frais et de qualités dans ce bistrot du XV ème arrondissement de Paris.
Le Radis Beurre, 51 Boulevard Garibaldi, 75015 Paris
https://www.restaurantleradisbeurre.com

*Le Bon George-Paris : Un bistrot comme on les aime, dans son jus avec une ambiance de quartier décontracté. Une cuisine gourmande respectueuse du produit. Une belle adresse généreuse.
Le Bon Georges, 45 rue St Georges, 75009 Paris
https://www.lebongeorges.com

*Bodega Che Vicente-Toulouse : Vincent Montserrate, "Le Don Quichotte de la plancha " comme l'appellent certains vient d'ouvrir un nouveau bar à tapas qui fait également épicerie fine faubourg Bonnefoy! A ne surtout pas louper!
Bodega Che Vicente, 23 rue du Faubourg Bonnefoy, Toulouse
https://www.facebook.com/chezvicente.toulouse/



* L'Alimentation-Toulouse : Restaurant tendance de Toulouse, l'ambiance est au rendez-vous avec des plats de qualité et une belle déco industrielle. Une nouvelle venue : l'Epicerie de l'Alimentation juste à côté qui laisse la part belle à des fromages, vins, charcuterie prêt-à-déguster.
L'Alimentation, 24 place de la Bourse, Toulouse
http://alimentation-toulouse.com/

* Eléments-Bidart : Anthone c'est du rock & Roll dans les assiettes toutes plus extraordinaires les unes et que les autres. Le produit est beau et bon, issue des producteurs locaux. On passe un moment extraordinaire à sa table! De l'inédit, du pur bonheur! Une pépite! Restaurant élu "Meilleure table 2018" par le Fooding.
Eléments, 1247 Avenue de Bayonne, 64210 Bidart
https://restaurant-elements.com

* Chai Ponpon-Guéthary : Face au fronton à Guéthary, Chai Pompon c'est le bar sympa et de qualité où passer un excellent moment ! Apéro convivial et chaleureux !
Chai Ponpon, 491 Avenue du Général De Gaulle, 64210 Guéthary
https://www.facebook.com/CHAIPONPONGetaria/

* La Cave du Sommelier-Mont-de-Marsan : Très belle cave où l'on peu se laisser guider les yeux fermé par Christophe passionné qui vous fera découvrir des vins excellents.
La cave du Sommelier 16 rue Armand Dulamon 40000 Mont-de-Marsan
https://www.facebook.com/pages/category/Shopping---Retail/La-Cave-du-Sommelier-541425849235681/:/

* De la Cave au Garde Manger-Capbreton : Superbe cave où David et son équipe sont toujours de bon conseil. De la cave au garde manger, 53 boulevard des Cigales, 40130 Capbreton
https://www.facebook.com/capbreton.cgm/s.fr/

*Maison du Vin-Pézenas : Très bel endroit pour découvrir les vins de la région, un lieu que vous ne devez pas hésiter à explorer !
Maison du Vin, 59 Avenue de Verdun, 34120 Pézenas
https://www.facebook.com/maisonduvinpezenas/se/

*Caveau Ferlus-Tourbes: Vrai lieu de convivialité et de partage installé dans des anciens chais, Chez Ferlus les produits sous forme de Tapas sont de qualités et la part belle est faite aux vins de la région.
Caveau Ferlus, 5 Avenue de la Gare, 34120
https://www.lecaveauferlus.fr/

*Le Carré des Gourmets-St Antonin noble val : Sur les bords de l'Aveyron, belle gastronomie qui mêle produits du terroir et cuisine dans l'air du temps. Moment bucolique sur la terrasse face à la rivière.
Le Carré des Gourmets, 13 Boulevard des Thermes 82140 St-Antonin-Noble-Val
https://carredesgourmets.fr/

Et bien sur toutes nos autres adresses que vous retrouverez d'ici peu sur notre site internet…

Domaine du Mas Lou : Appellations Faugères & Côtes de Thongues

ML MAS LOU

Le Mas Lou, 4 rue du Portail D'Amont, 34600 Faugères 0677810644

https://mas-lou.com/fr/ https://www.facebook.com/lemaslou/