



DOMAINE DE LA

errandière

Une oasis au cœur du Languedoc



# Un vignoble atypique

L'adjectif n'est pas usurpé pour désigner la propriété que Jean-Claude Mas acquiert en 2013 entre Corbières et Minervois, à quelques kilomètres de Carcassonne et sa cité médiévale : les 75 hectares du domaine de la Ferrandière sont plantés dans un ancien étang.

Il s'agit plutôt d'une cuvette d'eau stagnante apparue il y a deux millions d'années lorsque la mer Méditerranée se retire pour s'établir 40 kilomètres plus loin.

Ce marécage peu accueillant n'est asséché qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Cinquante ans de plus sont nécessaires pour dessaler les terres. La construction d'un tunnel et d'un habile dispositif d'irrigation et de drainage gravitaire permet de capter une partie des eaux du fleuve Aude et de les faire passer sous le Canal du Midi pour submerger les 2 000 hectares.

L'étang de Marseillette se transforme alors en une vaste plaine fertile où sont cultivés aujourd'hui la vigne, des arbres fruitiers, pommiers et pruniers, ainsi que du riz.

Miracle de la nature et de l'ingéniosité humaine, l'eau est ainsi changée en vin.



*"Un espace  
vivant et  
innovant"*

*Jean-Claude Mas*

Comme tous les grands terroirs, le domaine de la Ferrandière, dont la partie plantée dans l'étang a atteint 154 hectares dix ans après son rachat, représente **un espace vivant et innovant**, un site naturel unique façonné par l'Homme.

Les dix-huit cépages qui y sont complantés, originaires du Midi ou venus d'ailleurs, sont vinifiés avec précision pour élaborer **des vins qui reflètent le lieu où ils sont nés et le style Jean-Claude Mas, conjuguant fraîcheur et sapidité.**







Une oasis  
au cœur du Languedoc

# Un terroir hors du commun

## UN SYSTÈME D'IRRIGATION ORIGINAL

Une soixantaine de kilomètres de canaux et de drains acheminent l'eau jusqu'aux parcelles du domaine, quelle que soit leur taille (de deux à dix hectares). Par un jeu de vannes, la submersion puis l'évacuation sont assurées, indépendantes pour chaque parcelle. Plusieurs fois par an, toutes se transforment en autant d'étangs étincelants où se reflètent la lumière du Midi et les pieds de vignes, tantôt dénudés, éclatants de verdure ou flamboyants.

Au gré des saisons, cette méthode naturelle d'irrigation remplit différentes fonctions.

**En hiver**, sur ces sols très riches en argile, posés sur une profonde couche de sel, elle permet de lessiver la terre, prévenant les remontées de sel. Durant 40 jours, jusqu'à début janvier, une moitié de l'exploitation (en alternance chaque année) se retrouve ainsi les pieds dans l'eau, jusqu'au milieu des ceps.

**Au printemps**, après la taille, lorsque les premiers bourgeons pointent le bout de leur nez, ce sont toutes les souches qui sont baignées, en commençant par les cépages précoces que sont le chardonnay, le merlot et le pinot noir. Il s'agit alors de protéger les plantes du gel. Elles portent ce manteau d'eau jusqu'aux saints de glace, du 11 au 13 mai, parfois quelques jours avant si la météo l'autorise. La technique a fait ses preuves : en 2021 par exemple, alors que le gel provoque de graves dégâts dans toute la région, y compris aux Domaines Paul Mas — l'intégralité des parcelles du château Capendu voisin sont touchées, comme au château Jérémie à un quart d'heure de tracteur —, les vignes dans l'étang sont épargnées.

**En été**, le procédé sert d'arrosage. Un faible débit et 48h suffisent alors pour mouiller la terre puis vider l'eau d'une parcelle de dix hectares. La pratique est interdite à partir de début août et des restrictions peuvent être appliquées avant cette date les années de fortes chaleurs comme en 2023.

Cette ingénieuse structure conçue pour la mise en culture des terres présente un indéniable intérêt environnemental : **passée au filtre naturel de l'étang asséché, l'eau prélevée à l'Aude lui est restituée, en même quantité et plus propre qu'à l'arrivée.**



## UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

Dans ce paysage de lignes droites, les kilomètres de voies où l'eau circule en permanence sont bordés de haies de cyprès, de peupliers et de saules. Cet écosystème constitue **un véritable « paradis » — c'est le nom que lui donnent les gens de l'étang — pour de nombreuses espèces végétales et animales.**

Poissons et oiseaux sont les seigneurs des lieux. Dans le secteur le plus salé, une pisciculture permet la multiplication de carpes, de sandres et de gardons, attirant canards sauvages, mouettes, aigrettes et hérons, l'emblème de Domaines Paul Mas. Les volatiles envahissent aussi les terres labourées pour s'y délecter de vers et d'insectes. Les hirondelles préfèrent, elles, les moustiques. Et lorsque la mélodie du vent se tait, le concert des grenouilles prend le relais.

Envahis de roseaux, les bourrelets de terre qui séparent les parcelles servent aussi de refuge pour les faisans, les lièvres et les perdreaux. Pendant la floraison des pommiers, les apiculteurs y installent leurs ruches.

Certains animaux peuvent causer des dégâts. C'est le cas des escargots qu'il faut retirer à la main, les bottes aux pieds !

## UN MICROCLIMAT FRAIS

Formidable source de biodiversité, l'eau apporte aussi de la fraîcheur. Autre atout majeur : la topographie du domaine. Si l'altitude ne dépasse pas les 20 mètres, 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 et 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 dans ce milieu humide, limitant ainsi la sporulation des champignons.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

En effet, si l'inondation des vignes est indispensable à la viticulture, prévenant un excédent de salinité qui la rendrait impossible, elle apporte aussi son lot de maladies.

Jean-Claude Mas, fidèle à son engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement, quitte à bousculer les habitudes des viticulteurs de l'étang, **privilégie le travail mécanique**. La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 est obtenue en 2019 et l'objectif est bien de se passer complètement des pesticides dans les années à venir.

Appliquant ici aussi les réflexions approfondies qu'il mène sur la fertilisation, l'homme à la tête de 17 châteaux et domaines a modifié les amendements, privilégiant les **engrais organiques** à ceux de nature chimique. L'achat d'un semoir a permis d'introduire des **couverts végétaux**. Des mélanges, de la fèverole et du trèfle notamment, sont semés après les vendanges et broyés avant les gelées printanières. Ces engrais verts décompactent les sols, apportent du carbone et fixe l'azote atmosphérique qu'ils restituent à la plante. Un apport nécessaire sur ces sous-sols d'argile pure où les vignes se fatiguent plus vite, leurs racines ne pouvant plonger en profondeur.

## CONCILIER RENDEMENTS ÉLEVÉS ET QUALITÉ

Les jeunes vignes offrent — malgré une densité de plantation de 5 000 pieds par hectare, un chiffre plus élevé que dans les Corbières et le Minervois voisins — de beaux rendements, entre 60 et 70 hL/ha en moyenne. **L'eau, omniprésente, prévient tout stress hydrique et blocage des maturités**. Au domaine de la Ferrandière, les vendanges commencent ainsi avec deux à trois semaines d'avance par rapport au reste du Minervois. Une exception dans un Languedoc chaud et sec où l'eau manque parfois cruellement ; un luxe apprécié à sa juste valeur par celui qui passait ses vacances dans la ferme aveyronnaise dépourvue d'eau courante de ses grands-parents maternels.

### L'EAU ET LA VIGNE

Le cep de vigne transpire et évapore 95 % de l'eau produite au cours de la photosynthèse. Les 5 % restants assurent tous les autres fonctionnements physiologiques. L'équilibre entre l'apport en eau et la vigne est crucial pour obtenir une vendange de qualité et la meilleure vitalité possible pour la plante.

Et les 18 variétés plantées sur cette terre fertile produisent des résultats extraordinaires, apportant **la preuve que des rendements élevés ne sont pas incompatibles avec l'élaboration de cuvées de terroir**, vins de cépage ou grands crus.

Aux variétés méridionales s'ajoutent des cépages originaires de tout l'Hexagone et au-delà. Le Bourguignon Chardonnay côtoie Riesling et Pinot gris traditionnellement cultivés en Alsace. Après un essai concluant d'un hectare en 2010, ces deux cépages sont aujourd'hui plantés sur 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.

Côté rouges, le Cabernet Sauvignon et l'Alicante, venus respectivement du Médoc et d'Espagne, cohabitent avec le Marselan. Créé en 1961 par les chercheurs de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA, devenu INRAE en 2020) à Marseillan, tout près de Montagnac et de Pézenas, ce dernier est issu d'un croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache noir. Planté à la Ferrandière en 2005, il occupe à présent une dizaine d'hectares et semble parfaitement adapté au terroir. S'il souffre encore d'un manque de notoriété, il gagnerait à être connu tant les résultats dans le verre sont étonnants.

UN ENCÉPAGEMENT TRÈS VARIÉ

| BLANCS          | ROUGES             |
|-----------------|--------------------|
| Chardonnay      | Cabernet sauvignon |
| Sauvignon blanc | Merlot             |
| Grenache gris   | Malbec             |
| Viognier        | Alicante           |
| Vermentino      | Pinot noir         |
| Colombar        | Petit verdot       |
| Riesling        | Cabernet franc     |
| Pinot gris      | Marselan           |
|                 | Grenache           |
|                 | Syrah              |



# Une vinification de précision

## ÉQUIPEMENTS DE POINTE

Sous la houlette de Jean-Claude Mas, l'outil de travail a été modernisé. Les machines à vendanger sont équipées d'un égrappoir qui supprime à petit débit et tout en douceur la partie végétale des grappes. Autant de temps et d'éventuels problèmes en cave d'économiser et un intérêt œnologique certain : le jus de raisin n'est jamais en contact avec ces pédoncules riches en tannins, prévenant tout risque d'apporter au vin un goût amer et herbacé. Et rien ne se perd puisque les rafles restées à la vigne servent de compost.

D'importants investissements ont également été réalisés dans la cuverie. Citons un quai de réception de la récolte en inox, plus facile à nettoyer, un système de régulation thermique automatique de toutes les cuves ou encore un pressoir pneumatique. Très utile pour les blancs, ce dernier permet un pressurage sous gaz inerte qui empêche le contact des raisins avec l'oxygène. Les vins conservent ainsi davantage leurs arômes fruités et leur typicité.

## FRAICHEUR ET SAPIDITÉ

À la Ferrandière, tout est mis en œuvre pour obtenir **des vins blancs et rosés qui conservent de la fraîcheur, même à cette latitude**. Les vendanges démarrent de nuit et se terminent peu après l'aube, avant que l'ardente caresse du soleil ne brûle la peau des raisins.

Chaque cépage est récolté et vinifié séparément dans de grandes cuves en béton avec un revêtement époxy (la plupart peuvent accueillir entre 200 et 365 hL). Un temps délaissé au profit des cuves en acier inoxydable, le béton a fait son grand retour dans les chais depuis une quinzaine d'années et le phénomène semble ne pas s'essouffler. Ce matériau offre en effet **une meilleure stabilité thermique** que l'inox : il fait tampon avec les variations de températures extérieures et met donc plus de temps à restituer la chaleur.

**Autre caractéristique des blancs de la Ferrandière : leur onctuosité.** Après la fermentation alcoolique, les vins sont laissés sur leurs lies pendant quatre à six semaines. 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. « *Les lies fines sont un excellent ingrédient* » résume José Ramos do Santos. Entré au domaine comme tailleur en 1995, ce fidèle pilote aujourd'hui les vinifications, entouré d'une équipe de quatre personnes.

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

Pour certaines cuvées comme Le Grand Vin Blanc, issu des parcelles aux rendements les plus faibles, la fermentation alcoolique se poursuit en partie dans des cuves tronconiques et des fûts de chêne 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 idoine pour **préserver les arômes de fruits**. La méthode, originale, sert aussi à « patiner » le vin. L'élevage sous bois se poursuit durant plusieurs mois.

## LE GOÛT, AVANT TOUT

Les cépages rouges sont eux aussi vinifiés séparément. Ils fermentent dans des cuves inox thermorégulées. Pour extraire les constituants les plus nobles et les diffuser dans le jus, des remontages sont pratiqués les deux premiers jours, suivis de délestages. Leur fréquence varie en fonction de la variété et du millésime. Les cuves sont dégustées chaque matin et **le palais a le dernier mot**. Après la fermentation malolactique, les vins sont soutirés et transvasés dans les cuves béton en attendant les assemblages.

Pour Le Grand Vin Rouge, une partie de l'assemblage « fait sa malo » en barriques. Un choix qui favorise la contribution aromatique du bois, avec notamment l'apparition d'attrayantes notes de café torréfié. Dernière étape mais non des moindres, la cuvée est élevée en fûts de chêne français et américains pendant 9, 12 voire 18 mois. **Là encore, il n'y a pas de recette : c'est la dégustation qui tranche.**



# La dégustation

Une sélection de cinq vins du domaine de la Ferrandière.

## LE GRAND VIN BLANC IGP PAYS D'OC

*Aromatique et exubérant*

Cet assemblage de chardonnay, de viognier et de sauvignon, parfois agrémenté de pinot gris et de riesling pour la fraîcheur, développe des parfums puissants de coing, de poire mûre et de fleurs blanches.

La bouche est ample, ronde et chaleureuse, marquée par des notes vanillées et d'épices douces.

Elle se termine par une pointe de salinité qui rappelle le terroir d'origine.

35 % CHARDONNAY,  
35 % VIOGNIER,  
30 % PINOT GRIS





## PINOT GRIS IGP PAYS D'OC

*Rond et fruité*

Rareté en Languedoc, ce pinot gris s'inscrit à mi-chemin entre le vif pinot grigio italien et les plus capiteuses versions alsaciennes et allemandes. Son bouquet, frais et riche, se décline en fruits du verger et en fleurs blanches, enrichis d'une touche miellée. L'attaque vive et citronnée évolue vers une bouche plus ronde, aux arômes de pêche, et une finale longue et chaleureuse.

100 % PINOT GRIS

## RIESLING IGP PAYS D'OC

*Frais et onctueux*

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, une fraîcheur équilibrée par une texture souple, une largesse toute méridionale. Ample, il se clôt par une pointe d'amertume qui donne envie d'y revenir.

100 % RIESLING





## LE GRAND VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

*Vif et racé*

Cet assemblage de cabernet sauvignon et de marselan, complétés d'un peu de merlot, offre un nez expressif qui évolue, à la faveur de l'aération, du sous-bois aux fruits rouges bien mûrs. L'élevage en fûts rehausse le tout de nuances vanillées et fumées. En bouche, la trame est droite, le grain des tannins fin et la finale épicée. Un vin qui peut s'oublier en cave quelques années.

35% CABERNET SAUVIGNON,  
35% MERLOT,  
30% MARSELAN

## MARSELAN

IGP PAYS D'OC

*Original et généreux*

Né du croisement entre le grenache et le cabernet sauvignon, le marselan a gardé du premier la corpulence, du second les tannins. Il apporte aux assemblages de la couleur, de l'alcool et du volume.

Vinifié avec minutie en monocépage, il produit à la Ferrandière un vin au nez immédiatement séduisant de fruits rouges et noirs bien mûrs qui annoncent sa générosité.

Des tannins serrés apportent de la structure mais la bouche reste ronde et souple.

Un registre végétal et épicé complète les notes de framboise et de mûrs.

Un vin prêt à boire et à découvrir.

100% MARSELAN





D5, Route de Villeveyrac - 34530 Montagnac, France  
04 67 90 16 10 - [info@paulmas.com](mailto:info@paulmas.com) - [www.paulmas.com](http://www.paulmas.com)