

OFFRE DE STAGE EN CAVE PARTICULIÈRE MILLÉSIME 2025

Le Mas Lou recherche un stagiaire motivé et dynamique pour participer à l'élaboration du millésime 2024 !

Nous gérons un domaine de 15ha, conduit en agriculture biologique, situé sur l'AOP Faugères dans le département de l'Hérault. L'ensemble de nos raisins est récolté manuellement et nous nous appliquons à réaliser des vins représentatifs de leur terroir et du millésime.

Au cours de cette période riche d'apprentissage, vous serez impliqué(e) dans tous les travaux opérationnels viti-vinicoles et serez au cœur des discussions et décisions. Dans notre cave, il n'y a pas de poste « mono-tache », les vinifications sont denses et les itinéraires techniques variés. Selon le profil, la motivation et les aptitudes de nos recrues, nous savons épauler puis confier des tâches en autonomie complète à nos stagiaires.

VOS MISSIONS :

- Participation aux travaux en vert et à l'organisation de la campagne phyto,
- Suivis des statuts hydriques et de la pression maladie, suivis phénologiques & contrôles maturités...
- Préparation de la cuverie et de la réception vendange
- Contrôles de maturité
- Participer au tours des vignes et décisions de date de récolte
- Suivis fermentaires
- Vinifications en rouges : remontages, pigeages, délestages, décuvages, entonnages.
- Vinifications en blancs et rosé en barriques
- Participations aux dégustations techniques avec l'oenologue conseil.
- Mise en bouteilles

Nous proposons également une vision sur la gestion administrative et commerciale, aux particuliers et aux professionnels.

Une expérimentation sera mise en place en fonction de vos centres d'intérêts parmi les problématiques inhérentes au vignoble.

Bref ! Un stage riche d'expérience pour tout étudiant passionné par le milieu vigneron.

Possibilité de logement.

Nous joignons à cette proposition une plaquette expliquant brièvement notre travail et nos différentes cuvées ainsi que l'article nous concernant sur le Guide des Meilleurs Vins de France 2024 de la Revue des Vins de France. N'hésitez pas à aller consulter notre Page Facebook et notre site internet (www.mas-lou.com)

Au plaisir de vous rencontrer,

Adèle & Olivier



FAUGÈRES & CÔTES DE THONGUE



NOTRE HISTOIRE

Adèle et Olivier, tous deux titulaires du diplôme national d'œnologie, se sont installés en 2014 dans le Haut-Languedoc, sur l'Appellation **Faugères**. Ils cultivent alors avec passion leurs 10ha de vieilles vignes plantées sur les coteaux schisteux caractéristiques de ce terroir d'exception. Au fil du temps, 5ha de vigne située sur la terre natale d'Olivier, à Tourbes, petit village proche de Pézenas, ont rejoint l'aventure et permis de compléter la gamme sous la dénomination **Côtes de Thongue**.

Leur vignoble en AOP Faugères, situé à Fos, petite commune logée au pied des Cévennes, oscille entre **200 et 400 mètres d'altitude**. Cette situation de semi-altitude confère fraîcheur et finesse à leurs vins, deux caractéristiques essentielles de leur production. Ici, la pierre à fusil, le graphite et les petits fruits rouges dominent la matrice aromatique. Les vins en Côtes de Thongue trouvent eux leur singularité dans l'expression du fruit et un joli relief en bouche.

L'encépagement est traditionnel : **Syrah** et vieux **Carignan**, auxquels viennent se rajouter une proportion plus faible de **Grenache**, de **Mourvèdre**, de **Cinsault** et de **Lledoner Pellut**. Les cépages blancs se répartissent entre **Viognier**, **Vermentino**, **Grenache blanc** et **Roussanne**.

L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

La conduite de la vigne et des vinifications est réalisée selon les principes de **l'agriculture biologique**.

« Nous sommes très fiers de notre terroir, car il permet à notre vin de conserver beaucoup de finesse et une très belle maturité, en raison d'une forte amplitude thermique entre les jours et les nuits au cours de la maturation »



« En cave, nous travaillons avec douceur mais rigueur pour aller chercher ce que chaque millésime peut nous offrir de mieux »

Afin de respecter au mieux le travail fourni tout au long de l'année pour obtenir une belle récolte, **les vendanges sont réalisées à la main** et acheminées jusqu'à la cave dans des comportes de 25kg.

Une fois sur place, les caisses sont déchargées directement dans l'égrappoir puis mise en cuves à l'aide d'un tapis élévateur. Les raisins arrivent donc en cuve quasi-intacts et c'est à partir de cette matière première, qu'Adèle et Olivier, à travers leurs compétences techniques mais aussi, leur sensibilité, vinifient leurs vins pour viser au mieux les caractéristiques de l'appellation et du millésime. L'extraction est opérée par remontages et pigeages manuels.

La vinification est réalisée à partir des **levures dites indigènes**, c'est à dire naturellement présentes sur le raisin.

LES VINS

INTI – Côtes de Thongue

Cet assemblage de Viognier et Vermentino, récolté main, est vinifié puis élevé 6 mois en barriques. Expressif, il révèle des notes de poires, d'agrumes et de garrigue. La bouche est ronde, charnue, mais reste tendue. Une légère amertume rafraîchissante accompagne la finale minérale.

14,50€



SELVA – Côtes de Thongue

Ce rosé, majoritairement élaboré à partir de mourvèdre, offre des notes élégantes de groseilles et de pomelo. Promesse de fraîcheur, il est tonique en bouche, sur des arômes de citron vert et zeste de kumquat ; sa structure et son élevage en demi-muids en font un réel rosé de gastronomie. Un rosé délicat, résolument dans l'air du temps.

11€



JALKA – Faugères –

Cette micro-cuvée provient majoritairement de la sélection d'une parcelle de très vieux Cinsault plantée à 400 mètres d'altitude. Fort d'une personnalité marquée, ce vin révèle des notes de poivre blanc, de réglisse et de petits fruits rouges croquants. Il est une ode à la fraîcheur et à la minéralité

18€



ANGACO – Faugères

Cette cuvée est sélectionnée à partir d'une parcelle de très vieux Carignan. Le Lledoner Pellut, qui complète l'assemblage, renforce la matrice et apporte sa personnalité. Les arômes frais de griotte, de réglisse et d'olive noire accompagnent une bouche croquante, qui tend sur la fraise coupée, la menthe froissée et la pierre à fusil. Un vin aérien.

13€



AMBORO – Côtes de Thongue

Cette cuvée, élaborée à partir de grenache et de Cinsault, présente des notes de fraises et de framboise. La bouche est marquée par un joli relief, apportant à cette cuvée une séduisante fraîcheur.

11€

TIO – Faugères –

Cette cuvée est issue majoritairement de notre plus belle parcelle de Syrah, la Cau de la Mach. Sa richesse et son amplitude lui ont permis de connaître un élevage de 12 mois en barriques. Témoignage d'une belle maturité, la bouche exprime des arômes de cacao et de fruits mûrs. Au nez, le poivre et les épices toastées dominent

21€



AKSOU – Faugères

Les Syrah plantées entre 300 et 400 mètres qui dominent l'assemblage apportent force et finesse à cette cuvée. Le Grenache, la générosité et la gourmandise. Le nez, à la trame balsamique, s'ouvre sur des notes de fruits noirs et de thym. La bouche, juteuse, mêle les fruits des bois et le graphite. Une belle expression du terroir de schistes

15€





Le guide des meilleurs VINS de France 2024

7400

vins notés
et commentés

3 500 vins bio
et biodynamiques

700 vins
à moins de 15 euros

1 230 domaines
sélectionnés

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE



MAS LOU

Adèle et Olivier se sont rencontrés à Montpellier avant de travailler dans différents domaines de Collioure. L'appel du schiste les a menés à Faugères, plus exactement à Fos, où ils ont trouvé des ilots de vieilles vignes. En moins de 10 ans, ils sont devenus le nouveau visage de l'appellation et proposent aujourd'hui une définition franche et juste des terroirs de schistes. Leurs vignes, âgées en moyenne de plus de 30 ans, se nichent entre 200 et 400 mètres d'altitude. Les différents styles de vins sont le résultat d'un travail parcellaire assidu et une conversion en bio a été entamée en 2019. Avec la vendange 2022, le couple s'est approprié un nouveau lieu : une cave sur la route de Pézenas, complétée d'un gîte très confortable.

Les vins : İnti est un blanc aux notes exotiques, finement beurré, avec un bel apport de fraîcheur et une finale citronnée. Rouge tonique, Amboro pose ses arômes de romarin et un fruit rouge qui enveloppe les tanins avec joie. Angaco est marqué par ses vieilles vignes de carignan et digère ses tanins au milieu d'un jus généreux. Jalka se montre déjà très ouvert, notes florales et fruitées et une bouche mordante à l'expression minérale du schiste. Dès le nez, avec ses notes de graphite et de ciste, Aksou s'impose comme un superbe classique de Faugères, à la puissance maîtrisée et une impression de citron confit en finale. Tio est la seule cuvée élevée en barrique. Son nez délicatement fumé amène à une bouche dense, épicée, dont la trame de tanins sèche légèrement la finale.

IGP Côtes de Thongue İnti 2022	14 €	91
Faugères Angaco 2022	12 €	91
Faugères Jalka 2022	15 €	91
Faugères Tio 2019	21 €	91
IGP Côtes de Thongue Amboro 2022	10 €	89

Le coup de ♥

Faugères Aksou 2021	14 €	93
---------------------	------	----

Rouge : 11 hectares. Grenache noir 40 %, Syrah 30 %, Carignan 25 %, Cinsault 18 %, Mourvèdre 14 %

Blanc : 2 hectares. Grenache blanc 50 %, Viognier 45 %, Vermentino 45 %, Roussanne 10 %

Production moyenne : 30 000 bt/an

MAS LOU

1907, Route de Pézenas 34600 Faugères
06 77 81 06 44 • www.mas-lou.com • Vente
et visites : sur RDV.

Propriétaire : Adèle Arnaud et Olivier Gil