

OFFRE DE STAGE EN CAVE PARTICULIÈRE MILLÉSIME 2026

Le Mas Lou recherche un stagiaire motivé et dynamique pour participer à l'élaboration du millésime 2026 !

Nous gérons un domaine de 15ha, conduit en agriculture biologique, situé sur l'AOP Faugères & l'IGP Côtes de Thongue 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 domaine, 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 2026 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



Adèle & Olivier, œnologues de formation, signent depuis 2014 des vins précis, élégants et profondément ancrés dans leur territoire. Installés dans le Haut Languedoc, leurs 15 hectares de vignes cultivées en **agricultures biologiques** se fondent au cœur d'un paysage préservé et sauvage où viticulture, garrigue et bois méditerranéens s'harmonisent dans un écosystème naturellement équilibré.



Ici, le respect du territoire et de la biodiversité guide chaque décision, pour des vins justes, fidèles à leur identité. Pour Adèle et Olivier, le vin se construit d'abord à la vigne : un grand vin est avant tout l'expression d'un raisin cultivé avec exigence et respect. Une attention constante est portée aux travaux viticoles afin d'obtenir des fruits juteux, équilibrés et pleinement expressifs.

Deux terroirs, une même recherche d'équilibre

Faugères – la minéralité et la fraîcheur

Les vignes de Faugères oscillent entre 200 et 400 mètres d'altitude, sur des coteaux de schistes, caractéristiques de ce terroir d'exception.

Cette situation de semi-altitude, associée à de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, confère aux vins **fraîcheur, finesse et tension**.

Les rouges expriment une palette aromatique élégante : graphite, pierre à fusil, épices fines, fruits rouges croquants, portés par des bouches élancées, précises et vibrantes. Les blancs, plus rares, révèlent une minéralité subtile et une grande pureté.

Côtes de Thongue – le fruit et la gourmandise

Sur les terres natales d'Olivier, près de Pézenas, le terroir plus solaires donnent naissance à des vins **expressifs et lumineux**, tout en conservant relief et équilibre. Ces cuvées prolongent la signature du domaine, offrant des vins immédiatement séduisants, précis et généreux. Les arômes de fruits sont explosifs, portés par une belle énergie en bouche.



Afin de respecter au mieux le travail accompli tout au long de l'année et de préserver la qualité de la récolte, **les vendanges sont réalisées à la main** puis acheminées jusqu'à la cave dans des comportes de 25 kg. L'ensemble de la réception de la vendange est pensé pour que le raisin parvienne quasi intact en cuve, garantissant la préservation de la fraîcheur aromatique et la finesse des tanins.

C'est à partir de cette matière première que, conjuguant compétences techniques et sensibilité, Adèle et Olivier vinifient leurs vins afin de révéler au plus juste **les caractéristiques de l'appellation et du millésime**. Chaque parcelle est vinifiée séparément et l'extraction est menée avec précision et douceur, par remontages et pigeages manuels. La fermentation s'effectue à partir de **levures indigènes**, naturellement présentes sur le raisin.

« De la vigne à la cave, nous accompagnons le raisin avec exigence et sensibilité, afin de révéler des vins justes, précis et porteurs d'émotion. »

LES VINS

ÏNTI - Côtes de Thongue

Expressive et solaire, Ïnti révèle des notes d'abricot mûr, de pêche au sirop, de jasmin et de garrigue. La bouche, ample et charnue, conserve une belle tension en finale grâce au Vermentino. Une cuvée blanche qui conjugue générosité et fraîcheur, signature du Mas Lou.

14,50€



QUILLA - Faugères

Portée par l'expression d'une grande finesse, le Grenache blanc & la Roussanne expriment des notes minérales de pierre à fusil, de fleurs blanches et de garrigues. La bouche, complexe et vive, souligne l'élégance de cette cuvée rare.

16,00€

SELVA - Faugères

Ce rosé, majoritairement élaboré à partir de Mourvèdre, offre des notes élégantes de groseilles et de pomelos. 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.

11,00€



JALKA - Faugères

Issue majoritairement d'une parcelle de vieux Cinsault plantée à 400 mètres d'altitude, cette cuvée capsule exprime toute la pureté du schiste. Le nez, subtil et racé, s'ouvre sur des notes de poivre blanc, de réglisse et de petits fruits rouges. La bouche, fraîche, droite et élancée, dévoile une minéralité vibrante et une tension élégante. Un vin d'altitude, à la signature singulière, véritable ode à la fraîcheur et à la finesse.

18,00€



AMBORO - Côtes de Thongue

Cette cuvée, élaborée à partir de Grenache & de Cinsault, présente des notes de fraise et de framboise. La bouche est marquée par un joli relief, apportant à cette cuvée une séduisante fraîcheur. Un vin rouge gourmand et délicat, résolument dans l'air du temps.

11,00€



AKSOU - Faugères

Les Syrah d'altitude (300-400 m) donnent à Aksou sa structure élancée et sa tension minérale. Le Grenache apporte son charme solaire et sa rondeur, tandis que le Mourvèdre signe la finesse aromatique. Le nez, profond et fumé, dévoile des notes balsamiques, de fruits noirs et de thym. La bouche, juteuse et expressive, allie fruits des bois, graphite et garrigue, dans une belle longueur fraîche et minérale

15,00€



ANGACO - Faugères

Un rouge profond et vibrant, sur des arômes de griotte, de réglisse et d'olive noire. La bouche, concentrée mais croquante, s'étire sur la fraise coupée, la menthe froissée et la pierre à fusil. Un vin précis, à l'équilibre frais et digeste, marqué par une énergie aérienne.

13,00€



TIO - Faugères

Quand la noblesse du Mourvèdre rencontre l'élégance de la Syrah. Élevée 12 mois en barriques, cette cuvée dévoile un nez de poivre, d'épices toastées et de cèdre. La bouche, à la fois ample et aérienne, exprime une belle maturité avec des notes de cacao et de fruits mûrs, dans une finale élégante et persistante.

21,00€



ÉDITION
ANNIVERSAIRE
1996 - 2026



Le guide des meilleurs **VINS** de FRANCE **2026**

7 800
vins notés
et commentés
4 150
vins bio
et biodynamiques
550
vins à moins
de 15 euros
1 285
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 îlots 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.

Les différents styles de vins sont le résultat d'un travail parcellaire assidu. 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 : les blancs et rosés jouent sur la finesse sans fard. Ambiance délicate et légèrement anisée pour l'Inti ; plus floral et mellifère pour le généreux faugères blanc, auquel la roussanne apporte son authenticité. Le rosé Selva se fait un peu métallique et goûte comme un bonbon. Amboro est un vin légèrement fumé au fruit qu'on aime partager. Il sent la garrique, les cistes et la bruyère. On va crescendo dans la concentration avec les faugères rouges. Angaco a le bon goût du minéral, celui de la cerise et de l'olive noire. De vieux cinsaults plantés à 400 mètres donnent Jalka, un trait de douceur posé sur une aromatique de poivre, notes réglissées, finesse fruitée et pointe de basilic : original frais et délicieux. Aksou, syrah dominante mais pas dominatrice, produite aussi en altitude, dévoile un souffle épicé sur un fruit rouge racé. Tio, autre syrah, se montre plus sophistiqué et pas encore prêt à être défloré.

☞ Faugères Quilla 2024	16 € 89
☞ IGP Côtes de Thongue l'Inti 2024	14,50 € 88
☞ Faugères Selva 2023	11 € 88
☞ Faugères Aksou 2023	15 € 92
☞ Faugères Angaco 2024	13 € 91
☞ Faugères Jalka 2024	18 € 92
☞ Faugères Tio 2022	21 € 92
☞ IGP Côtes de Thongue Amboro 2024	11 € 89

Rouge : 12,4 hectare(s). Syrah 34 %, Carignan 23 %, Grenache noir 20 %, Cinsault 11 %, Mourvèdre 10 %, Lladoner pelut 2 %

Blanc : 2,6 hectare(s). Vermentino 30 %, Viognier 30 %, Roussanne 25 %, Grenache blanc 15 %

Production moyenne : 40 000 bt/an

MAS LOU ♣

1907, Route de Pézenas, 34600 Faugères ●
06 77 81 06 44 ● www.mas-lou.com ●
Visites : sans RDV.

Propriétaire : Adèle Arnaud et Olivier Gil