

@MasterChef

LE MAGAZINE DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

UN JOUR AVEC
Raoul Reichrath
au Château de Pondres

ITINÉRAIRE
Treize balades touristiques
et gastronomiques

RENCONTRE
Avec treize chefs
d'exception

VIGNOBLE
À la découverte
des vins d'Occitanie

VISITE
Sur les terres
du Roquefort

DÉCOUVERTE
Deux villes
incontournables


Montpellier
Méditerranée
Tourisme & Congrès
Narbonne
TOURISME

20
RECETTES
INÉDITES

L'OCCITANIE
UNE TERRE D'EXCEPTION



RENCONTRE

MAS GRANIER

DES CÉPAGES TRADITIONNELS POUR DE GRANDS VINS DU LANGUEDOC

Situé hors des sentiers battus, dans un cadre paisible et verdoyant, entre les Cévennes et la Méditerranée à Aspères dans le Gard, le Mas Montel – Mas Granier propose une gamme de vins de pays sous la marque Mas Montel ainsi qu'une gamme d'AOC sous celle de Mas Granier.

TEXTE : SYLVIE HEULLANT • PHOTOS : RÉMY CORTIN





Dominique Granier

UNE HISTOIRE DE FAMILLE, LA PASSION DU VIN ET DE LA TERRE

Le domaine situé dans le cadre d'une ancienne ferme de l'abbaye bénédictine de Psalmondi a été repris juste après la guerre en 1945, par Marcel Granier le père de l'actuel propriétaire Dominique. Il était alors constitué d'arbres fruitiers, d'oliviers, de vignes et de prés où gambadaient moutons et chevaux. Deux de ses huit enfants, Dominique et Jean-Philippe prennent la relève au début des années 90 et créent l'EARL Granier. Descendants d'une famille de trois générations de viticulteurs, à l'origine de la plantation des premiers cépages de blancs dans la région, ils conjuguent leurs connaissances, Dominique ayant suivi des études d'économie, Jean-Philippe de pharmacie et d'œnologie, pour poursuivre l'effort de restructuration et de vinification. Dominique donne un nouvel essor à l'exploitation et une production maîtrisée tournée vers la qualité tout en restant fidèle aux valeurs de son père, l'accessibilité au plus grand nombre. Contrairement au mouvement du milieu du 20^{ème} siècle où les vigneron abandonnèrent les coteaux pour les plaines afin de privilégier la quantité, depuis une vingtaine d'années Dominique Granier replante les coteaux afin de bénéficier d'un ensoleillement plus propice et de terres plus typées. Au volant de sa 2CV pour rejoindre ses vignes situées en hauteur, ce viticulteur passionné ne se lasse pas du spectacle grandiose se dévoilant à 360° sur le Sommiérois et le Pic Saint Loup.

LE DOMAINE ET LA PRODUCTION

Aujourd'hui les vignes s'étendent sur 44 hectares sur des sols argilo calcaires, des terres blanches, des terres rouges et des défriches de garrigue qui donnent aux cépages sélectionnés des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits rouges ou de réglisse. La production de 2 200 hectolitres se répartit en 12 hectares de blanc et 88 hectares de rouge à partir duquel est fabriqué le rosé. 50% de la production est en AOC. 25% du chiffre d'affaires est réalisé au caveau, 40% en CHR, et 20% à l'export. Le domaine est également constitué de 50 hectares de terres

exploités en cultures maraichères, blé, melons, oliviers et tournesols. En 2012, une nouvelle cave, construite en pierre du Gard voit le jour, apportant de la modernité à l'ancienne cave de foudres de chêne de Russie préservée pour les visites et les événements. Pour faire face au COVID, un site marchand a été créé pour répondre aux demandes des consommateurs.

UN NOUVEAU TOURNANT POUR L'EXPLOITATION

Figure du monde agricole gardois, adepte de Pierre Rabi, ancien président de la chambre d'agriculture pendant 18 ans, président de la SAFER Occitanie (société d'aménagement foncier et d'établissement rural) Dominique Granier affirme avec conviction « Il faut redonner la vie à la terre, on est allé trop loin dans le chimique, il faut protéger la terre nourricière ». Cette conscience il l'a depuis une quinzaine d'années, il n'a eu de cesse de prôner ce précepte dans le département et l'applique depuis 2018 à son exploitation. L'agro écologie n'est pas la seule chose qui anime cet humaniste, amoureux de sa région et de son métier qu'il pratique depuis 33 ans. Selon lui « Le vin est un lubrifiant social, un facilitateur de vie ». Le fait d'accueillir les visiteurs avec générosité et enthousiasme est donc tout naturel pour lui. Il ouvre ses portes, avant ou après la visite de la cave, aux pique-niqueurs et camping-cars à qui il offre la possibilité de déguster leur repas accompagné d'excellents vins du domaine, au cœur même du vignoble sur de grandes tables et bancs en bois. Pour enrichir l'offre, de nouveaux projets sont à l'étude : un moulin à farine, une salle de réception pour accueillir les séminaires et très bientôt sur le site internet une chambre d'hôte tout confort avec sauna et jacuzzi. Une étape pleine de charme à inclure sur votre parcours œnotouristique !

MAS GRANIER

2 chemin du Mas Montel

30250 Aspères

Tél. : 04 66 80 01 21

www.masmontel.fr

www.masgranierlaboutique.com

Les AOC Côteaux du Languedoc

Camp de l'Oste **Appellation Sommières**

Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache
Élevage en foudre pendant 18 mois. Un nez aux notes grillées, une puissance et une fraîcheur remarquables, fruit d'un terroir calcaire. N'hésitez pas à le carafier. À déguster avec des viandes en sauce ou des gibiers.

Les Grès **Appellation Sommières**

Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache
Élevage de 12 mois en fûts de chêne. Ses parfums de fruits rouges compostés et son léger boisé allient puissance et complexité. À déguster avec le gigot d'agneau, les magrets de canard grillés.

Les Marnes **Appellation Languedoc**

Cépages Roussanne, Grenache Blanc, Viognier
Vinification et élevage partiel en fûts de chêne. Arômes de fleurs blanches et de fruits secs, boisé doux et subtil, très agréable pour un apéritif raffiné. À déguster avec les médaillons de foie gras, les poissons en sauce et les Pélardons des Cévennes.

Parenthèse **Appellation Coteaux du Languedoc**

Cépages Syrah, Grenache, Counoise
Rosé plein de fraîcheur et d'exotisme, un vin de détente qui fait voyager les papilles. À déguster en toutes occasions, à l'apéritif, sur des grillades ou des poissons à la plancha.

La Clémence **Appellation Coteaux du Languedoc**

Cépages Syrah, Grenache
Fruité et gourmand avec des notes d'épices et de réglisse. Vous apprécierez sa rondeur en bouche et ses tanins veloutés. Il se marie très bien avec des viandes rouges grillées et des volailles rôties.

