



## Le Mas du Novi présente Lou blanc 2010

Le Mas du Novi, situé au nord de Sète, entre Béziers et Montpellier, en plein cœur du Languedoc, est une propriété de 100 hectares, dont 50 plantés. Elle appartenait autrefois à l'abbaye de Valmagne, fondée en 1139, d'où l'étroite relation existant entre l'histoire de la propriété et sa région.

Le Mas du Novi, dont la traduction littérale est « ferme des novices », était le lieu où les novices de l'ordre cistercien pouvaient se consacrer aux activités du corps et de l'esprit, travailler dans les vignes et respecter leurs obligations religieuses dans la chapelle du Mas, qui aujourd'hui encore garde l'emprunte d'un passé prestigieux.

Dans les années 1790, les documents concernant les droits de propriété des moines furent brûlés par les révolutionnaires, et le domaine fut divisé.

En 1984, la famille Palu, sous le charme de cette propriété pleine d'histoire, va s'attacher à lui redonner son éclat et sa gloire d'antan. Ils entreprennent de nombreux travaux dans les vignes, où se retrouvent les cépages caractéristiques de la région, Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsault, mais aussi Chardonnay, Cabernet-Sauvignon et Merlot. La propriété est également dotée de chais et d'une cuverie à la pointe de la modernité, et d'un caveau pour développer la vente aux particuliers.

### **Lou blanc 2010 Chardonnay IPG Pays d'Oc**

Ce blanc, 100% Chardonnay est d'une robe jaune pâle aux reflets verts, très brillant. Il arbore les caractéristiques du terroir du Languedoc, où les raisins sont vendangés à maturité optimale sur les parcelles en coteaux bien exposés.

Après un pressurage direct avec sélection des jus, un débouillage à froid et fermentation en cuve à température maîtrisée, le vin est élevé 1 mois en cuve sur lie.

Lou Blanc 2010 se distingue par un nez fin et complexe où dominent des notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches et de fruits secs. En bouche, il est très équilibré avec une pointe acide et beaucoup de fraîcheur, de gras et d'octuosité.

**Lou blanc est en vente chez tous les bons cavistes au prix moyen de 9,50 €**





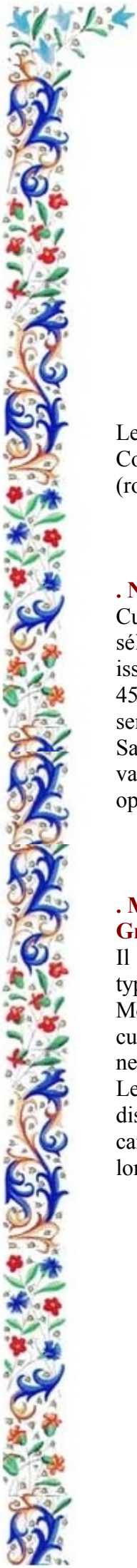
En 1139, l'Abbé Foulques fonde l'Abbaye de Valmagne sur des terres cédées par le seigneur de Cabrières, vassal du Vicomte de Beziers. L'Abbaye devient cistercienne en 1145, accroît sa dépendance et s'enrichit. Le mas du Novi était l'une de ses « granges » à vocation viticoles, située sur les collines environnante, emplacement qui lui conférait une vue imprenable sur le littoral. Enchâssé entre les premiers contreforts des Cévennes et le Bassin de Thau, le site est d'une beauté saisissante.

Le Chemin de Saint Jacques de Compostelle et la Vi Domitia passent à proximité de l'Abbaye de Valmagne, lieu de hâte pour les pelerins. Un calvaire à leur intention existe encore au Mas du Novi, où l'on peut lire « Siste et ora viator » (voyageur assieds toi et prie).

Vers 1790, après la révolution, les titres de propriété des moines sont brulés, et le domaine est morcelé et reparti entre plusieurs propriétaires privés.

Le vignoble du Mas du Novi est implanté sur des terres à flanc de coteaux aux sols divers : marno-sableux, calcaires, limoneux, sablo-caillouteux ou de grès. La parcelle de Chardonnay est quant à elle exposée plein sud sur un sol argilo calcaire.

Depuis son rachat par la famille Palu, le domaine viticole élève et embouteille lui-même sa production viticole.



## **LE MAS du NOVI LA PARFAITE EXPRESSION D'UN TERROIR**

Le Mas du Novi élabore en culture raisonnée une large gamme d'AOC Grés de Montpellier, de Coteaux du Languedoc notamment en rouge ainsi que différentes cuvées en Vins de Pays d'Oc (rouge, blanc et rosé).

### **. Novi, AOC Coteaux du Languedoc - Grés de Montpellier**

Cuvée de prestige du domaine, ce vin provient des meilleures parcelles qui ont été sélectionnées, vinifiées séparément puis assemblées pour donner le meilleur de ce terroir. Il est issu d'un assemblage Syrah 70%, Grenache 20% et Mourvèdre 10%. Les rendements moyens 45hl/ha permettent une bonne expression du fruit. Après égrappage, passage en cuve de 3 à 4 semaines puis élevage pendant un an en fûts de chêne neufs, le vin est mis en bouteille.

Sa robe est d'un rouge profond, ses arômes sont complexes et intenses. Les notes boisées et vanillées succèdent aux fruits rouges et aux épices. En bouche et grâce à un subtil équilibre, son opulence et son élégance en font une valeur sûre.

### **. Mas du Novi, Prestigi, AOC Coteaux du Languedoc – Grés de Montpellier**

Il constitue la tête de cuvée de ce domaine. Ce vin exprime parfaitement la richesse et la typicité de ce terroir du Languedoc. Issu d'un assemblage 75% Syrah, 10% Grenache et 15% Mourvèdre, il est produit avec un rendement moyen de 45hl/ha. Après égrappage, il passe en cuve 3 à 4 semaines avant d'être élevé en fûts de chêne français durant un an. (dont 1/3 étant neufs)

Le Mas du Novi Prestigi se caractérise par une robe d'un rouge profond aux reflets violets. Il se distingue par des arômes de fruits rouges, des notes grillées avec une finale sur le fruit sec et le caramel. En bouche, ses tanins sont présents mais soyeux. Il témoigne également d'une belle longueur.



**. Lou Mazet, Vin de Pays d'Oc**

Second vin du Mas du Novi, il est issu d'un assemblage 70% Cabernet Sauvignon et 30% Merlot, Il est élevé en cuve inox durant un an. Sa robe est d'un rubis profond. Explosif au nez et généreux en bouche, ce vin accessible est à apprécier en toute simplicité.

**. Mas du Novi, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay**

Il est sans conteste l'une des cuvées vedettes du domaine. 100% chardonnay, il est issu de parcelles au rendement moyen de 36hl/ha. Le vin est élevé sur lies en fûts de chêne (un tiers de fûts neufs) durant 12 mois.

Ce vin limpide et brillant témoigne d'une robe d'un bel or pâle. Au nez, il exalte des arômes de fruits secs (amande, noisettes...), avec une note de boisé. Viennent ensuite des notes de fleurs blanches et de beurre. En bouche, son attaque est souple, ample et structurée avec une finale toute en rondeur.

MCG Communication  
Contact : Justine Carouget  
11, rue Fessart – 92100 Boulogne  
Tél : 01 41 10 49 49  
Mail : [mcg1@wanadoo.fr](mailto:mcg1@wanadoo.fr)