

www.artmas.fr

VIGNOBLE
M
ART MAS

Xavier Combe, Vigneron
1099 Chemin du Rastelet
84820 Visan
tel: 06 71 02 42 86
artmas.lieudevie@gmail.com

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Villages
Visan

L'ART DE RÉVÉLER UN TERROIR

Art Mas

Présentation du Vignoble Art Mas



Le vignoble Art Mas est constitué de sept hectares de vieilles vignes à l'encépagement noble localisés dans l'aire d'appellation Côtes-du-Rhône Villages Visan dans le Vaucluse, partie méridionale de la vallée du Rhône.

Patrimoine familiale séculaire, le vignoble en coteaux s'épanouit sous un doux soleil méditerranéen pour produire des vins équilibrés, concentrés, expressifs, et d'une étonnante richesse aromatique.

Le fruit d'une passion débordante

Art Mas c'est aussi l'histoire peu commune d'un domaine repris par un jeune homme à la passion débordante, à la personnalité généreuse et au charisme attachant. Des terres de ses pères, Xavier Combe tire une estime profonde. Il cultive son vignoble en respectant avec rigueur le terroir offert en précieux héritage et en adoptant la culture biologique comme règle de conduite. Artisan de génie, il élabore avec dextérité des vins d'une grande qualité.





Les cuvées se distinguent par la maîtrise des très faibles rendements (28 hl/hectare) permettant une parfaite expression d'un terroir unique, terroir qualifié selon les dires comme étant « un des plus beaux de Visan ». La recherche qualitative est poussée à l'extrême, la récolte y est exclusivement manuelle dans le plus pur respect des traditions. La nature du sol argilo-calcaire prédispose Art Mas à l'élaboration de grands vins.



Origine d'un nom et d'une philosophie



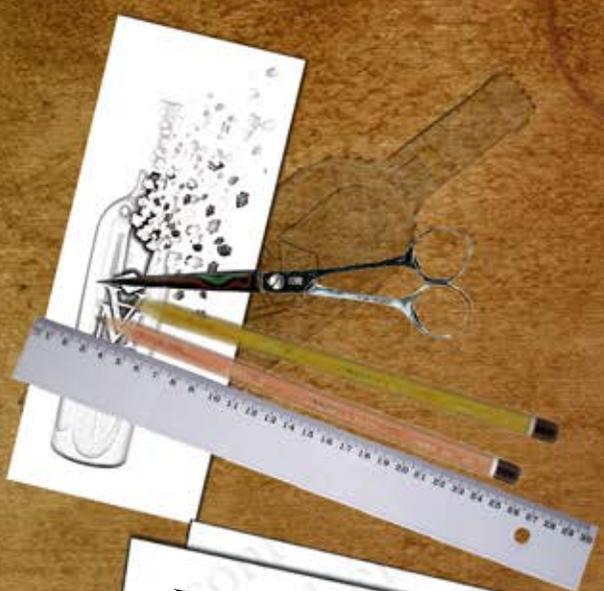
Art Mas, bien plus qu'une simple connotation artistique, est issu du provençal harmas (ermanium en latin) désignant un jardin sauvage où la nature reprend ses droits. Là, les équilibres naturels renaissent, la biodiversité se développe, la vie reprend forme pour constituer un lieu de vie préservé. La sauvegarde d'espèces indigènes et la réinsertion d'une faune et d'une flore disparues ont constitué à Art Mas un microcosme unique. Thyms, romarins, sauges et autres senteurs colorent le paysage et le parfument d'une fragrance inoubliable. Les odeurs semblant être ventilées par les feuilles argentées, scintillantes au soleil, des oliviers du domaine, plongent le visiteur dans une ambiance unique.





Attaché à un mode d'agriculture biologique, Art Mas met l'environnement au cœur de toutes ses préoccupations. Le sol, riche écosystème vénéré, matière sublimée par un artisan orfèvre, est cultivé méticuleusement. Les entrants chimiques sont remplacés par l'exécution de pratiques traditionnelles et de méthodes ancestrales respectueuses. Les travaux de la vigne et de la cave suivent un calendrier lunaire

La perfection dans ses moindres détails



Les cuvées d'Art Mas sont confectionnées avec le plus grand soin. Chaque étape d'élaboration est pensée et personnalisée pour obtenir un résultat cousu main. Les cuves contenant le précieux nectar sont surnommées de prénoms des membres de la famille ou d'amis ayant contribué au développement du domaine.

La cave s'humanise, se distingue par son âme sincère et véritable. Le vin est « vivant », les cuves sont naturellement personnalisées au grand bonheur des visiteurs qui ouvrent les portes des chais avec ce regard fasciné et ce sentiment de différence.

Les millésimes sont parés d'étiquettes elles aussi dessinées par le créateur. Les coffrets contenant les bouteilles vont bien au-delà de leur fonction pratique, ils communiquent, renseignent, parlent, racontent l'histoire du vin qu'ils renferment.

Les cuvées prennent ainsi une toute autre dimension. Invitation au voyage, invitation à la convivialité et au partage, les vins plus qu'une intense expérience gustative créent la magie d'un instant.



A Art Mas, tout est pensé dans ses moindres détails pour atteindre un résultat où élégance et originalité se conjuguent. L'artiste soigne, sculpte, signe ses œuvres, de l'intérieur à l'extérieur de la bouteille. Les collections sont, aux yeux des acquéreurs, anticonformistes, exceptionnelles, uniques : chaque pièce est numérotée et devient objet d'exception.

Il était une fois Art Mas ...



Les souvenirs du père de Xavier, actuel vinificateur, jaillissent à la première dégustation de cet unique assemblage. Il raconte à son fils et nomme implicitement cette cuvée chargée d'histoire et hymne à la beauté de l'instant présent.

Toutes les belles histoires débutent toujours par « Il était une fois ».

Il était une fois Art Mas est un hommage à ce dimanche d'Octobre, lorsque le grand-père de Xavier choisissait méticuleusement les plus belles grappes de raisins pour en extraire le vin de l'année. Ce rituel perpétué d'années en années marquait le point de départ de la vie du précieux millésime. Le vin confectionné accompagnait la famille au fil des saisons jusqu'à la prochaine récolte, dans des tranches de vie pleines de convivialité. Rafraîchi dans le ruisseau à la lisière du champ que l'on travaille, entouré d'un linge mouillé dans les gibecières lors des parties de chasse, plongé dans la fontaine de la ferme guettant au frais l'improviste invité, le vin du Domaine édulcorait, avec gaieté légère, repas et rencontres.

Il était une fois, un jour d'Octobre, le vin de l'année allait donc naître : compagnon jovial de moments simples mais finalement tellement précieux.

Aujourd'hui encore, les raisins sont récoltés à la main et le vin est élaboré avec le même dessein, celui de créer des moments plein de bonheur en famille et entre amis pour former une collection de souvenirs qui eux aussi deviendront des « Il était une fois ».

Il était une fois Art Mas rouge se définit par son mélange de légèreté et de richesse de saveurs.

Parée d'une robe rouge brillante, la cuvée est radieuse de limpidité.

Au nez, ce vin offre des arômes de fruits des bois, mêlés à des délicieuses notes de cassis et de groseilles.

En bouche, c'est une explosion de fruits murs équilibrée par sa jolie fraîcheur qui surprennent les palais.

Il était une fois Art Mas rouge accompagnera à la perfection les petits plats natures ou mitonnés, les repas où la convivialité est de mise.

Classic



Classic donne son nom à une cuvée intemporelle et indémodable. Incontournable, elle est la pièce que toute cave d'épicurien se doit d'accueillir dans sa collection. Classic, bien que facile à marier avec différents styles, n'a de Classic que son nom et ne manque pas moins d'élégance et de complexité.

Cette cuvée puise son origine dans un terroir d'exception niché sur un plateau, exposé plein Sud, juste derrière le domaine familial. Les Grenaches dominants l'assemblage, poussent sur un sol jonché de galets roulés, terrain similaire à celui de Châteauneuf-du-Pape. Les pierres jugées inhospitalières restituent pourtant la chaleur la nuit durant, accentuent la réflectance de la lumière, et permettent à l'eau de s'écouler naturellement. Les raisins s'y épanouissent avec bonheur pour plus tard offrir un vin aux arômes de fruits mûrs, empreint de chaleur.

En haut du plateau, là où les Syrah épiçant l'assemblage grandissent, l'argile lisse le sol et remplace les cailloux. C'est de là que la fraîcheur est puisée et où l'équilibre se crée. Les bienfaits de ce terroir, cumulés aux typicités du précédent, forment un vin d'assemblage où chaleur et fraîcheur se marient avec délice. Récolté manuellement, les opposés sont finalement mariés pour composer une véritable merveille gustative.

Classic est un vin fruité, gourmand avec une pointe de sophistication comblant les palais des dégustateurs les plus expérimentés.

D'une magnifique robe grenat intense et scintillante, la couleur de Classic annonce la promesse d'une belle découverte en matière de goût.

Au nez, Classic explose d'arômes de fruits rouges frais et de notes confiturées. Les subtiles épices viennent relever le tout.

En bouche, cette belle cuvée s'exprime avec force et élégance. Les tannins fins, délicatement fondus, apportent une finale harmonieuse.

La fraîcheur et les notes de fruits intrinsèques de la cuvée s'allient parfaitement à des viandes rouges grillées et rôties ou des viandes blanches. Réchauffé, Classic excelle en s'associant à des viandes en sauce. Une ronde de fromages révélera enfin la magie d'accords mets et vins réussis : pâtes molles et pressées n'en seront que sublimées.

PARURE



Parure est le joyau du Domaine. Cette cuvée est un condensé de raffinement, d'élégance, de complexité et de finesse. Telles des pierres précieuses, les tannins sont polis, brossés, taillés avec minutie pour former un chef-d'œuvre de joaillerie vinique. Le résultat s'apparente à une magnifique pièce de collection qu'une envoutante reine de beauté porterait volontiers. Les arômes s'entremêlent et révèlent tantôt des notes de fruits rouges, tantôt de fruits noirs. Epices, tabac blond, notes poivrées et réglisse s'en mêlent. Les papilles sont en émoi, Parure offre une expérience charnelle. L'icône sensuelle du Domaine est mythifiée.

Parure, assemblage à dominance de Grenache, a la particularité de provenir de parcelles où vignes et oliviers s'entremêlent. Une fois vendangées à la main et rentrées dans les chais, les précieuses baies terminent dans une cuve tronconique en chêne où une oxygénation douce développe rondeur au vin.

La Syrah quant à elle, minoritaire dans cet assemblage, réalise sa fermentation malolactique dans des demi-muids. C'est à la fin des fermentations que Grenache et Syrah s'assemblent sur lies fines et vieillissent avec lenteur ensemble pendant une année durant.

Parure a une belle robe de couleur rubis, brillante et rayonnante.

Au nez, ce vin offre des arômes de garrigue, de sous-bois, d'épices et de fruits confiturés. Ce délicieux mélange contrasté est saisissant ; c'est une véritable fusion entre finesse et complexité.

En bouche, c'est une explosion aromatique qui caractérise Parure. Les tannins polis par un séjour en barriques de chêne français sont enrobés d'une belle onctuosité.

Parure se marie à une grande diversité de mets. En accompagnement de grillades de bœuf des douces soirées estivales, ou assorti aux gibiers sauvages marinés des repas hivernaux au coin du feu, cette cuvée caméléon comble les sens dans de multiples situations nommées « plaisir ». Parure est un accomplissement harmonieux de ce que la nature à offrir de meilleur.



Art Mas à la carte

-   Le Bateau ivre, Le Bourget du Lac (73): Cuvées “Il était une fois...” et “Parure...”
-  Aphrodite, Nice (06): Cuvées “Il était une fois...” et “Parure”
-  L’univers de Chrisitan Plumail, Nice (06): Cuvée “Il était une fois...” et “Paure”
-  Les Bacchanales, Vence (06): Cuvée “Parure”
-  Alain Llorca, La colle sur loup: Cuvée “Parure”
-  Le prieuré, Villeneuve les Avignons (30): Cuvées “Il était une fois...”, “Classic” et “Parure”
-  Les jardins de l’Opéra, Toulouse (31): Cuvées “Il était une fois...” et “Classic”
-  Philippe Bohrer, Rouffach (68): Cuvée “Classic”
-  Maximilien, Zellenberg (68): Cuvées “Il était une fois...” et “Parure”
-  Pierre Orsi, Lyon (69): Cuvée “Parure”
-  Les terrasses de Lyon, Lyon (69): Cuvée “Parure”
-  Auberge Lamartine, Le Bourgt du lac (73): Cuvées “Il était une fois...”, “Classic” et “Parure”
-  La ciboulette, Annecy (74): Cuvée “Parure”
-  Dominique Bouchet, Paris 8eme (75): Cuvées “Il était une fois...” et “Classic”
-  Hôtel de l’europe, Avignon (84): Cuvée “Parure”
-  Le saule pleureur, Montoux (84): Cuvées “Il était une fois...” et “Classic”