

# Le Paradis Caché - Mas Onésime

## Vin bio

### Rouge AOP Faugères



#### 🔗 L'histoire du domaine

Faugères est une petite appellation du Languedoc (sud de France) blotties sur les avant-monts de l'Espinouse et du Caroux face à la Méditerranée.

L'Appellation Faugères n'a que pour seule frontière naturelle : Le Schiste  
Délimitant un vignoble de 26000 ha, il fait de notre Appellation une **des plus petites du Languedoc de par sa taille et une des plus grandes de par ses caractéristiques exceptionnelles et son homogénéité.**

Le Mas Onésime est situé à La Liquière, l'un des hameaux des 7 petits villages pittoresques qui composent l'Appellation Faugères, sur la commune de Cabrerolles.

Vous pourrez découvrir au gré de vos balades en empruntant chemins et sentiers les 12 hectares du domaine exposés plein sud à 300m d'altitude.

Mes vignes pour la plupart **cinquantenaires**, agrippées à flancs de coteaux, offrent un panorama fabuleux. A l'horizon, les coteaux, le ciel et la mer Méditerranée s'unissent pour ne plus faire qu'un. La beauté des paysages encore sauvages et les senteurs de garrigue viennent sublimer ce petit coin de paradis.

#### Un terroir exceptionnel

Les schistes offrent une variation infinie de couleurs : ocre, gris, orangé, striés de veines d'un bleu profond. Un sous-sol incomparable, parmi les plus anciens du monde viticole, constitué de schistes gréseux datant de l'ère primaire.

Spécificités essentielles à la vigne :

Une grande capacité à retenir l'eau pour faire face aux étés caniculaires du climat méditerranéen. Une friabilité qui permet aux racines d'aller en profondeur chercher cette fraîcheur salubre et se nourrir en sels minéraux.

*« Nos terres, pauvres, pentues et caillouteuses, donnent à nos vins toute leur typicité. »*

Olivier VILLANEUVA, vigneron..... UN MÉTIER, UNE PASSION ...



## De Génération en génération

C'est avant la seconde guerre mondiale qu'Onésime, mon grand-père maternel a acquis ses premières parcelles de vignes. En 1939, il part défendre son pays et le vignoble est confié aux femmes de la famille.

Mes parents reprennent l'exploitation dans les années 60.

Emmanuel, mon père, travailleur acharné, partageant son temps entre les vignes et son dévouement pour la vie de la commune a développé la propriété alors en cave coopérative.

Je me joins à lui en 1999 après des études œnologiques et des escapades à travers le monde (Chili, Afrique du sud, Asie), qui ont forgé mon caractère et m'ont fait découvrir de nouveaux horizons viticoles.

C'est tout naturellement, en 2011 que débute la mise en bouteille à la propriété. Une consécration, un aboutissement et un hommage aux générations précédentes qui ont toutes marquées à leur manière mon histoire.

*« Mas Onésime reflète mon envie de créer et de faire partager à travers mes vins, mon amour du terroir et ma passion pour cette magnifique région où je suis né »*

Olivier VILLANEUVA, vigneron.....

## Culture et vinification

Mes vieilles vignes conduites pour la plupart en gobelet retiennent toute mon attention de la taille jusqu'à la récolte. Je privilégie la surveillance du vignoble et suis constamment à son écoute.

"La main de l'homme n'est là que pour sublimer l'harmonie entre la vigne, le terroir et l'environnement de la manière la plus respectueuse possible."

Au Mas Onésime, le raisin bénéficie des plus grands soins : il est récolté manuellement, trié, égrappé et apporté en cave sans délai après la cueillette afin d'en prendre le plus grand soin. Sans pompage et seulement par gravité, le raisin est déposé en cuve.

"Je m'efforce de produire des vins d'artisan, sans artifices, laissant ainsi à notre terroir de schistes la possibilité d'exprimer toute sa complexité et sa grandeur."

Des rendements volontairement maîtrisés (entre 25 et 30 hl/ha pour les Faugères) et un contrôle de maturité rigoureux me permettent d'élaborer des vins élégants, fins et profonds qui reflètent toute l'authenticité et la minéralité du terroir.

## 🔗 Notes de dégustation

Son boisé très discret, sa robe au couleur rubis, ourlée de reflets carminés, son nez explosif sur les fruits des bois font de cette cuvée le fleuron du domaine. La finale aux arômes de poire chocolat est charmeuse et voluptueuse.

Les schistes signent la minéralité et l'harmonie de ce grand vin.

Nature des sols : schiste

Altitude moyenne des parcelles : 330 - 360 mètres

**Élevage en barrique 12 mois**



### Cépages

- 45% Mourvèdre,
- 30% Syrah,
- 15% Grenache,
- 10% Carignan

### Ce vin convient avec

#### **Plats**

- Complice parfait de joues de bœufs confites ou simplement d'une côte à l'os grillée sur des sarments de vigne. Il sera à la hauteur des mets les plus savoureux et authentiques.

### Ce vin se déguste

- Servir à **16-18°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 10 ans

@lacave.facecile.com

