

# Le domaine

Mas de  
Cynanque

Situé au coeur de l'aire d'appellation Saint Chinian, le domaine s'étend sur un joli coteau, kaléidoscope coloré de vignes et de garrigue. Né d'une passion pour la vigne et le vin, le Mas de Cynanque connaît en 2004 ses premières vendanges.

La Cynanque, fleur emblème du Mas, symbole pour les égyptiens de pureté, de maternité et de protection, résume à elle seule toute l'attention portée dans la culture du vignoble en agriculture biologique et l'élaboration des vins du domaine.

Le Mas de Cynanque est situé à Saint-Chinian, Appellation d'Origine Protégée du sud de la France, possédant un terroir d'exception érigé naturellement au rang de cru du Languedoc-Roussillon. Il s'épanouit à mi-chemin entre Montpellier et Carcassonne, au pied des Monts du Caroux et de l'Espinouse.

Les vieilles vignes du Mas, riches des nobles cépages traditionnels de l'appellation Saint-Chinian, offrent une complexité particulière aux vins du domaine. Les vendanges manuelles en caissettes, l'exigence et la rigueur d'un travail minutieux et la mise en valeur précise de chaque terroir, permettent au Mas de Cynanque d'élaborer des vins faits de finesse et d'élégance. Ils ont pour fil conducteur la concentration, l'équilibre et la minéralité. Les millésimes sont façonnés en parfait respect du sol, des ceps et des raisins.

Le vignoble du Mas de Cynanque est composé de deux terroirs principaux, qui amènent complexité et richesse à nos vins.

Les coteaux entourant le Mas sont constitués de Grès rouges, terroir original apportant fraîcheur et concentration. C'est un terroir exigeant et fragile mais qui trouve son équilibre dans le travail en agriculture biologique.

L'autre partie du vignoble est située sur le plateau calcaire de Villespassans. Plus haut en altitude et constitué d'un sol plus profond, ce terroir confère à la fois du fruit et de la puissance aux raisins. Le Grenache se plaît particulièrement sur ces cailloutis de calcaires blancs.

La majeure partie des vignes est âgée de plus de 30 ans, avec notamment 2 parcelles de Carignans plantées en 1911 !

Les cépages sont traditionnels, avec les quatre piliers du Languedoc: Carignan, Grenache, Syrah, et Mourvèdre.

# Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN - Cuvée Carissimo

## Sol :

Plateau de type causse, formé de cailloutis calcaires blancs concassés.

## Climat, exposition :

Climat méditerranéen bénéficiant de la fraîcheur des reliefs situés à proximité. Situé sur un coteau orienté légèrement au nord, le vignoble bénéficie d'une relative fraîcheur.

## Cépages :

Carignan majoritaire.

Vieille parcelle de Carignan située sur un joli plateau calcaire entouré de garrigue.

## Vignoble :

Le travail au vignoble est réalisé en agriculture biologique, dans un grand souci de respect de l'environnement, du cep et du raisin. Cette parcelle a un rendement de 13 hl/ha. Les vignes sont taillées en gobelet. Des apports d'amendements organiques permettent d'entretenir la vie microbienne et la structure des sols.

## Vinification :

Les raisins sont vendangés manuellement, en caissettes. Le tri des grappes est effectué sur la parcelle. Après éraflage, la vinification se fait dans des barriques dont on a ôté un des couvercles. L'extraction des polyphénols et des anthocyanes est réalisée par pigeages manuels, ce qui permet une extraction très douce. Cuvaison de 6 à 8 semaines. 12 mois d'élevage avant mise en bouteilles.

## Dégustation :

Naz torréfié et cacahuté, suivi d'arômes de fruits rouges (groseilles et airelles), et d'épices.

Bouche très élégante, avec des tanins très fins. La fin de bouche est longue avec une belle acidité qui donne une sensation de fraîcheur et de délicatesse.

Sucre résiduel < 1g/l.

