

Ce domaine a été créé en 1960 sur le lieu-dit « les Crès Ricards » en la commune de Ceyras. En 2010, Jean Claude Mas y acquit les 27 hectares du château pour les étendre à 42 ha en 2013. Il est particulièrement fasciné par le fantastique terroir des Terrasses du Larzac, capable de produire des vins veloutés aux arômes intenses. Au pied du Mont Baudile, ce vignoble offre une géographie unique, avec sa terre rouge, ses schistes et ses galets roulés. Les rendements sont faibles et la sélection des baies sévère pour obtenir des vins généreux. En 2012, Jean-Claude Mas a racheté les vignes environnantes au domaine, ce qui porte aujourd'hui à 42 le nombre d'ha de Crès Ricards.

Cépages : Syrah 60%, Grenache 25% et Carignan 15%.

Terrasses du Larzac- Appellation d'Origine Protégée



Le Vignoble

Type de sol : Terrasses argilo-calcaires de galets roulés.

Age des vignes : Sélections parcellaires :

- Syrah (vignes de 25 à 30 ans)
- Grenache (vignes de 44 ans)
- Carignan (vignes de 51 ans)

Taille : cordon de Royat double

Vendanges : mécaniques

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement moyen : 35 hl/ha en moyenne

Altitude : 80m

Climat : Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 14,5 %
- Sucre résiduel : <1 g/l
- Acidité totale : 3 g/l (H2SO4)
- pH: ,85



Vinification

A la réception les raisins passent sur une table de tri.

Vinification classique pour le Grenache, avec remontage et délestage quotidien. Macération de 2 à 4 semaines.

Macération carbonique en grappes entières pour la Syrah et le Carignan (15 à 18 jours).

Elevage en barriques françaises (1/3) et américaines (2/3) pour 45% de l'assemblage pendant 8 mois. 1/3 neuves, 1/3 d'1 an, 1/3 de 2 ans. Les 55% restants sont élevés en cuve.



Notes de dégustation

Couleur: Elégante robe rouge grenat.

Nez : Intense, avec des notes minérales (graphite), balsamiques et fumées, auxquelles se mêle une touche évoquant l'eucalyptus.

Bouche: L'explosion aromatique perçue au nez s'accompagne d'une bouche aux tanins soyeux et d'une belle fraîcheur d'ensemble, avec une finale réglissée.

Accords mets et vin: Servie à 15/16°C, cette cuvée accompagnera à merveille un savoureux ragout de mouton, mais également de nombreux mets épicés, viandes rouges, sauce au poivre, magret de canard, ...