

# bubble's



DEGUSTAZIONE

## Paul Mas e la sua Blanchette de Limoux



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 novembre 2023

Jean-Claude Mas è una persona affabile, occhi vispi, sorriso che conquista, fare elegante ma, al tempo stesso, semplice. Quel fare di una persona che ha le idee chiare, di dove è arrivato, di quello che ha costruito e di dove vuole andare.

Agli inizi del 2000 Jean-Claude fonda Château Paul Mas in omaggio a suo padre Paul che da sempre ha dedicato la sua vita alla coltivazione della vigna. Oggi, il suo impero, fondato dal nulla, produce 25 milioni di bottiglie, 17 domaine e circa 170 etichette differenti nei territori della Languedoc, nel Sud-Ovest della Francia.

Jean-Claude è un talento nell'assemblaggio e si ispira all'apertura mentale dei viticoltori del nuovo

mondo nonostante sia ben felice di poter esprimere il territorio della Languedoc. Ricerca l'autenticità e il carattere nei suoi vini coniugando tradizione e innovazione. Definisce la sua filosofia con il termine Lusso Rurale: “noi vogliamo creare dei grandi vini capaci di stimolare emozioni vere puramente sensoriali. Non è questo il lusso di oggi?”

Abbiamo assaggiato, tra gli altri:

**Vergnes, Blanquette de Limoux AOP, Blanc de Blancs**

90% Mauzac, 10% Chardonnay, metodo classico almeno 9 mesi sui lieviti, residuo zuccherino 9 gr/l.

Luminoso nel calice con una bollicina fine si declina sui delicati toni fruttati e floreali. Fa della piacevolezza la sua arma vincente. Una beva accattivante che accompagna gradevolmente piccoli finger food.

<https://www.bubblesitalia.com/paul-mas-e-la-sua-blanchette-de-limoux/>