



La cuisine et le vin, ça se partage !

La tonnelle  
à vins

# Lionel Maurel – Mas d'Agalis

---

Le Mas d'Agalis se situe dans le sud de la France, dans l'Hérault à 40km de Montpellier, sur la commune de NEBIAN.

**D'AGALIS** signifie en occitan : **en diagonale, de travers....**

Je suis la 4<sup>ème</sup> génération de viticulteur, mon arrière grand-père était en cave particulière puis quand les caves coopératives sont arrivées mon grand-père a vendu son raisin à celle-ci et mon père en a fait de même. Quand je suis arrivé sur l'exploitation, je me suis installé en GAEC avec mon père, une partie est vinifiée en coopérative et le reste en cave particulière.

Depuis 2004 je vinifie chez moi **6 ha de cépages différents** ( carignan, grenache, syrah, mourvèdre, Vermentino, chenin , clairette).

**CARIGNAN** : 2ha 40a

Terroir : terrasse villefrançienne (galets roulés).

Age : 70 ans.

Rendement : 30hl/ha.

**GRENACHE** : 1ha

Terroir : terrasse villafrançienne.

Âge : 12 ans.

Rendement : 30hl/ha.

**MOURVEDRE** : 50ares.

Terroir : terrasse villafrançienne.

Âge : 18 ans.

Rendement : 30hl/ha.

**SYRAH** : 2ha 50a.

Terroir : terrasse villafrançienne.

Âge : 14 ans.

Rendement : 30hl/ha.

**Les vignes sont travaillées naturellement**, labours des sols, engrais organiques (fumiers bovins et ovins), traitement (cuivre, soufre) pour le respect de la nature, mais aussi pour que le terroir s'exprime d'une année sur l'autre et que l'on retrouve l'effet millésime dans nos vins.

Les vendanges sont manuelles dans des cagettes de 14kg. On trie les raisins, grappes par grappes, éraflés ou non, puis encuvage.

La fermentation d'environ 15 jours se passe avec des **levures indigènes** et sans ajout de soufre (SO2) puis



La cuisine et le vin, ça se partage !

La tonnelle  
à Vins

## Lionel Maurel – Mas d'Agalis

une cuvaison d'environ 10 jours pour harmoniser le fruit, les tanins, les arômes.  
Avant l'entonnage sulfitage à 2g/hl, si besoins en fonction du millésime. Élevage de 12 à 18 mois dans des barriques de 3 à 8 vins, une partie reste en cuve pour garder du fruit et de la fraîcheur.

### 3 CUVEES :

**Vin de table**, cuvée « **Yo no puedo más** » :

- 40% carignan.
  - 50% syrah.
  - 10% mourvèdre.
- Élevage 12 mois. 60% en cuve, 40% en barrique.

Vin de pays des **Coteaux du Salagou**, cuvée « **NAVIS** » :

- 1/3 syrah.
- 1/3 grenache.
- 1/3 carignan.

Élevage 18 mois. 100% barrique.

Vin de France, cuvée « **Le grand carré** » :

- Vermentino, chenin, clairette

**Lionel Maurel**  
**Mas d'Agalis**  
**4 av Marcellin Albert**  
**34800 NEBIAN**  
**Tel/Fax: 04.67.96.53.20**  
**06.63.41.58.14**  
**masdagalis@orange.fr**

