

**Chaque millésime est associé à une œuvre littéraire ou artistique. Au fil des ans, ce choix hétéroclite raconte une autre histoire.**

2000 **Regain** 451 bouteilles

Le premier millésime, celui de toutes les angoisses. Pas d'assemblage possible puisque la petite production impose une vendange groupée des cépages. L'année n'a pas été trop précoce et a préservé un fruit remarquable. La fraîcheur de ce vin et sa délicatesse demeurent étonnantes.

2001 **L'Odysée** 544 bouteilles

La vigne a un peu souffert de la sécheresse les derniers jours avant récolte. La maturité est restée resserrée entre les cépages. Le vin est aujourd'hui très mûr et très plein en bouche. Sa puissance lui promet une belle longévité.

2002 **La Vie mode d'emploi** 532 bouteilles

Un millésime frais et tardif, des raisins heureusement ramassés avant les fortes pluies de septembre confèrent à ce vin vivacité et caractère désaltérant, soutenus par une finale de lavande.

2003 **Here comes the sun** 316 bouteilles

La canicule estivale est restée inquiétante jusqu'à la vendange. La roussanne étant quasiment réduite à l'état de raisins de Corinthe, le vermentino et le grenache ont heureusement assuré une production décente. Ce vin forcément très concentré ne débitera sa commercialisation qu'après le millésime 2004.

2004 **Un air de famille** 392 bouteilles

Le terroir affirme son originalité. Ce millésime apparaît comme la quintessence de cette personnalité: reflets verts, arômes de fruits blancs, de noisette et de tabac blond, bouche fraîche et mentholée.

2005 **A la recherche du temps perdu** 753 bouteilles

Une année mieux alimentée en eau, des vignes en plein équilibre (c'est leur huitième feuille !): c'est le vin le plus minéral de la série. Le boire trop tôt serait un infanticide. L'élevage devra donc être patient.

2006 **Les trompettes de la renommée**

A l'heure où nous mettons sous presse, les 400 litres produits digèrent leurs lies. Ce millésime sera, encore, très concentré..

## MAS CASCAL: UNE DANSEUSE POUR UN ŒNOLOGUE

Il y a évidemment beaucoup d'affectif dans ma démarche de vigneron. Etant œnologue conseil auprès de petits et grands domaines en Languedoc, Provence, Corse, Catalogne, Navarre, Manche, Toscane, Ombrie, j'ai voulu mettre en application personnelle des principes auxquels je crois. J'ai pu le faire sur ma minuscule parcelle familiale.

J'ai été aidé en cela par les familles Saurel et Isnard, mais aussi par une foule de gens dont je veux citer les prénoms : Louis, Thérèse, Mireille, Louise, Pierre, Juliette, Sylviane, Brigitte, Eliette, Michèle, Alain, Julien, François, Monette, Sylviane, Serge, Stéphanie, Sébastien, Aimé, Laurent, Christel, Olivier, Martine, Thierry, Peter, Laurent, Pascale, Alain, Gérard, Mathieu, Charlotte, Véronique et quelques autres...



## LES POINTS DE VENTE DU MAS CASCAL

Le premier vin produit en 2000 a plu aux quelques cavistes à qui je l'ai présenté. Le plus drôle est qu'ils ont aussi acheté les millésimes suivants. Le cercle des points de vente s'est même élargi :

**Prieuré Saint Sever** à Causses-et-Veyran

**La cave de Charlotte** à Castelnau-le-Lez

**V. Marchand de vins** à Saint-Gély-du-Fesc

**Les caves Notre Dame** à Montpellier

**Restaurant chez Serge** à Carpentras

**Franck Dameno** à Monaco

**Peter Riegel Wein Import** à Orsingen (Allemagne)

**Les Grands Vins Sordet** à Genève (Suisse)

**Ron Cohen** à Herleen (Pays-Bas)

**Tsuchiura Suzuki-Ya** à Tsuchiura (Japon)

Jean Natoli, Mas Cascal, 2 chemin des Centurions,  
34170 Castelnau le Lez, France  
œ-mail: mascascal@yahoo.fr

Le **Mas Cascal** se situe à Castelnau-le-Lez, près de Montpellier.

Sa vigne se trouve au pied du Mont Ventoux, sur la commune de **Mazan**.

127 km les séparent...

Mas Cascal



## UN PEU D'HISTOIRE

Le vieux mazet Cascal était à l'abandon lors de son acquisition en août **1992**. Il est devenu la maison de famille.

La parcelle, autrefois champ de lavande, est le seul vestige du domaine paternel aujourd'hui éclaté. Elle a été défrichée le 16 août **1997**.

Les vignes ont été plantées le 28 mars **1998**.  
11 rangées, soit 902 ceps sur 0,225 hectare.

La première vendange, le 05 septembre **2000**, a produit 355 litres.

## UN PEU DE GÉOGRAPHIE

La vigne est située en Comtat Venaissin, dans l'aire de l'AOC Côtes du Ventoux. Toutefois, son encépagement trop extravagant pour l'INAO oblige à une déclaration en vin de pays de Vaucluse.

Son sol s'est formé sur des alluvions fluviales rissiennes.

Ces **galets roulés** forment un poudingue en profondeur.

Son altitude relative (200 mètres) atténue les excès du climat méditerranéen et favorise les écarts nocturnes de température, préservant ainsi la fraîcheur aromatique des vins produits.

## UN PEU DE VITICULTURE

L'encépagement retenu est résolument méditerranéen:

- quatre rangées de roussanne,
- trois de grenache blanc,
- deux de viognier
- une de vermentino
- une de muscat à petits grains.

Pour amplifier cette complexité potentielle, chaque cépage est conduit de manière particulière:

- cordon de royat sur roussanne,
- **échalas** sur viognier, vermentino ainsi que roussanne,
- gobelet strict sur grenache et muscat.

La conduite du vignoble est basée sur les principes de l'agriculture biologique.

Les rendements sont extrêmement faibles (10 à 25 hls/ha selon l'année).



## UN PEU D'ŒNOLOGIE

La vinification et l'élevage sont d'une simplicité biblique:

- cueillette manuelle,
- séjour des raisins une nuit en chambre froide,
- pressurage pneumatique direct,
- débordage statique à l'abri de l'air,
- début de fermentation en cuve inox, fin en barriques,
- élevage de 6 à 10 mois sur lies totales,
- soutirage et collage à la bentonite,
- utilisation maximale du gravitaire,
- mise en bouteilles avant l'été,
- élevage deux ans en tirés-bouchés avant mise en marché.