



MAS D'EN FELIX



L'Essence des Aspres au cœur de nos vins



DOMAINE DU MAS FELIX

1 Mas Félix

66300 CAMELAS

Contact : Benoit Derycke

contact@masdenfelix.com

06.07.02.98.89

LES ASPRES

ENTRE NATURE ET PASSION

C'est dans cette région géologiquement tourmentée du Roussillon, au pied des Pyrénées, territoire riche d'une grande variété de sols et de sous-sols offrant donc une multitude de terroirs, que se situe le Domaine du Mas Félix.



LOCALISATION

Les sols des Aspres sont argileux, caillouteux, et présentent des collisions schisteuses. C'est le cas de notre domaine, situé sur la commune de Camélas, faisant face au château médiéval de Castelnou, à 20 km à l'ouest de Perpignan.

LE DOMAINE DU MAS FÉLIX

Déjà un peu en altitude (200 m), en terrasses, entouré de forêts de chênes verts, il compte aujourd'hui un peu plus de neuf hectares de vignes, pour la plupart anciennes. Le mas, bâtiment principal, date de la fin 18ème. Des terrasses précédemment abandonnées sont peu à peu replantées, nous avons le projet de porter l'exploitation à une douzaine d'hectares, tout en conservant les anciennes vignes, dont certaines ont plus de 70 ans.



LES CÉPAGES DU DOMAINE

ALLIANCE DE TRADITION ET AUTHENTICITÉ

Depuis plus de 25 ans la culture des vignes est menée en « bio » sans que les démarches administratives aient été faites. Depuis 2016 nos vins bénéficient de la certification BIO, contrôlée chaque année. Nos parcelles de syrah, récemment acquises, sont en conversion depuis 2023.

Des cépages variés et traditionnels du Roussillon, des assemblages typés :



SYRAH

Aromatique, elle apporte son parfum et tient un rôle essentiel dans l'élevage en barriques que nous menons.

GRENACHE GRIS ET BLANC

Les Grenaches gris et Grenaches blancs sont puissants, longs en bouche, aux notes minérales, nous les vinifions en vins blancs secs ou vins doux naturels.



GRENACHE NOIR

Il apporte à nos vins secs finesse et élégance, avec des notes typiques de fruits rouges. Il nous offre aussi un vin doux (Rivesaltes Tuilé ou Grenat) très apprécié.

CARIGNAN NOIR

Il structure nos vins secs et leur apporte des notes d'épices.



MUSCAT D'ALEXANDRIE

Puissant et parfumé, il contribue à l'élaboration de notre vin doux naturel (Rivesaltes Ambré).

MILLÉSIME 2025

Prochainement, le Mourvèdre récemment planté viendra compléter notre assemblage en côtes du Roussillon.



NOTRE (PETITE) HISTOIRE

DE LA NORMANDIE AU ROUSSILLON

Normands d'origine, nous avons dû nous résoudre pour des raisons professionnelles à rejoindre Paris pendant près de vingt ans. Mais une grand-mère Catalane et un attrait prononcé pour cette région nous y attiraient depuis toujours. Le pas a été définitivement franchi en 2004, nous avons transféré nos activités professionnelles sur Perpignan.



A la recherche d'un nouveau lieu de vie, en 2005 nous avons été séduits par cette propriété à l'environnement fantastique. Du sommet, nous dominons la plaine du Roussillon avec vue sur le massif des Corbières, Força Réal et jusqu'à la méditerranée, au delà de Leucate. Les vignes étaient alors en fermage.

Lorsque le viticulteur a abandonné son fermage en 2008, nous avons appris, investi dans le matériel pour produire notre vin au domaine, nous nous sommes entourés de professionnels, avons beaucoup écouté, et réfléchi, et nous avons sorti notre première cuvée en 2010. Dans un abri de jardin, mais la nôtre !

Et c'est ainsi que nous nous sommes pris au jeu, nous avons construit notre chai en 2011, commencé à replanter des terrasses abandonnées dès 2013.



Nous redonnons vie à une propriété agricole des Aspres, nous la développons, sans irrigation, en conservant le végétal pour apporter de l'ombre aux vignes, nous nous efforçons d'entretenir et valoriser ce terroir incomparable auquel nous nous sommes attachés en dépit d'une sécheresse récurrente depuis 2017, aggravée par le déficit de pluies depuis 3 ans !



LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE DES VINS.

LE CARACTÈRE

Nous faisons parler le caractère de notre terroir, qui donne à nos vins chaque année un produit différent. Nos cuvées sont chaque année différentes. Notre choix nous porte vers des assemblages ou des mono-cépages, à la recherche de tension et d'acidité maîtrisée grâce à un PH élevé. Un œnologue nous accompagne depuis le début du projet.



Nous vendangeons soigneusement à la main, les raisins sont ainsi triés avant leur entrée en cave, vinifiés en levures indigènes sans intrants œnologiques et les jus sont stabilisés avec des ajouts de sulfites conformes avec la norme des vins naturels... si besoin !

Nous procédons par fermentation douce pendant 4 semaines pour les rouges, accompagnée de remontages et pigeages.

Nous élevons nos vins en barriques pendant au minimum 12 mois (pour les AOC rouges) avant de procéder aux assemblages puis à la mise en bouteilles au domaine.



Les Blancs et les rosés sont pressés dès la vendange (absence de fermentation pelliculaire) et refroidis afin d'accélérer le débourbage.

Pour les Vins Doux Naturels, l'élevage est de 36 à 48 mois pour les oxydatifs (Rivesaltes, Ambré et Tuilé).



ACCORDS METS ET VINS

L'ART DE MARIER NOS VINS

Les vins du Domaine du Mas Félix sont le reflet unique de notre terroir, prêts à enrichir chaque table d'une touche de caractère et de finesse.



LES ROUGES (CÔTES DU ROUSSILLON OU IGP CÔTES CATALANES)

À servir frais entre 14 et 16° sont appréciés avec la cuisine traditionnelle, s'accordent très bien avec les viandes et sont à la hauteur des cuisines du monde riches en saveurs.

LE RIVESALTES GRENAT

Le Rivesaltes Grenat est à servir frais en apéritif, sur du foie gras ou une cuisine sucrée salée et enfin un dessert au chocolat... une merveille !

LE BLANC (IGP CÔTES CATALANES)

À servir très frais entre 6 et 8 ° sera parfait avec les huîtres et les fruits de mer. Selon les millésimes une pointe d'oxydation fait la singularité de ce vin minéral à l'acidité maîtrisée.

LE ROSÉ (IGP CÔTES CATALANES)

Vineux et donc gastronomique, à servir frais, est un régal sur la charcuterie catalane ou les grillades estivales.



LE RIVESALTES TUILÉ

Un peu frais, il exprimera une complexité aromatique peu commune, parfait équilibre entre acidité et sucrosité... à boire en apéritif, sur un dessert à base de fruits secs, voire en digestif... Pour connaisseur averti !



MAS D'EN FELIX

DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES

UNE PASSION RÉCOMPENSÉE PAR LES EXPERTS

Nous participons chaque année à quelques concours reconnus par la profession et les amateurs à la recherche de pépites à mettre en cave.



CONCOURS DU GUIDE HACHETTE

2 étoiles en 2020 pour le Rivesaltes Grenat 2016.

CONCOURS DES GRENACHES DU MONDE

Médaille d'OR en 2019 pour le Rivesaltes Grenat 2016.

Médaille de BRONZE en 2020 pour le Côtes du Roussillon 2016 (grenache-syrah-carignan).

CONCOURS TERRE DE VINS

Médaille d'ARGENT en 2023 pour le Côtes du Roussillon 2018 élevé 3 ans en barriques (grenache-syrah-carignan).

CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Médaille d'OR en 2022 et 2024 pour le Rosé 100 % Grenache qui est issu de parcelles de 1954 et de 2013.

Médaille d'OR en 2020 pour le Rivesaltes Grenat 2016 issu de vieilles vignes de 1954.

Médaille d'ARGENT en 2017 pour le Côtes du Roussillon 2011 (syrah – carignan).

Médaille de BRONZE en 2020 pour le 100 % Carignan vieilles vignes.

CONCOURS GAÏA WINE CHALLENGE

(seul concours au monde de vins naturels)

Médaille d'OR en 2024 pour le Côtes du Roussillon 2018.



DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION DES VINS

L'EXPÉRIENCE AU DOMAINE

Rencontres et dégustations au cœur du chai, pour les amateurs de vins bio et naturels.



Vente directe au domaine

Nos vins sont vendus au domaine où nous organisons (sur rendez-vous) des visites du chai avec dégustation. Notre clientèle est constituée d'amateurs éclairés, de cavistes et de restaurants à la recherche de vins bio option nature !

Nos vins ne sont pas encore connus à l'exportation, mais nous y pensons...

Dégustations exclusives pour les professionnels

Pour les restaurateurs, cavistes, et autres professionnels, le Mas d'en Felix se déplace directement dans vos établissements dans les départements 66, 11, 34 et 31 pour des présentations et dégustations sur mesure. Nous vous offrons l'opportunité de découvrir notre sélection de vins, afin de mieux répondre aux attentes de votre clientèle et de faciliter le choix de vins en parfait accord avec votre carte ou vos offres.



Prise de rendez-vous

Par téléphone au : 06.07.02.98.89
contact@masdenfelix.com

Présence sur les réseaux sociaux



MAS D'EN FELIX