

  
**MAS DE CADENET**  
FAMILLE NEGREL  
*Depuis 1813*

  
**MAS DE CADENET**  
FAMILLE NEGREL  
*Depuis 1813*

**MAS DE CADENET EARL**  
Chemin D57, 13530 Trets France  
Tel : 33(0)4 42 29 21 59  
Fax : 33(0)4 42 61 32 09  
famillenegrel@masdecadenet.fr  
www.masdecadenet.fr



GRAND VIN  
CÔTES DE PROVENCE

# LE DOMAINE

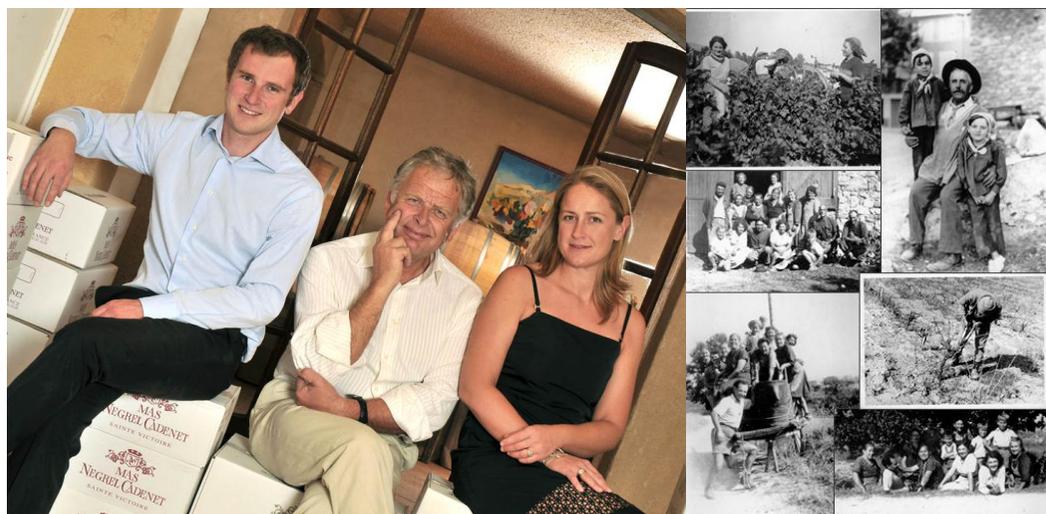
Le nom "Mas" signifie domaine en provençal et "Cadenet" vient du cade, un arbuste local de la famille du genévrier. Dire que le Mas de Cadenet est un domaine typiquement provençal est donc un doux euphémisme.

Le domaine est situé au pied de la montagne Sainte Victoire, dans un écrin exceptionnel à proximité d'Aix-en-Provence. Le site a mainte fois inspiré le peintre Cézanne, on peut donc s'amuser à dire que le domaine ressemble davantage à un tableau qu'à une simple carte postale.

La culture de la vigne sur le domaine date de bien longtemps ; les éclats d'amphores gréco-romaines retrouvés dans le vignoble en attestent.

Mais l'histoire du Mas de Cadenet commence en 1813, date à laquelle la famille Négrel entre en sa possession.

Le Mas de Cadenet symbolise la Provence traditionnelle et une longue histoire d'amour entre une famille et sa terre. Aujourd'hui, Guy Négrel conduit le domaine aidé de ses enfants Maud & Matthieu Négrel.



## LES DISTINCTIONS

### LES MEDAILLES AU CGA



Année	Couleur	Médailles
1979	Rouge	Bronze
1983	Rosé	Or
1983	Blanc	Bronze
1988	Rosé	Bronze
1988	Rouge	Or
1991	Rouge	Bronze
1992	Blanc	Or
1993	Blanc	Argent
1993	Rosé	Or
1997	Rouge	Argent
1997	Rosé	Or
1997	Blanc	Or
1998	Blanc	Or
1998	Rosé	Or
1999	Rosé	Or
2000	Rosé	Bronze
2000	Blanc	Or
2001	Rosé	Argent
2006	Rosé	Argent
2006	Rouge	Or
2007	Rosé	Argent
2007	Blanc	Bronze
2008	Rosé	Or
2009	Rouge	Or
2013	Rosé	Argent
2014	Rosé	Or
2015	Blanc	Argent
2016	Rosé	Argent

### NOS PARTENAIRES GASTRONOMIQUES

Nos plus belles récompenses sont les liens que nous tissons avec les partenaires avec qui nous travaillons.

Nous sommes heureux d'être à leur carte et fiers que nos vins puissent accompagner leur volonté de perfectionnisme culinaire :

Le Petit Nice \*\*\* | Marseille  
Louis XV \*\*\* | Monaco  
Les Trois Forts | Marseille  
L'Époussette \* | Marseille  
La Chevre d'Or \*\* | Eze village  
Pierre Reboul \* | Aix-en-Provence  
Esprit de la Violette | Aix-en-Provence  
Saint Estève | Aix-en-Provence  
Eden Roc | Cap d'Antibes  
Château Saint Martin \* | Vence  
L'Oasis \*\* | Mandelieu La Napoule  
Fontaines d'Aragon \* | Montauroux  
La bastide Saint Antoine \*\* | Grasse  
La Coupole \* | Monaco  
Coq aux champs \* | Soheit Tinlot en Belgique  
Le sanglier des Ardennes en Belgique  
L'abbaye de la Celle \* | La Celle  
Le Phébus \* | Gordes  
Auberge de Cassagne \* | Lepontet  
La petite maison \* | Cucuron  
Vallon de Valrugues \* | St Rémy de Pce

...

### LES GUIDES

Depuis de nombreuses années, notre travail est plébiscité par les guides et presses spécialisées. Notre revue de presse est à votre disposition.



# LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe sur un plateau exposé sud à 250 mètres d'altitude. Il se compose de 45 hectares d'un seul tenant, dont la majorité est classée en AOP Sainte Victoire. Une petite partie est plantée en AOP Côtes de Provence.

Le domaine élabore 60% de rosé, 30% de rouge, 10% de blanc. Le Rolle, Syrah, Grenache, Cinsault et Cabernet-Sauvignon représentent l'encépagement du domaine. Le rendement moyen de 45 hl/ha est naturellement bas.

## LA CERTIFICATION BIOLOGIQUE

La famille a l'intime conviction que le bio est le moyen le plus approprié pour exprimer la minéralité et les nuances de son terroir.

C'est aussi une éthique qui vient du « Respect » du travail accompli par les générations passées et par « Amour » des générations futures qui hériteront de ces terres. La notion de "domaine familial" prend ici tout son sens.

La viticulture et la vinification sont certifiées biologiques par « Bureau Veritas ». Le label implique un travail mécanique des sols, des traitements biologiques pour la vigne, des fumures animales, le minimum d'intrants dans le vin.

## L'APPELLATION SAINTE VICTOIRE

L'appellation Sainte Victoire valorise, au sein des Côtes de Provence, un terroir particulièrement propice à l'élaboration de « Grand Vin ». Le terroir et le climat de l'aire Sainte Victoire lui sont propres et ont une profonde influence sur les vins.

### LE TERROIR

La topologie du vignoble nous ramène à l'ère secondaire crétacée supérieure. Les couches supérieures actuelles proviennent des éboulis du massif de la Sainte Victoire; le sol est donc très filtrant, composé à 60% de graviers et à 40% de sable argilo limoneux. Ce terroir sec donne de faibles rendements, condition première à l'élaboration de vins riches et structurés.

### LE CLIMAT

Le climat présente les caractéristiques du climat méditerranéen:

- Étés chauds et secs ainsi que des hivers doux.
- Une pluviométrie répartie en peu de jours et sous forme d'averses violentes au printemps et à l'automne.
- Le Mistral, vent sec qui aide à la bonne santé du vignoble.
- Une grande luminosité.

Le climat est toutefois différent des autres terroirs de Provence car la montagne Sainte Victoire & les Monts Aurélien, qui entourent l'appellation, créent un micro climat.

Ces reliefs apportent certains aspects du climat continental. Ils forment un écran qui fait barrage aux entrées maritimes et aux pluies, ce qui implique une pluviométrie plus faible et des variations de températures plus importantes par rapport aux autres terroirs provençaux.

### LES CONTRAINTES DE PRODUCTION

Afin de renforcer cette personnalité, les vins issus de cette appellation doivent suivre une démarche qualitative stricte:

1. Une sélection des meilleures parcelles du vignoble marquées par le calcaire.
2. Un encépagement réduit et plus adapté valorisant la syrah et le grenache.
3. Un rendement de production inférieur aux Côtes de Provence.
4. Une dégustation avec repli en AOP Côtes de Provence si la qualité est insuffisante.





# LES CUVEES



## ARBAUDE

AOP CÔTES DE PROVENCE

Ce vin est issu des 5 hectares du domaine plantés en Côtes de Provence ; Arbaude est le nom de la plus importante parcelle. Ce vin de plaisir aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée..



## MAS DE CADENET

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE

Principale production du domaine, la cuvée Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire. A la recherche de la minéralité de notre terroir, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.



## MAS NEGREL CADENET

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.



## BICENTENAIRE

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE

La cuvée Bicentenaire est une édition limitée de 4500 bouteilles pour célébrer le travail des six précédentes générations de Négrel qui ont construit la réputation du domaine.



## VIN CUIT

VIN DE TABLE FRANCAIS

Le vin de dessert mythique qui accompagne le repas de Noël en Provence.

Ce vin issu d'une réduction de moût de raisin révèle des arômes de cuisson inédits et un équilibre parfait.

# ARBAUDE

AOP CÔTES DE PROVENCE



## ARBAUDE ROUGE

### CEPAGES

70% Syrah - 15% Carignan - 15% Cabernet Sauvignon à 50 hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité

Eraflage des grappes avec macération pré-fermentaire à froid (15°C)

Fermentation alcoolique et malo-lactique

Assemblage des cépages et élevage en cuve pendant 8 mois

### DEGUSTATION

De couleur sombre, avec des arômes de fruits noirs frais allant du cassis à la groseille. La bouche ample et souple rappelle un panier de fruits noirs avec une légère touche de réglisse et de cuir. Boire à 16°C avec charcuterie et BBQ.

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 75cl

## ARBAUDE ROSE

### CEPAGES

35% Grenache - 35% Cinsault - 30% Syrah à 55hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à maturité montante, vendange matinale (moût frais à 10°C)

Eraflage et foulage des baies avec pressurage direct

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Assemblage des cépages

### DEGUSTATION

Une belle robe franche. Les fruits rouges dominent le nez. La bouche est fraîche, les groseilles y côtoient les bonbons anglais. Un vin friand à 10°C.

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 75cl / 150cl / Provençale 75cl

## ARBAUDE BLANC

### CEPAGES

50% Ugni-blanc – 50% Rolle à 55hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité

Eraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

### DEGUSTATION

Couleur brillante, les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraîchissante et la longueur agréable. Servir à 10°C.

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 75cl



# MAS DE CADENET

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE



## MAS DE CADENET ROUGE

### CEPAGES

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Cabernet Sauvignon à 45hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité ; grappes éraflées  
Fermentation alcoolique à 30°C avec remontages à l'air et délestage  
Macération post-fermentaire avec remontages en circuit fermé  
Assemblage des cépages et élevage pendant 8 mois en fûts de 4 à 7 ans.

### DEGUSTATION

Robe cardinale. Son nez, très présent, est typé: fruits noirs macérés, épicés et venaisons. En bouche ce vin est structuré et savoureux avec des arômes de fruits et d'épices. (17°C)

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl

## MAS DE CADENET ROSE

### CEPAGES

50% Grenache - 40% Cinsault - 10% Syrah à 45 hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à maturité montante, Vendange matinale (moût frais à 10°C)  
Eraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid  
Fermentation alcoolique à basse température (18°C) avec travail des lies  
Assemblage des cépages

### DEGUSTATION

Une belle robe claire. Un nez fin et complexe à la fois fruité et floral. La bouche est bien équilibrée : frais tout en ayant du volume. Vin de repas à servir à 12°C.

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl / Provençale 75cl

## MAS DE CADENET BLANC

### CEPAGE

100% Rolle à 45hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à maturité montante  
Eraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid  
Fermentation alcoolique à basse température (18°C) avec travail des lies fines

### DEGUSTATION

Une robe cristalline. Un nez fin typé de fruits exotiques: citron, ananas, poire ....  
Une bouche harmonieuse, ample et fraîche avec une belle longueur. Servir 12°C.

### FORMAT

Bordelaise : 37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl



# MAS NEGREL CADENET

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE



## MAS NEGREL CADENET ROUGE



### CEPAGES

45% Grenache - 45% Syrah - 10% Cabernet Sauvignon à 35hl/ha

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité, grappes éraflées

Fermentation alcoolique avec pigeages, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire de 10 jours avec remontages en circuit fermé.

Assemblage des cépages et élevage de 12 à 14 mois en fûts neufs à 4 ans.

### DEGUSTATION

Robe foncée de velours grenat. Intense parfum complexe et «fondu enchaîné» d'épices et de fruits noirs. Charnu, soyeux et long en bouche. Servir à 18°C.

### FORMAT

Bordelaise : 75cl / 150cl / 300cl

## MAS NEGREL CADENET ROSE



### CEPAGES

70% Grenache - 30% Syrah à 35hl/ha

### VINIFICATION

Vendange matinale (moût frais à 10°C)

Eraflage et foulage des baies et macération pelliculaire à froid

Fermentation en fûts de chêne neuf jusqu'à 5 ans

Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies puis assemblage des cépages

### DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'orange, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux.

Rosé gastronomique à déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans

### FORMAT

Bordelaise : 75cl / 150 cl

## MAS NEGREL CADENET BLANC



### CEPAGE

100% Rolle à 35hl/ha

### VINIFICATION

Eraflage et foulage des baies puis macération pelliculaire à froid

Fermentation en fûts de chêne neuf jusqu'à 5 ans

Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies

### DEGUSTATION

Un nez cire d'abeille et floral. Bouche volumineuse aux arômes de citron, poire, cire d'abeille. Dense, complexe et très long en bouche. Déguster à 14°C.

### FORMAT

Bordelaise : 75cl / 150cl

# *Cuvée Spéciale* BICENTENAIRE



*Une cuvée exceptionnelle pour célébrer les 200 ans du domaine.*

*La cuvée Bicentenaire est une édition limitée de 4500 bouteilles pour célébrer le travail des six précédentes générations de Négrel qui ont construit la réputation du domaine.*

*Cette cuvée possède un style très différent des vins du domaine. Le Bicentenaire est l'union des deux plus belles parcelles du domaine pour exprimer une syrah fraîche et juteuse.*

## ROUGE 2010

AOP CÔTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE



### CEPAGES

Sélection parcellaire :  
70% Syrah Parcelle Fortunette  
30% Grenache Parcelle Figuières.

### VINIFICATION

Eraflage des grappes  
Fermentation alcoolique à 30°C avec pigeages.  
Macération post-fermentaire de 10 jours à 30°C avec remontages  
Fermentation malo-lactique  
Assemblage des cépages  
Pas de filtration & pas d'élevage

### MILLESIME 2010

Printemps pluvieux mais sans maladie, été avec deux pluies bien positionnées. Millésime riche et équilibré.

### DEGUSTATION

Une robe brillante aux reflets violets. Une bouche ample et profonde avec un intense parfum de fruit noir, de violette, chocolat et d'épices fraîches. La longueur est tout en délicatesse avec des tanins aériens. Servir entre 18 et 20 °C avec des mets délicats tel que des cailles ou des gibiers à plumes...

### FORMAT

Bordelaise : 75cl

# VIN CUIT DE PROVENCE

VIN DE DESSERT



## HISTOIRE

Né à Aix en Provence, le vin cuit fait partie de la tradition provençale. Ce vin mythique a été oublié et sa production a presque disparu. Seuls quelques vieilles familles vigneronnes ont su conserver ce vin légendaire.

Le vin cuit accompagne le repas de Noël en Provence. Il est bu en apéritif pour la cérémonie du « cacho-fio » ; puis sur la table des fameux « 13 desserts » avec le gibassier, les nougats, les fruits secs, les calissons...

## VINIFICATION

Le moût recueilli pendant les vendanges est cuit au feu de bois de chêne dans un chaudron. Une fois le moût réduit, la fermentation (complètement naturelle) est faite en cuve. Le vin est ensuite soutiré dans des fûts de chêne où on le laissera vieillir quelques années.

## DÉGUSTATION

Une belle teinte orange ambrée. Le nez est exubérant avec ses notes expressives de caramel, d'agrumes, de pruneaux, d'abricots secs et de mendiants. Il se caractérise par un équilibre remarquable entre sucre, alcool et vivacité. En bouche, une grande complexité aromatique qui va du pruneau aux fruits secs. Une belle longueur portée par les fameuses notes de fumé provenant de la cuisson au feu de bois.

Chocolats, pâtisseries et confiseries sont ses compagnons de prédilection.

## FORMAT

Bouteille : 50cl / 150cl

# INSTANT ETERNEL

SPARKLING



## LA SPECIFICITE DE LA METHODE PROVENÇALE

Au-delà d'une simple application des méthodes champenoises, la famille développe ici son savoir-faire dans l'élaboration du rosé de Provence pour créer un effervescent de grande tenue que les méthodes traditionnelles n'auraient pu obtenir.

## CEPAGES

Rosé : 45% Grenache - 45% Cinsault – 10% Syrah

Blanc : 100% Ugni-blanc

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation AOC Côtes de Provence

## VINIFICATION DES BLANC & ROSE

Vendanges à maturité montante, égrappée et foulée des baies

Macération pelliculaire à froid et débourage à froid

Assemblage des cépages pour le rosé puis fermentation en cuve

Mise en bouteille et prise de mousse à partir du moût congelé (méthode provençale)

Elevage de 12 mois sur lattes jusqu'au dégorgeage.

## DEGUSTATION DU ROSE

Agréable robe rose clair et lumineuse; typique du Rosé de Provence. Nez d'agrumes, cerise, amande douce. En bouche, le plaisir du fruit rouge et la fraîcheur de la bulle apporte une belle tension. Servir frais à 8°C en apéritif accompagné de dés de saumon ou avec un dessert aéré à base de fruit rouge comme une charlotte aux fraises.

## FORMAT

Bouteille : 75cl