

MAS DE CADENET

FAMILLE NEGREL
VIGNERONS DEPUIS 1813



GRAND VIN
CÔTES DE PROVENCE

LE DOMAINE

La Famille Négrel possède depuis 1813 le Mas de Cadenet. Niché dans un écrin exceptionnel sur les contreforts de la montagne Sainte-Victoire, le domaine est aujourd'hui conduit par Guy, Maud et Matthieu Négrel.

Le vignoble se situe sur un plateau exposé sud à 250 mètres d'altitude. Il se compose de 60 hectares de vigne d'un seul tenant classés en AOP Côtes de Provence et en Cru Sainte-Victoire. S'y ajoute 20 hectares de céréales et bois qui participent à préserver la biodiversité du site.

La famille Négrel a l'intime conviction que la culture biologique est le moyen le plus approprié pour exprimer la minéralité et les nuances de son terroir. C'est aussi une éthique, un respect du travail accompli par les générations passées mais aussi des générations futures qui hériteront de ces terres. La notion de domaine familial prend là tout son sens : « Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants ».

Le domaine élabore 70% de rosé, 20% de rouge, 10% de blanc. Rolle, Syrah, Grenache, Cinsault et Cabernet-Sauvignon représentent l'encépagement du domaine. L'âge moyen de 35 ans du vignoble assure un rendement global naturellement bas de 45 hl/ha.

Afin de restituer le plus justement les particularités de ce terroir, plusieurs cuvées sont élaborées en fonction de la nature des sols, l'âge des vignes et leur potentiel. Cette démarche très en amont apporte à chaque cuvée un style précis et affirmé.



LE PROFIL DE NOTRE TERROIR

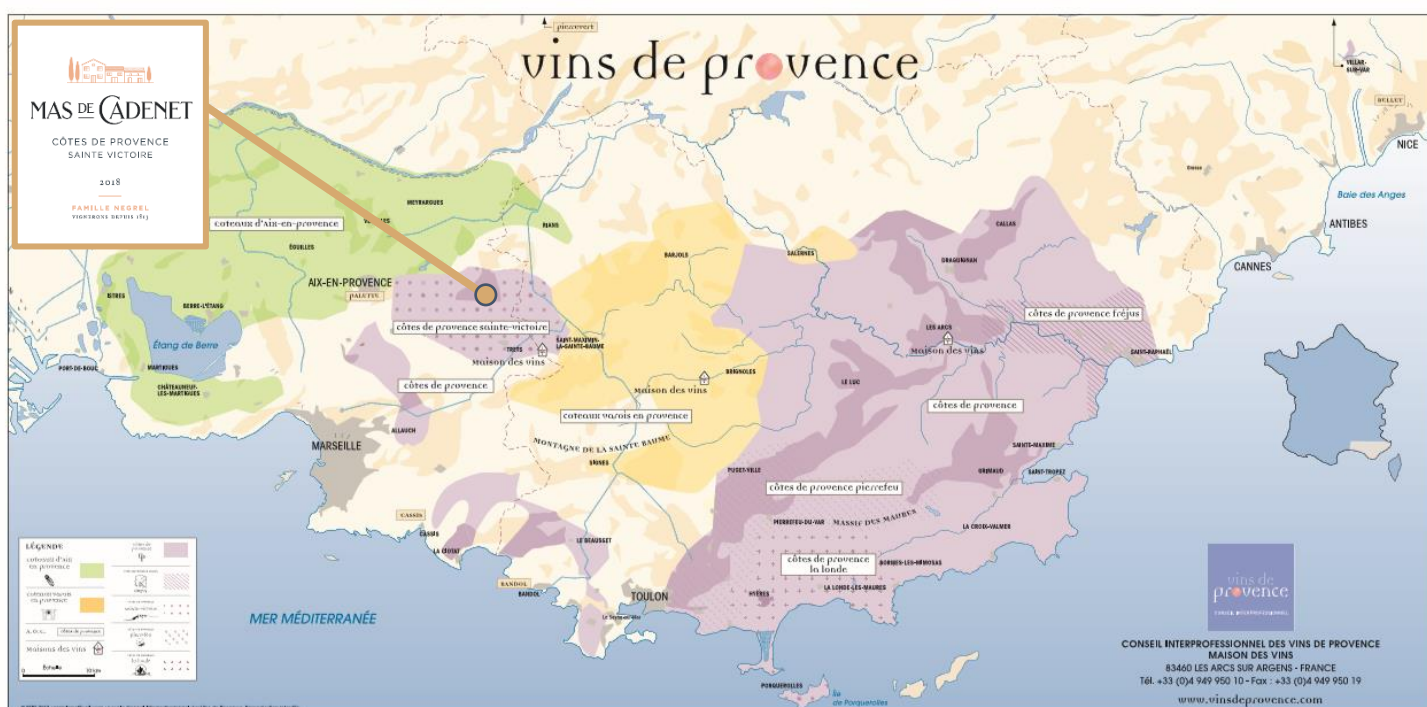
Un microclimat septentrional :

- Pas d'entrée marine, des journées chaudes et des nuits froides, *ce qui apporte fraîcheur au vin.*
- Zone la plus sèche des Côtes de Provence, *ce qui apporte concentration au vin.*
- Forte exposition au vent sec, le Mistral, *ce qui apporte des raisins sains et concentration au vin.*
- Exposition sud *ce qui apporte concentration et maturité au vin.*

Un sol d'éboulis de la montagne Sainte-Victoire :

- 250 mètres d'altitude *ce qui apporte fraîcheur au vin.*
- Sols à dominante calcaire *ce qui apporte tension, notes fumées et l'expression de la minéralité au vin.*
- Sols à dominante argileuse *ce qui apporte volume et souplesse au vin.*

Cette typicité permet d'obtenir des vins avec une belle concentration et de la fraîcheur.



FAMILLE NEGREL

La réputation du domaine et de ses vins s'est bâtie sur les valeurs d'exigence et de partage de la Famille Négrel.

L'exigence est la volonté qui pousse à se dépasser. Elle est la clé de voute de l'élaboration de vins gastronomiques.

Le partage est une valeur ancrée dans notre caractère méditerranéen. Partager est un plaisir exaltant qui se transforme en source de motivation dans le travail.

Fort d'un savoir-faire acquis depuis sept générations, la Famille Négrel élabore des vins issus des plus beaux terroirs de Provence.

Ses vins expriment bien sûr un style «Maison», mais il y a avant tout, la volonté de laisser transparaître toutes les variétés et les nuances des terroirs de Provence.

Du simple vin IGP aux plus belles appellations de Provence, tous les vins sont élaborés avec conviction et autour des mêmes valeurs qui ont bâti la réputation du domaine.



LES REFERENCES

LA GRANDE RESTAURATION

Une des plus grandes sources de satisfaction que peut tirer un vigneron est certainement le lien tissé avec les partenaires restaurateurs.

Le Petit Nice *** | Marseille
L'Épuiette * | Marseille
Les Trois Forts | Marseille
Pierre Reboul * | Aix-en-Provence
Saint Estève * | Aix-en-Provence
La Petite Maison * | Cucuron
Vallon de Valrugues * | St Rémy de Pce
La Chèvre d'Or ** | Eze village
Le Martinez - La palme d'or ** | Cannes
Eden Roc | Cap d'Antibes
Tetedoie ** | Lyon
La Pyramide ** | Vienne
Hôtel de Crillon * | Paris
Mandarin Oriental | Genève
Et bien d'autres...

LES GUIDES

Depuis de nombreuses années, les vins du domaine et de la Famille Négrel sont plébiscités par les guides et presses spécialisés. Cette revue de presse est disponible sur demande.



LES VINS



ECHAPPEE BELLE

Rosé, Rouge, Blanc
AOP Côtes de Provence

Domaine historique du cru Sainte-Victoire, le Mas de Cadenet propose ici une échappée belle en Côtes de Provence avec ces vins joyeux et gourmands.



MAS DE CADENET

Rosé, Rouge, Blanc
AOP Côtes de Provence - Sainte Victoire

Principale production du domaine, Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte-Victoire.

Juste expression de la minéralité, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.



GRANDE GARDE

Rosé, Rouge, Blanc
AOP Côtes de Provence - Sainte Victoire

Issue d'une sélection de vieilles vignes du domaine et d'un travail minutieux à la vigne comme à la cave, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

« Grande Garde » est notre vision d'un grand vin de Provence.





HORIZON

Rosé
IGP Méditerranée

La mer, le soleil, les cigales et un Horizon de plaisir avec ce rosé sec et fruité issu de notre rivage méditerranéen.

Notre savoir-faire au service d'un rosé frais et désaltérant.



NUIT BLANCHE

Rosé
AOP Côtes de Provence

En Provence, terre de soleil, les vendanges nocturnes permettent d'extraire les arômes les plus frais et délicats du raisin.

Un Rosé à boire toute la nuit !



PETITE REINE

Rosé, Rouge
AOP Bandol

Le mourvèdre, cépage emblématique de l'appellation Bandol, associé aux autres cépages provençaux délivre un vin d'une richesse et densité exceptionnelle.

C'est la « Petite Reine » de Provence...

L'ÉCHAPPÉE BELLE

AOP CÔTES DE PROVENCE

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, générosité et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.



L'ÉCHAPPÉE BELLE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

70% Cinsault - 20% Syrah - 10% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante

Vendange nocturne (moût frais à 10°C)

Éraflage et foulage des baies avec pressurage direct

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Assemblage des cépages

DEGUSTATION

Une belle robe franche. Les arômes intenses de fruits exotiques et floraux séduisent dès le nez. La bouche est portée par la fraîcheur. Les arômes se complexifient avec l'apparition des fruits à chair jaune. Un vin friand à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé s'appréciera ainsi en apéritif accompagné de jambon cru, de tomates cerise et tapenade... mais il s'associe aussi volontiers sur des plats colorés comme la cuisine asiatique ou les grillades estivales...

FORMAT

37,5cl / 75cl / 150cl / 300cl / 600cl





L'ÉCHAPPÉE BELLE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE- VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

75% Rolle – 25% Ugni-blanc

VINIFICATION

Ugni-Blanc récolté à pleine maturité.

Rolle à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

DEGUSTATION

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

ACCORDS METS ET VINS

La première année, ce vin blanc peut-être apprécié en apéritif avec des fruits de mer.

La seconde année, le vin sera plus profond et se mariera parfaitement avec un poisson ou du fromage de chèvre.

FORMAT

75cl



L'ÉCHAPPÉE BELLE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE- VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

70% Syrah – 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité.

Éraflage des grappes.

Macération pré-fermentaire à froid (15°C).

Fermentation alcoolique et malo-lactique.

Assemblage des cépages et élevage en cuve.

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°.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rouge au fruit croquant appelle la planche de charcuterie mais si un BBQ est lancé, il ne se portera que mieux.

Ne pas mettre en cave, il faut déboucher la bouteille...

FORMAT

75cl



MAS DE CADENET

AOP CÔTES DE PROVENCE - SAINTE VICTOIRE

Principale production du domaine, cette cuvée révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte-Victoire, à dominante calcaire. Juste expression de la minéralité, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.



MAS DE CADENET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

45% Grenache - 45% Cinsault - 10% Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante,
Vendange nocturne (moût à 10°C).
Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.
Fermentation alcoolique à basse température (18°C).
Remise en suspension des lies fines.
Assemblage des cépages.

NOTE DE DEGUSTATION

Ce vin rose pâle présente une belle fraîcheur minérale, dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs. La bouche se révèle tout en équilibre et élégance, avec une belle tension sur la longueur. Les arômes sont persistants offrant une finale fruitée et saline. Servir à 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé délicat et rafraichissant peut être apprécié sans accompagnement. Mais sa longueur en bouche en fait un véritable rosé gastronomique. Il s'associera avec des plats méditerranéens ou plus exotiques.

FORMAT

37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl / 600cl





MAS DE CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE - VIN BIOLOGIQUE

CEPAGE

100% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Remise en suspension des lies fines.

DEGUSTATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Ce blanc fruité et tendu peut s'apprécier jeune avec des coquillages. Après un an, il sera plus à son avantage avec un poisson. A partir de 3 ans en pleine maturité, il fait merveille avec des volailles et fromages de chèvre...

FORMAT

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



MAS DE CADENET ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

70% Syrah - 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité ; grappes éraflées.

Fermentation alcoolique à 30°C, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire avec piégeages.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 4 à 7 ans.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Robe cardinale. Son nez, très présent, est typé fruits noirs macérés et épices. En bouche ce vin est structuré et savoureux avec des arômes de fruits et d'épices, sur un très bel équilibre. Servir à 17°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge associe la richesse d'un grand vin au plaisir gourmand d'un vin jeune. Il en résulte une formidable capacité d'alliance, du simple BBQ à la daube marinée et bien mijotée.

Une moyenne garde de 8 à 10 ans sera tout à son honneur...

FORMAT

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



GRANDE GARDE

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.



GRANDE GARDE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE
VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Grenache - 30% Syrah

VINIFICATION

Vendange nocturne (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies et macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'agrumes, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux, la finale sapide et longue en fait un vin de haute gastronomie.

A déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rosé de gastronomie s'allie naturellement aux plats à base de coulis de tomate comme les gambas à l'armoricaine, mais aussi à la bouillabaisse.

Il s'associe avec merveille sur les cuisines du monde plus épicées comme la cuisine asiatique ou les Currys.

Nous conseillons un temps de garde...

FORMAT

75cl / 150cl





GRANDE GARDE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE - VIN BIOLOGIQUE

CEPAGE

Vieilles vignes, 100% Rolle

VINIFICATION

Éraflage et foulage des baies puis macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

DEGUSTATION

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

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection de fromages affinés lui ira très bien.

FORMAT

75cl / 150cl



GRANDE GARDE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Syrah - 30% Grenache

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.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids, neufs à 4 ans.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Robe foncée de velours grenat. Intense parfum complexe et un «fondu enchaîné» de fruits noirs, de violette et d'épices. Charnu, soyeux avec une très belle longueur en bouche. Servir à 18°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge de garde se boira avantageusement avec des viandes rouges. Dans sa prime jeunesse, des viandes faisandées ou gouteuses comme l'agneau. Plus fondu après quelques années, il s'accompagnera avec des viandes plus délicates comme une côte de bœuf maturée.

FORMAT

75cl / 150cl





BICENTENAIRE ROUGE 2010

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

CEPAGE

Sélection parcellaire : 70% Syrah (Parcelle Fortunette)
30% Grenache (Parcelle Figuières)

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Une robe brillante. 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.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rouge s'associe avec des mets délicats tel que des cailles ou des gibiers à plumes...

FORMAT

75cl (4500 bouteilles numérotées)



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. Il 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.

DEGUSTATION

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

50cl / 150cl

FAMILLE NEGREL

DEPUIS 1813



HORIZON ROSÉ

IGP MEDITERRANÉE

PROFIL DU VIN

La mer, le soleil, les cigales et un Horizon de plaisir. Ce vin accompagnera chacun de vos moments conviviaux en toute simplicité.

CEPAGES

Cinsault - Grenache - Syrah

VINIFICATION

Eraflage, foulage des baies et pressurage direct.
Fermentation à basse température.
Assemblage et filtration.

DEGUSTATION

Une couleur claire, un nez en finesse aux notes d'agrumes et d'épices.
La bouche est rafraichissante et fruité.
Un rosé d'apéritif à consommer à 8°C.

FORMAT

75cl



NUIT BLANCHE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

PROFIL DU VIN

En Provence, terre de soleil, les vendanges sont réalisées la nuit pour extraire les arômes les plus frais et intenses du raisin. Un rosé festif qui peut être partagé toute la nuit !

CEPAGES

Grenache - Cinsault

VINIFICATION

Eraflage, foulage des baies et pressurage direct
Fermentation à basse température
Assemblage et filtration

DEGUSTATION

Un rosé rafraichissant, sec et fruité.
Une belle robe claire. Un nez délicat de fleur, une bouche en finesse avec une belle fraîcheur en final. Un rosé d'apéritif et de plats décomplexés à déguster à 10°C.

FORMAT

75cl / 150cl

FAMILLE NEGREL

DEPUIS 1813



LA PETITE REINE ROSÉ

AOP BANDOL

PROFIL DU VIN

Le mourvèdre, cépage emblématique de l'appellation Bandol, associé aux autres cépages provençaux délivre un vin d'une richesse et densité exceptionnelle.

C'est la « Petite Reine » de Provence...

CEPAGES

Mourvèdre - Grenache - Cinsault

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité

Eraflage et foulage des baies ; pressurage direct

Fermentation à basse température (18°C)

Elevage sur lies fines puis assemblage.

DEGUSTATION

Couleur melon, son nez intense porte sur les agrumes et la pêche. Sa bouche dense est l'union délicate de fruits et d'épices fraîches.

Un Rosé gastronomique à boire à 12°C.

FORMAT

75cl / 150cl



LA PETITE REINE ROUGE

AOP BANDOL

PROFIL DU VIN

Le mourvèdre, cépage emblématique de l'appellation Bandol, associé aux autres cépages provençaux délivre un vin d'une richesse et densité exceptionnelle.

C'est la « Petite Reine » de Provence...

CEPAGES

Mourvèdre - Grenache - Cinsault - Carignan

VINIFICATION

Récolte manuelle à pleine maturité

Baies éraflées

Fermentation sous contrôle de température.

Elevage de 15 mois en foudre puis assemblage.

DEGUSTATION

Sa robe est sombre cardinale. Son nez intense offre fruits noirs et épices. Sa bouche ample, dense et droite est portée par la puissance et l'aspect solaire typique de Bandol.

FORMAT

75cl / 150cl

FAMILLE NEGREL SAS
Mas de Cadenet, Chemin D57, 13530 Trets France
Tel : 33(0)4 42 29 21 59
famillegenrel@masdecadenet.fr