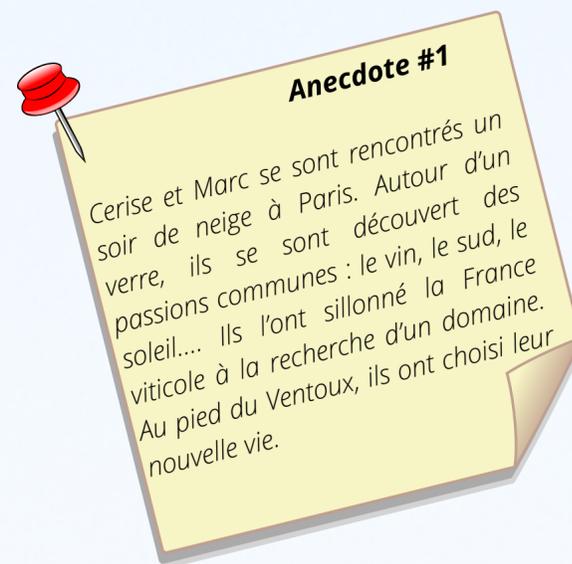


## Un jeune domaine pour un jeune vigneron

Le domaine de Mas Caron a été créé en 2015 par Marc Boulon et se situe à Caromb dans le Vaucluse au pied du mont Ventoux, au cœur des onze hectares de vigne. Le Domaine produit des vins dans les trois couleurs en AOP Ventoux, IGP Vaucluse. La conversion Bio est en cours depuis juillet 2019.

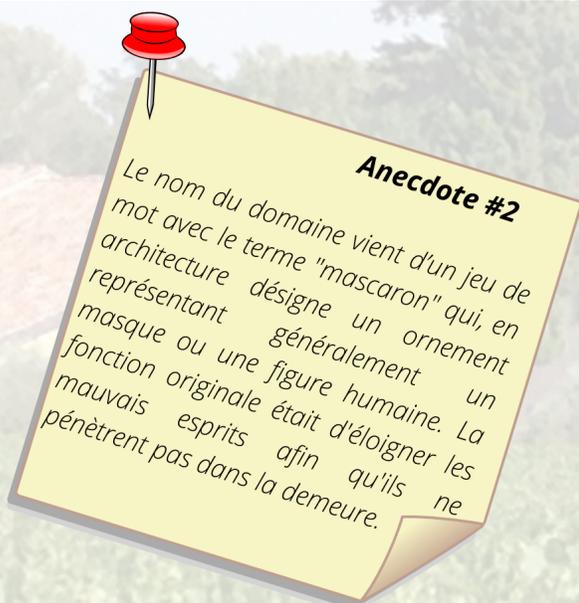


Ancien dirigeant dans le monde informatique, Marc avait en tête, depuis longtemps, le projet de reprendre un domaine viticole. Après plusieurs années de recherche, Marc et Cerise, sa compagne, sont tombés sous le charme d'un mas provençal construit en 1720, proposant une superbe vue sur les dentelles de Montmirail et sur le Mont Ventoux. Difficile de résister pour le jeune couple de vignerons.

Marc a su dès le départ s'entourer de professionnels pour vivre sa passion. Il a tout créé : le domaine, son nom, les cuvées, le caveau.

Partant de zéro (aucunes cuvées, aucun stock etc...), Marc a voulu que les premières bouteilles soient « faciles » à boire, équilibrées afin de pouvoir toucher un grand nombre d'amateurs. Il produit maintenant 5 cuvées : trois rouges, 1 blanc et un rosé.

Le domaine s'est également très vite lancé dans l'œnotourisme et dispose de deux gîtes qui se marient parfaitement avec le charme des bâtisses du XVIII<sup>e</sup> siècle.

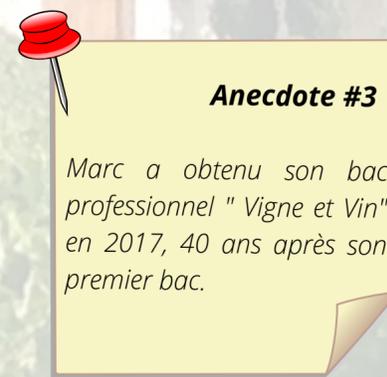


La superficie des vignes s'étend sur onze hectares. Les principaux cépages sont ceux qui constituent l'AOP Ventoux : Grenache noir, Syrah et Carignan pour les rouges ; Grenache Blanc, Roussanne et Viognier pour les blancs ; Grenache Noir et Carignan en pressurage direct pour les rosés.

Marc Boulon produit également un vin uniquement à base de Caladoc, cépage créé par l'INRA à parti du croisement de deux cépages, le Grenache et le Cot (ou Malbec).

Le domaine est composé de vieilles vignes de 95 ans aux pieds noueux et aux nectars savoureux dès l'entrée du domaine jusqu'aux parcelles récemment replantées.

Ce terroir si venté est un lieu de prédilection pour le vin. La fraîcheur des nuits du Ventoux alliée au soleil de Provence apporte à ce nectar une infinie finesse et une grande puissance.



## Chiffres clefs



Création de l'exploitation : 2015



Vignes cultivées : 11 ha



Bouteilles par an : 25 000



Vin rouge : 63 %



Vin rosé : 24 %



Vin blanc : 13 %

# Nos vins



## *Mariage Blanc, un vin en IGP Vaucluse*

Premier blanc du domaine, tout en fraîcheur et rondeur. La robe blanche pâle tire légèrement sur le jaune. Au nez, ce sont les senteurs de fleurs et fruits blancs qui apparaissent. La bouche est fraîche et ronde avec une finale minérale, sur des arômes d'abricots. Il accompagne les apéritifs, les plats de gastronomie à base de poissons et de crustacés.



## *Pilavoine, rosé en AOP Ventoux.*

Le cépage principal de Pilavoine est le Grenache. Pour cette cuvée, 5% de Carignan vient compléter l'assemblage. C'est un vin rosé à la robe pâle. Il a un nez intense aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est élégante et l'attaque est fraîche, avec une belle rondeur et une bonne persistance en finale. Ce vin peut accompagner les apéritifs ainsi que les barbecues.



## *Vin des copains 100% Caladoc, rouge en IGP Vaucluse.*

Ce vin rouge est issu d'un seul cépage : le Caladoc. Il étonne par sa fraîcheur, ses notes de fruits rouges et d'épices qui le rendent très agréable en bouche. Il accompagne parfaitement les plats en sauce ainsi que les viandes. Il est également très apprécié en apéritif, et peut se boire frais.

## *Garance, rouge en AOP Ventoux.*

Garance est un vin, issu de très vieilles vignes, qui a beaucoup de caractère. Avec 70% de Grenache, 15% de Carignan et 15% de Syrah, il possède un nez aux notes de fruits noirs à noyau et de réglisse. Au palais, la cerise burlat est bien présente associée à des arômes épicés avec une belle longueur. Ce vin bénéficie d'un bel équilibre. Il est facile à déguster et s'associe parfaitement avec la viande.



## *Si J'ai Envie by Marc, rouge vieilli en fut de chêne*

Ce vin primé médaille d'argent au concours des vignerons indépendants 2019 est un assemblage de 4 cépages : Grenache, Caladoc, Carignan et Syrah provenant des meilleures parcelles. Il est élevé 1 an en fût de chêne, ce qui lui confère des arômes de fruits **et** de bois. Sa robe est rouge intense avec des reflets violine. Le nez propose des fruits noirs puis des notes de réglisse. En bouche, la cerise burlat domine avec des notes d'épices. C'est un partenaire idéal sur une pièce de bœuf, ou en fin de repas.



*" Un Homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables "*

Charles BAUDELAIRE