

## Mas de la Devèze

2012

Simon Hugues était agriculteur, Nathalie commerciale dans la filière viticole à l'export. Ils ont repris en 2012 au cœur du terroir de Maury une très ancienne propriété, qui avait été démantelée dans les années 1980 ; ils s'attachent à restaurer, en famille, les 30 ha d'un vieux vignoble de vignes en gobelet.

Une cuvée de mourvèdre (60 %) et de grenache, d'un grenat profond presque noir. Le nez s'ouvre sur les fruits noirs et la tapenade. La réglisse s'invite en force dans une bouche élégante, associant richesse et vivacité, étayée par de discrets tanins épicés. L'ensemble bénéficiera d'une garde d'un an ou deux. X 2015-2018 † civet de lièvre

 Vin rouge tranquille

 Élevé en fût

 Élevé en cuve

*Production*

**5 000 bouteilles**

*Prix*

**11 à 15 €**

*Vin sélectionné  
dans*

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2015

📍 Nathalie et Simon Hugues, Mas de la Devèze, rte des Mas, 66720 Tautavel, France, tél. et fax +33 4 68 61 04 58, email [contact@masdeladeveze.fr](mailto:contact@masdeladeveze.fr)

  r.-v.

## Mas de la Devèze

2013 ★★

■ Vin blanc doux tranquille

■ Élevé en cuve

Production  
**2 000 bouteilles**

Prix

**8 à 11 €**

Vin sélectionné  
dans

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
**2015**

Simon Hugues était agriculteur, Nathalie commerciale dans la filière viticole à l'export. Ils ont repris en 2012 au cœur du terroir de Maury une très ancienne propriété, qui avait été démantelée dans les années 1980 ; ils s'attachent à restaurer, en famille, les 30 ha d'un vieux vignoble de vignes en gobelet.

Un superbe muscat or pâle aux reflets verts qui libère des arômes puissants de grains de muscat, d'agrumes (pomelo), de fruits exotiques et de pêche blanche. L'équilibre en bouche est parfait, alliant onctuosité, fraîcheur et intensité aromatique (citron, fruit de la Passion). Une entrée remarquée dans le Guide. X 2014-2016 Y carpaccio de saint-jacques aux agrumes

📍 Nathalie et Simon Hugues, Mas de la Devèze, rte des Mas, 66720 Tautavel, France, tél. et fax +33 4 68 61 04 58, email [contact@masdeladeveze.fr](mailto:contact@masdeladeveze.fr)

  r.-v.

LES VINS DE  
PAYS/IGP

Languedoc et  
Roussillon


Côtes catalanes



MAS DE LA DEVÈZE  
NATHALIE & SIMON

2013

Malice

 Vin blanc sec tranquille

 Élevé en cuve

Production

4 800 bouteilles

Prix

8 à 11 €

Vin sélectionné  
dans

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2015

## ♥ Mas de la Devèze

Malice 2013 ★★

Simon Hugues était agriculteur, Nathalie commerciale dans la filière viticole à l'export. Ils ont repris en 2012 au cœur du terroir de Maury une très ancienne propriété, qui avait été démantelée dans les années 1980 ; ils s'attachent à restaurer, en famille, les 30 ha d'un vieux vignoble de vignes en gobelet.

Nathalie et Simon Hugues ont eu un coup de cœur en 2012 pour la vallée de l'Agly et pour l'ancien mas de la Devèze, qu'ils ont racheté. De 6 ha, ils sont vite passés à 30. Ce blanc issu de cépages locaux – macabeu (80 %), grenache blanc et gris – a lui aussi décroché un coup de cœur. Or pâle aux légers reflets gris, il libère des arômes de chèvrefeuille et de pêche blanche d'une grande fraîcheur. Cette fraîcheur florale et fruitée séduit encore dans une bouche aérienne et pourtant persistante, tonifiée par une pointe perlante. ✎ 2014-2015 † verrine crevettes pamplemousse ■ Mas de la Devèze 2012 (4 300 b.) : un pur macabeu floral, équilibré et frais. ✎ 2014-2015

📍 Nathalie et Simon Hugues, Mas de la Devèze, rte des Mas, 66720 Tautavel, France, tél. et fax +33 4 68 61 04 58, email [contact@masdeladeveze.fr](mailto:contact@masdeladeveze.fr)

  r.-v.