Mas Seren

Le Mas Seren est un vignoble situé dans le Parc national des Cévennes, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO sur la commune de Monoblet à proximité d'Anduze.

A plus de 300m d'altitude, au cœur d'un bois de chênes, les parcelles réparties en coteaux plus ou moins accentués, sont dessinées par un parcours de haies, bosquets et ruisseaux.
Elles accueillent pour les cépages blancs (vermentino, roussane, grenache blanc et ugni-blanc) et pour les cépages rouges (cinsault, carignan, grenache et syrah).
Les vignes les plus jeunes ont 30 ans et leurs ainées plus de 60 ans.

LA VIGNERONNE



Ancienne citadine, Emmanuelle Schoch a troqué la ville pour la province afin de se consacrer à sa passion : le vin.
Elle se lance donc dans la viticulture et crée de toute pièce le Mas Seren en 2009.
Elle fait le choix d'un sol riche et ancien, un lieu classé Patrimoine mondial de l'UNESCO, au coeur du Parc national des Cévennes.

À l'origine enfant de Lyon, ville de soie et de gastronomie, issue d'une famille épicurienne, j'aime le vin et, au fond de moi, je suis une fille de la campagne.
Mon parcours m'amène à découvrir les vignerons et vigneronnes du Languedoc ; je participe aux vendanges puis à différentes tâches, je prends goût à la vigne, une "clochette" sonne dans ma tête : c'est le moment de changer de vie !

Ma reconversion est en marche : de nouvelles études, une expérience de technicienne de la vigne, 15 ans cheffe de cave, régisseuse de domaine, conseillère en vinification ; je trouve mon terroir ici en Cévennes, sur une terre sauvage et préservée.

LA CRÉATION



Je crée le domaine de toutes pièces en 2009. Il fallait le baptiser. Les étoiles omniprésentes illuminent le vignoble, la notion "marcher la tête dans les étoiles" prend tout son sens... Leur présence est tellement forte que l'on a la sensation de pouvoir les attraper à pleine main !
C'est évident, elles deviendront l'emblème du domaine !!!
“Seren” veut dire étoile en Gallois et rime avec Cévennes, le domaine a trouvé son nom !
Pour les cuvées, chacune porte le nom d'une étoile, volontairement pas les plus connues...
Je ne suis pas la seule à admirer ces ciels puisqu'en 2018, le Parc national des Cévennes obtient le fameux Label "Réserve Internationale de Ciel Étoilé"... !

LES CÉVENNES, UN TERROIR ATYPIQUE DU LANGUEDOC

Un climat ensoleillé mais plus frais et plus riche en précipitations, des sols anciens diversifiés...
Ici, l’on profite de la double influence des climats continental et méditerranéen.
Les hivers rigoureux sont bénéfiques au repos hivernal et à l’assainissement des bois des vignes.
Les précipitations sont régulières et abondantes, ce qui compense la "pauvreté" des sols où la pierre domine.
En été, les journées chaudes contrastent avec les nuits fraîches.



Du point de vue géologique, la faille des Cévennes est constituée de sols anciens très facturés de l’ère du secondaire.
Une chance pour ce petit vignoble d’un seul tenant où l’on trouve des schistes feuilletés, du calcaire dur, des grès rouges et des marnes grises. De quoi multiplier les caractéristiques organoleptiques des 10 parcelles du domaine !

LE TRAVAIL DU VIGNOBLE



J'ai choisi ce vignoble en Cévennes pour la variété de ses sols, la particularité de son climat et sa beauté. Respecter l'environnement et maintenir la biodiversité dictent depuis toujours mon travail.

Afin de maintenir un sol vivant dans son évolution indigène, je limite au maximum son travail.
Les brebis assurent la tonte de l'inter-rang de l'automne aux prémices du printemps. Et depuis 2014, Nuage est Cosinus, beaux et vaillants chevaux comtois, réalisent le cavaillonnage et décavaillonnage sous les souches.
Je conserve entre les rangs l'enherbement naturel du site afin que la végétation implantée assure son décompactage, son apport en humus et également sa tenue lors des épisodes cévenols !

A l'heure où l'on parle de plus en plus de biodiversité, d'agroforesterie, je suis fière des choix que je porte depuis 2009.
L'enherbement des vignes m'a toujours semblé vital pour ses bénéfices en apport de matières organiques qui favorise l'activité et la biologique du sol. Il contribue également à sa stabilité et à sa porosité facilitant la pénétration des pluies et à la fixation des sels minéraux, en plus d'être un super refuge pour les insectes !
Je l'ai donc toujours préservé en choisissant à fortiori de maintenir le couvert naturel de mon environnement. Il me semble que moins l'on est interventionniste mieux au conserve l'équilibre de son terroir même si cela impose d'accepter des rendements un peu plus faibles…
S'agissant de l'agroforesterie, quelle chance d'avoir trouvé un vignoble au cœur d'un bois dont les parcelles sont limitées par des haies, là-aussi constituées d'essences locales. Certes, ça ne facilite pas le travail mais au-delà de la beauté du regard, elles offrent un accueillent bienveillant à la faune dont certaines espèces sont de bonnes alliées à la protection du vignoble !

Cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, je m'efforce en plus de diminuer l'utilisation du souffre et du cuivre, en appliquant des tisanes ou des huiles essentielles (écorces de chêne, prêle, orties, écorces orange douce…).
Et un super bonus, ici, le climat n'étant pas favorable au développement des ravageurs de la vigne et du raisin, les vignes n'ont jamais vu le moindre insecticide !

Les rendements sont naturellement modérés, 25 à 35 hl/ha.
Je taille en gobelet ou Cordon de Royat de façon à équilibrer chaque souche et je réalise un épamprage et un ébourgeonnage stricts pour une bonne répartition des grappes sur les ceps. Chacun de ces gestes, soutenus par un palissage bien entretenu, me permettent de limiter les risques de maladies avec l'aide du vent et de l'air qui circulent facilement dans le feuillage.

VENDANGES ET VINIFICATION



L'attention portée toute l'année au vignoble permet de vendanger des raisins sains et mûrs. Vendanges manuelles bien sûr !

Les journées chaudes d'été qui contrastent avec la fraîcheur des nuits de montagne, permettent une progression lente de la maturité des raisins et confèrent à leur jus la typicité singulière de ce terroir qui réunit : éclat aromatique, finesse des tanins et incroyable fraîcheur !

Je décide des dates de vendange en dégustant quotidiennement les baies jusqu'au moment où je suis satisfaite de la maturité atteinte. Ainsi, les vendanges s'étalent sur un bon mois pour suivre le rythme de chaque cépage...
Les parcelles sont vinifiées séparément pour mettre en avant leurs caractéristiques avec lesquelles je jouerai lors des assemblages pour créer les 7 cuvées du domaine aux personnalités bien marquées.

En cave, rien de révolutionnaire !
Juste des gestes simples et soignés pour accompagner la transformation des jus en vin...

Les macérations sont plus ou moins longues selon le profil de vin recherché.
Le travail d'extraction se fait par remontage et/ou pigeage avec contrôle des températures pour ne perdre aucun arôme et permettre aux levures d'aller jusqu'au bout de la fermentation.
Les fermentations malo-lactiques sont réalisées ou non selon les vins.
Les élevages nécessaires se font en cuves uniquement, le terroir et le travail mené en cave permettent d'obtenir des tanins souples et fondus sans avoir besoin de recourir à l'élevage sous-bois.

LES PROJETS

2021 et 2022 ont été deux années riches en nouveautés !
Déménager la cave du domaine dans un nouveau lieu. Un mas typique des Cévennes dont la réhabilitation a demandé de très importants travaux …. mais aujourd'hui les raisins sont vinifiés, les vins élevés et le public accueilli au cœur d'un bâtiment témoin du patrimoine cévenol. Je suis heureuse de participer au maintien de la vocation agricole de ce lieu.
Agrandir la superficie du vignoble de 4 ha.

Le Mas Seren compte donc maintenant 10 ha. Syrah, grenache noir, cinsault et carignan de vignes plantées en 1962 sur un sol riche en dolomies. Tous ce que j'aime !
Embaucher un salarié permanent, mes 2 mains n'étant plus suffisantes pour assumer seule l'ensemble du travail. C'est une toute nouvelle dynamique que j'apprécie grandement.

En 2023, l'énergie va être redéployée sur le vignoble. Les cépages résistants m'intéressent, nous y avons beaucoup travaillé avec le syndicat de l'IGP Cévennes et en avons intégré plusieurs au cahier des charge de l'appellation. Cette année je vais préparer une terre pour pouvoir planter une parcelle de 3 ou 4 cépages en 2024.

Il me faut maintenant affiner ma sélection…



LES VINS

7 cuvées sont actuellement élaborées à partir des différents cépages blancs (vermentino, roussanne, grenache blanc et ugni blanc) et rouges (cinsault grenache noir et syrah) :
4 rouges 2 blancs et 1 rosé.
Quand la gamme **Etincelle Nomade** en rouge, blanc et rosé propose des vins de plaisir immédiat mais non dénués de profondeur, le blanc **Etamin** (80 % de roussanne et grenache blanc) et le rouge **Lilith** (grenache et cinsault à parts égales) offrent des assemblages plus atypiques. Quant à **Mintaka**, un rouge à base de syrah et de grenache, il démontre que dans les Cévennes, on peut élaborer de grands vins aux accents rhodaniens.
Le petit dernier, **Capella** , un 100% Carignan, sans sulfite ajouté, est une cuvée dotée de tanins à la puissance veloutée à laquelle la fraîcheur du terroir apporte sa note de finesse et d'élégance.

