

# MAS ORIGINE

## DOMAINE VITICOLE

### NOTRE MISSION

Faire du vin et... cultiver, transmettre, accueillir. Faire vivre notre domaine !

Mas Origine est né en 2022 dans le joli village de Montpeyroux, au cœur des appellations **Terrasses du Larzac, Montpeyroux et Languedoc**.

*"Nous avons choisi d'écrire notre histoire en partant de zéro et nous nous sommes inspirés de nos Origines, des valeurs fondamentales transmises par nos parents et nos grands-parents : le travail, la passion, la convivialité et le partage."*

JULIEN FABREGAT  
& LAURA BALSAN



# MAS ORIGINE

L'HISTOIRE DE  
DEUX VIGNERONS  
PASSIONNÉS  
ET LEURS ENFANTS



**17 HA**

SURFACE

**2022**

DEPUIS

**100%**

PASSION

IL Y A QUELQUES ANNÉES, NOUS ÉTIIONS : VIGNERON EN PIC-SAINTE-LOUP ET INFIRMIÈRE.

NOUS AVONS CONCRÉTISÉ **NOTRE RÊVE** : CRÉER ET **FAIRE VIVRE** NOTRE DOMAINE VITICOLE À MONTPEYROUX : LE **MAS ORIGINE**.

NOS VINS SONT FAITS POUR ÊTRE **PARTAGÉS**.  
DE BEAUX **MOMENTS DE DÉGUSTATION** VOUS ATTENDENT.



## CÉPAGES

SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE,  
CARIGNAN, CINSAULT, GRENACHE BLANC,  
CARIGNAN BLANC, MARSANNE



## APPELLATIONS

TERRASSES DU LARZAC,  
LANGUEDOC-MONTPEYROUX,  
LANGUEDOC, IGP PAYS D'OC



## LOCALISATION

MONTPEYROUX,  
LANGUEDOC,  
SUD DE FRANCE



## SOLS

ARGILO-  
CALCAIRE,  
MARNES  
ET GRÈS

## PRODUITS

1 VIN ROSÉ  
2 VINS BLANCS  
4 VINS ROUGES  
1 JUS DE RAISIN

## LABEL : CERTIFIÉ

AGRICULTURE

BIOLOGIQUE 2024



TERRASSES  
DU **LARZAC**  
GRANDS VINS  
DU LANGUEDOC



  
Languedoc  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

  
PAYS D'OC  
Indication Géographique Protégée

MAS  
ORIGINE

ROUTE DE SAINT ETIENNE  
34150 MONTPEYROUX  
06 26 42 94 35

[WWW.MASORIGINE.COM](http://WWW.MASORIGINE.COM)  
[MASORIGINE@GMAIL.COM](mailto:MASORIGINE@GMAIL.COM)

# NOS GAMMES DE VINS



## EMBLÉMATIQUE



### MON PETIT DOIGT M'A DIT

ROSÉ 2024 IGP PAYS D'OC  
100% Cinsault



### À CLOCHE PIED

BLANC 2023 AOP LANGUEDOC  
80% Grenache blanc, 20% Marsanne



### DU BOUT DES DOIGTS ROUGE 2022

AOP TERRASSES DU LARZAC  
50% Syrah, 25% Grenache,  
25% Mourvèdre

## CRÉATIVE



### OUVERTURE DE BAL

ROUGE 2023  
AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX  
70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

### LE VOLEUR DE TEMPS



ÉLEVAGE  
1 AN  
DANS  
UNE  
JARRE  
EN GRÈS

BLANC 2023  
AOP LANGUEDOC  
Carignan blanc, Grenache Blanc

### LES RACINES DU CIEL



ÉLEVAGE  
1 AN  
DANS  
BARRIQUES  
DE  
3 VINS

ROUGE 2022  
AOP TERRASSES DU LARZAC  
60% Syrah, 20% Grenache, 20%  
Mourvèdre

## DISTINGUÉE

# GAMME EMBLÉMATIQUE MON PETIT DOIGT M'A DIT

# MAS ORIGINE

Rosé 2024 - 🌿 Agriculture Biologique  
Indication Géographique Protégée PAYS D'OC  
🍇 100% Cinsault

🌿 30hL/Hectare. Vendange manuelle matinale. Âge des vignes : 55 ans

👨🍷👩🍷 Vinification parcellaire traditionnelle. Pressurage direct. Débourage à froid et fermentation à basse température.

🍷 Un rosé élégant à la robe **pâle et brillante**, aux reflets de **pêche**.  
Son nez révèle des arômes de **petits fruits rouges** et une touche **d'agrumes**.  
En bouche, il est **désaltérant, équilibré et gourmand**.

🍴 Parfait avec des plats méditerranéens tels que la ratatouille ou la paëlla.  
C'est un excellent choix en apéritif, accompagné de tapas.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le tableau : Mon petit doigt m'a dit... que le secret d'un rosé équilibré et fruité se trouve dans la vieille parcelle de papi René.*



ÉLU COLLECTION  
PRINTEMPS-ÉTÉ  
IGP PAYS D'OC  
2025



  
PAYS D'OC  
Indication Géographique Protégée

GAMME EMBLÉMATIQUE

# À CLOCHE PIED

# MAS ORIGINE

**Blanc 2023 - Appellation d'Origine Protégée LANGUEDOC**

**80% Grenache blanc, 20% Marsanne**

**en conversion vers l'Agriculture Biologique 3e année, HVE**

**30 hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 44 ans**

**Vendange manuelle précoce afin de conserver la fraîcheur. Vinification parcellaire traditionnelle. Pressurage direct. Débourageage à froid.**

**Un vin blanc minéral avec une fraîcheur vivifiante révélant le caractère du terroir calcaire; aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Belle complexité et longueur en bouche.**

**Parfait avec des fruits de mer, des poissons grillés ou une salade de chèvre chaud.**

**Sa fraîcheur et sa vivacité en font également un excellent choix en apéritif.**

**Potentiel de garde : 5 ans**

**Disponible en magnum de 150 cL**

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le tableau : A cloche pied, on saute entre les vieilles souches de vignes plantées sur la même parcelle.*



GAMME EMBLÉMATIQUE

# DU BOUT DES DOIGTS

# MAS ORIGINE

**Rouge 2022 - Appellation d'Origine Protégée TERRASSES DU LARZAC**

**🍇 50% Syrah, 25% Grenache noir, 25% Mourvèdre**

**🌱** en conversion vers l'Agriculture Biologique, Terra Vitis, HVE

**🌿** 30hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 36 ans

**👨🍷👩🍷** Vendanges matinales. Vinification parcellaire traditionnelle, fait de remontages légers essentiellement. Extraction douce sur les Grenaches afin de conserver les arômes de fruits noirs. Extraction légèrement plus longue sur la Syrah et les Mourvèdres pour des tanins fins. Elevage 12 mois en cuve.

**🍷** Un vin **puissant, structuré et élégant**. Le nez offre des arômes intenses de **cassis** et de **poivre noir**. En bouche, l'équilibre entre **fruits noirs mûrs**, **chocolat noir** et une finale légèrement **réglissée** apporte une **belle gourmandise**.

**🍽️** Idéal avec une côte de bœuf grillée, un cassoulet ou un plateau de fromages avec du Comté et du Roquefort.

Potentiel de garde : 2 à 10 ans

Disponible en magnum de 150 cL

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le tableau : **Du Bout des Doigts** qui illustre notre vin signature.*



**TERRASSES  
DU LARZAC**  
GRANDS VINS  
DU LANGUEDOC



# GAMME CRÉATIVE

# OUVERTURE

# DE BAL



**Rouge 2023**

**Appellation d'Origine Protégée LANGUEDOC MONTPEYROUX**

**70% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre**

**en conversion vers l'Agriculture Biologique 3e année, HVE**

**30hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 40 ans.**

**Eraflage total. Vinification parcellaire traditionnelle fait de remontages légers essentiellement. Cuvaison courte sur les Grenaches afin de conserver les arômes de fruits frais. Extraction légèrement plus longue sur la Syrah et les Mourvèdres pour des tanins fins. Elevage 12 mois en cuve.**

**Un rouge fruité et structuré, avec des arômes de fruits rouges, de confiture de mûre et une pointe florale. Les tanins sont fondus, offrant à la fois gourmandise et équilibre.**

**Idéal avec du magret de canard, des grillades ou un plateau de fromages avec : Manchego (pâte dure/fruité) et Rocamadour (crémeux/rondeur).**

**Potentiel de garde : 2 à 8 ans**

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé la fresque festive : Ouverture de Bal, qui donne vie à notre premier vin.*

**Série de 6 bouteilles avec des étiquettes différentes à collectionner.**



# MAS ORIGINE

# GAMME DISTINGUÉE – CUVÉE CONFIDENTIELLE

# LA PROMESSE

# DES PIERRES



**Rouge 2023**

**Appellation d'Origine Protégée LANGUEDOC MONTPEYROUX**

**🍇 Mourvèdre en macération carbonique, Syrah, Grenache**

**🌱 en conversion vers l'Agriculture Biologique 3e année, HVE**

**🌿 30hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 40 ans.**

**👨🌾👩🌾 Travail parcellaire soigné. Le Mourvèdre est vinifié en grappe entière en macération carbonique pour révéler sa finesse aromatique. Les Syrah et Grenache sont égrappés et vinifiés en cuve avec des remontages doux. Élevage de 12 mois en barriques de 3 vins.**

**🍷 Un rouge **profond et singulier**, entre **caractère et fraîcheur**. Nez de fruits noirs, d'épices douces, avec une touche minérale en finale. En bouche, la structure du Mourvèdre s'équilibre avec la gourmandise du Grenache et la tension de la Syrah. Tanins polis, finale salivante.**

**🍴 Il accompagnera à merveille une côte de bœuf grillée ou un fromage type Saint-Nectaire fermier.**

**Potentiel de garde : 3 à 10 ans**

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le croquis : La Promesse des Pierres symbolisant l'âme du terroir de Montpeyroux, entre force et sagesse.*



**MAS  
ORIGINE**

# GAMME DISTINGUÉE

# LE VOLEUR

# DE TEMPS



**Blanc 2023**

**Appellation d'Origine Protégée LANGUEDOC**

 **Carignan blanc, Grenache blanc**

 en conversion vers l'Agriculture Biologique, Terra Vitis, HVE

 30hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 40 ans

 Vendange manuelle précoce afin de conserver la fraîcheur. Vinification parcellaire traditionnelle. Pressurage direct. Débourageage à froid.

**Elevage 12 mois dans une Jarre en Grès.**

 Un vin blanc aux reflets dorés, aux arômes de **pêche blanche**, de **poire** avec des **notes florales**.

L'élevage dans la **jarre en grès** apporte une **complexité aromatique minérale** et **raffinée**.

Des notes d'**abricot confit** apparaissent, ajoutant une douceur élégante à la finale.

 Accompagne parfaitement un filet de sole meunière, un risotto aux asperges ou un tajine de légumes au citron confit.

Sa rondeur ajoute une dimension supplémentaire à ces accords gastronomiques.

Potentiel de garde : 2 à 8 ans

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le croquis : Le voleur de temps. La recherche minutieuse a donné naissance à ce vin de réflexion.*

GAMME DISTINGUÉE  
**LES RACINES**

TERRASSES  
DU **LARZAC**  
GRANDS VINS  
DU LANGUEDOC

## DU CIEL

**Rouge 2022**

**Appellation d'Origine Protégée TERRASSES DU LARZAC**

 **60% Syrah, 20% Grenache noir, 20% Mourvèdre**

 en conversion vers l'Agriculture Biologique, Terra Vitis, HVE

 25hL/Hectare. Âge moyen des vignes : 35 ans.

  Vinification parcellaire traditionnelle. Extraction douce et maîtrisée sur les Grenaches afin de conserver les arômes de fruits noirs. Extraction légèrement plus longue sur les Syrah et les Mourvèdre pour une structure tannique plus soutenue. **Elevage 12 mois en barriques de trois vins.**

 Un vin rouge **élégant et puissant** avec une belle intensité de **mûre**, de **cerise**, de **garrigue** et des notes **délicatement boisées**. Belle richesse aromatique et longueur en bouche.

 Idéal avec un carré d'agneau rôti, un bœuf bourguignon ou un plateau de fromages affinés.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Disponible en magnum de 150cL

*Création : Collaboration MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui a réalisé le croquis : Les Racines du Ciel symbolisant les valeurs transmises par nos familles : travail, passion, partage et amour.*



GAMME FRAICHEUR

# LE JUS DE RAISIN



🌿 **100% Pur Jus - Agriculture Biologique**

🍇 **100% Grenache**

🌿 30hL/Hectare. Récolte précoce afin de conserver la fraîcheur naturelle des raisins. Vendange manuelle matinale.

👨‍🌾👩‍🌾 Pressurage direct. Une nuit au froid et pasteurisation à la mise en bouteille.

🍷 Un jus de raisin **expressif** dominé par le **fruit frais** et les arômes **gourmands du raisin**. Un bel équilibre entre fraîcheur et **douceur naturelle**, un jus désaltérant et savoureux.

🍷👨‍👩‍👧‍👦 Ce jus s'accorde avec les goûters en famille, les apéritifs et cocktails sans alcool ainsi que vos cocktails. Ou encore, un moment de fraîcheur après une journée ensoleillée.

Conservation : À conserver jusqu'à 3 ans dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, à consommer rapidement et à conserver au réfrigérateur.

Disponible en bouteilles de 25 cL et 75 cL

*Création : Une histoire de famille !*

*Collaboration : Les enfants (Hugo et Matéo) x MAS ORIGINE x Compère (artiste et petit frère de Laura) qui ont réalisé l'illustration de l'étiquette.*

*Un jus conçu avec amour, pour un plaisir à partager !*





NOUS SERONS  
HEUREUX DE VOUS  
FAIRE DÉCOUVRIR  
NOS VINS

MAS  
**ORIGINE**

**TRINQUONS POUR DE VRAI !**

Envie d'une dégustation ?  
D'une collaboration ?  
D'échanger autour de vos projets ?

On vous accueille comme à la  
maison ! Venez !

À très vite au MAS ORIGINE.

JULIEN FABREGAT 06 26 73 48 72  
LAURA BALSAN 06 26 42 94 35

[masorigine@gmail.com](mailto:masorigine@gmail.com)

Notre site internet : [www.masorigine.com](http://www.masorigine.com)



sur Instagram [@masorigine](https://www.instagram.com/masorigine)



sur Facebook [@masorigine](https://www.facebook.com/masorigine)



sur LinkedIn [@MASORIGINE](https://www.linkedin.com/company/masorigine)

À TRÈS VITE !