MAS SAINT LAURENT

PRESENTATION

A l'origine du Mas Saint Laurent à la fin des années 1800, perché sur la colline de Montmèze, il y avait un petit mazet sur 2 ha de vignes. **Transmis de père en fils depuis 5 générations**, Julien Tarroux est à la tête de **38 ha de vignoble**, majoritaire en vins blanc, avec de **anciens cépages languedociens** : Terret-Bourret, Piquepoul blanc par exemple. Mais aussi : Roussanne, Marsanne, Viognier, Rolle et Clairette à venir.

Situé face à **l'Etang de Thau et de Sète**, le Mas se situe au milieu des **garrigues** sur un terroir calcaire de la fin du crétacé parsemé de **coquilles d'oeufs de dinosaures**. Les vignes profitent des brises de la Méditerranée et de la fraicheur de l'Etang de Thau.

Toutes les vignes sont travaillées selon des critères **agroécologiques (depuis 2017)**, avec des rendements modérés et une volonté d'obtenir des vins à forte personnalité.



Julien Tarroux, vigneron

Parcs à huîtres de l'Etang de Thau



MAS SAINT LAURENT

LA DEMARCHE ECOLOGIQUE

Le Mas Saint Laurent a été certifié en Agriculture Biologique en 2024.

Pour l'heure Julien est à l'écoute de toutes les techniques qui convergent vers « une **agriculture du vivant** ». Depuis 2014 Julien a su créer un **équilibre écologique :** les **moutons viennent pâturer** en hiver, des **ruches** sont installées aux abords des vignes. Julien utilise des éléments naturels, tels que des **préparations de plantes** pour soigner la vigne et pratique **le non travail du sol** afin de **préserver la Biodiversité**. Entouré d'oliviers, le Mas Saint Laurent récolte et produit aussi une **huile d'olive** douce et fruitée à base **de variétés locales : Olivière, Picholine, Verdale, Lucques.**

Moutons qui pâturent en hiver





Oliviers du Domaine

Ruches





Vignes
en non travail du sol