



— *Authentic Magazine* —

# Turquoise

SAINT-TROPEZ

# Clos Mirages

UN JEUNE VIGNOBLE  
AFFICHE SES AMBITIONS



**B**lotti aux contreforts du massif des Maures, dernier vignoble avant 150.000 hectares de forêt, Clos Mirages tient un peu du rêve. Comment imaginer qu'au bout de cette longue route d'accès émerge, de ces terres ressuscitées il y a peu, un vignoble qui affiche déjà la volonté de s'inscrire parmi les meilleurs ?

Architecte parisien, né à Draguignan, Hervé Paillard ne manque pas d'ambition pour son vignoble. Première cuvée en 2021 sans expérience particulière du vin. Et déjà une médaille d'or obtenue au concours international de Lyon pour son Rosé Bio. « Si vous participez à un concours, c'est pour le gagner, pas pour finir cinquième ! »

*Nestled in the foothills of the Massif des Maures, Clos Mirages is something of a dream. At the end of this long access road, a vineyard is emerging that is already determined to become one of the best. A Parisian architect born in Draguignan, Hervé Paillard has no shortage of ambition. First vintage in 2021 and already a gold medal «If you enter a competition, it's to win, not to finish fifth!»*

## EN SYMBIOSE AVEC LA NATURE

La propriété a été achetée en 2020 (10 ha). La France était alors en pleine crise du Covid-19. Hervé Paillard et sa famille sont restés confinés à Clos Mirages près de six mois, un temps mis à profit pour observer le soleil, le vent, la faune et la flore, le fonctionnement de l'écosystème. « On a eu le temps de s'imprégner, de comprendre qu'il fallait viser un équilibre entre l'agriculture et la nature, pour être en symbiose avec elle. »

## DEUX TIERS CONSACRÉS À LA VIGNE

Aux dix premiers hectares acquis, cinq autres s'ajoutent en 2021 puis, récemment, onze hectares, de l'autre côté de la route. Tous ces terrains agricoles, classés en AOP avaient été colonisés, du fait de leur abandon, par des forêts de pins ou de bruyères, stériles et favorisant les incendies. « L'année dernière, raconte Hervé Paillard, on a planté une centaine de chênes-lièges et on va continuer, toujours avec cette idée de créer un écosystème diversifié et résilient. En termes de surfaces, deux tiers seront consacrés à la vigne et un tiers à la forêt. »

## INVITATION

Clos Mirages est actuellement un immense chantier à ciel ouvert : construction d'un chai, création de restanques, plantations nouvelles, remise en eau d'un étang... « C'est le moment de venir, s'enthousiasmer, pour voir la réalité de la création d'un domaine et d'un rosé premium. Le rosé, ce n'est pas que du marketing et de la publicité. Le rosé est le vin le plus difficile à faire, le plus technique. Comme il se passe beaucoup de choses au domaine, les visiteurs peuvent poser toutes les questions. Ils se sentent plus libres. Ils apprécient de voir quelque chose qui est en construction. » L'invitation est lancée.

## TOUJOURS INNOVER

« Lors de la vendange 2022, nous avons eu recours à deux techniques vraiment nouvelles pour Clos Mirages. La première, une vendange manuelle sélective...très sélective. On a jeté pratiquement 20% des grappes pour ne garder que les meilleures. Nos rendements sont donc limités à 30 hl/ha avec des vignes ayant entre 40 et 60 ans. La deuxième technique, mise au point avec Yann Chérici, notre œnologue, a été de refroidir la vendange au cœur même du domaine. Nous y avons placé des containers réfrigérés dans lesquels on a disposé des caissettes contenant nos grappes entières pour les refroidir à 7/8°. On a ainsi pressé des raisins frais et préservés qui avaient gardé toute leur fraîcheur et n'avaient pas commencé à macérer. C'est ce qui apporte l'intensité aromatique et gustative particulière du 2022 et complète la belle charpente et la longueur en bouche procurées par le Mourvèdre. »

## IN SYMBIOSIS WITH NATURE

The property was purchased in 2020 (10 ha). At the time, France was in the midst of the Covid-19 crisis. Hervé Paillard and his family were confined to Clos Mirages for almost six months, taking the opportunity to observe the sun, wind, flora and fauna.

## TWO-THIRDS DEVOTED TO VINES

To the first ten hectares acquired, five more were added in 2021, followed recently by eleven hectares on the other side of the road. All this agricultural land, classified as PDO, had been colonized by pine and heather forests, which are barren and conducive to wildfire.



## UNE RÉFÉRENCE DE ROSÉ GASTRONOMIQUE

Accords mets-vin ? Thibaud travaille avec son père et c'est lui qui approche les restaurants : « Nous avons sollicité des chefs et des sommeliers. Ce qui est revenu le plus souvent, c'est que notre rosé est particulièrement adapté aux crustacés et aux poissons, aux viandes blanches et, pour certains, à la nourriture asiatique et la cuisine fusion, grâce à ses notes poivrées. D'autres chefs nous ont proposé de jouer le contrepoint. C'est-à-dire d'aller vers des mets plus gras et d'essayer avec du brie à la truffe voire une blanquette de veau. ».

## SA PLUS NOBLE EXPRESSION

A Clos Mirages, où les équipes d'Hervé Paillard s'activent, figuiers, oliviers, abeilles et insectes, chênes et futaies retrouvent peu à peu leur place et leurs correspondances, les liens invisibles et souterrains qui les unissent. Ici, la vigne trouve sa plus noble expression : les petits domaines créent de grands vins.

Henri Lameyre



Pour s'y rendre :  
2631, chemin de Saint Marc, La Mole  
(passer obligatoirement par Cogolin)



### INVITATION

Clos Mirages is currently a huge open-air worksite: construction of a winery, creation of restanques, new plantations, re-watering of a pond... «It's time to come and see for yourself! It's time to come and see for yourself,» he enthuses, «the reality of creating an estate and a premium rosé. Rosé isn't just about marketing and advertising. Rosé is the most difficult wine to m

### ALWAYS INNOVATING

« During the 2022 harvest, we used two really new techniques for Clos Mirages. The first was a highly selective manual harvest. We discarded almost 20% of the bunches to keep only the best. Our yields are therefore limited to 30 hl/ha, with vines between 40 and 60 years old. The second technique, developed with our oenologist, was to cool the harvest at the very heart of the estate. We placed refrigerated containers in which we placed crates containing our whole bunches to cool them to 7/8°. This is what gives the 2022 its distinctive aromatic and taste intensity, and complements the fine structure and long finish provided by the Mourvèdre.

### A BENCHMARK IN GOURMET ROSÉ

Food and wine pairing? Thibaud works with his father, and it's he who approaches the restaurants: «We've approached chefs and sommeliers. What came up most often was that our rosé is particularly well-suited to shellfish, fish and white meats. Other chefs suggested we play counterpoint. In other words, to go for fattier dishes and try it with truffle brie or even blanquette de veau».

### ITS NOBLEST EXPRESSION

At Clos Mirages, where Hervé Paillard's teams are hard at work, fig trees, olive trees, bees and insects, oaks and groves are gradually finding their place and their correspondences, the invisible, subterranean links that unite them. Here, vines find their noblest expression: small estates create great wines.

How to get there :  
2631, chemin de Saint Marc, La Mole  
(you are required to pass through Cogolin)

