

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2019



A travers cette cuvée « historique », leur première jadis nommée L'Infidèle, Isabelle et Vincent Goumard rendent un bel hommage à ces terroirs de Jonquières qui les ont accueillis voici près de 20 ans déjà.

Sur près de 8 hectares, les parcelles sélectionnées pour ce vin couvrent aussi bien des sols de cailloutis calcaires que des argilo-calcaires. Les vignes ont en moyenne une quarantaine d'années et bénéficient de ces vents du nord, descendu des Causses du Larzac, qui rafraîchissent une atmosphère souvent très chaude en été et très ensoleillée.

Isabelle et Vincent assemblent les 5 grands cépages languedociens : syrah, cinsault, carignan, mourvèdre et grenache, la plupart étant conduits en gobelet et taillés courts. Côté vinification, ils privilégient, après un égrappage partiel, des cuvaisons longues, d'un mois environ, à des températures relativement faibles : on démarre à 15° pour monter très progressivement jusqu'à 25°. Les élevages sont distincts pour chaque cépage et chaque parcelle, principalement en demi-muids et grands foudres ovales. Après l'assemblage final, le vin repasse ensuite 4 mois en cuves où il peaufine ses équilibres.

En 2019, les vignes du Mas Cal Demoura n'ont pas été épargnées par l'épisode caniculaire dont le pic est survenu le 28 juin : l'air brûlant a littéralement « grillé » de nombreuses jeunes grappes, entraînant au final un déficit de récolte de plus de 40%. Une situation d'autant plus regrettable que les vins « rescapés » se montraient particulièrement brillants, à la fois intenses, concentrés et sensuels, mais toujours frais et actifs en bouche.

Le vin se montre aujourd'hui très expressif, sur des notes de poivre blanc et de baie rose, de cuir pleine fleur, de thym, d'anis et de romarin, de tomate cerise bien mûre, de framboise écrasée et de cerise Burlat, de rose ancienne et de pot-pourri de fleurs séchées. On distingue une note fumée venue du sol, entre cendre tiède et silex frotté.

On aime en bouche l'équilibre entre une texture pleine et généreuse, soulignée par des tannins très murs et fondus, et cette sensation d'énergie, de dynamisme que la vigne a su puiser dans les calcaires et restituer dans une dimension épicée excitante. Entre gourmandise des fruits rouges et tension minérale, la finale est superbe de précision.

Jeune, le vin vous réglera sur un magret de canard rôti ou des côtelettes d'agneau grillées. Plus tard, osez le tajine ou le navarin d'agneau. Ou encore le bœuf en daube...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Lumineux et puissant : poivre blanc et baie rose, cuir pleine fleur, thym, anis et romarin, tomates cerises bien mûres, framboise écrasée et cerise Burlat, rose ancienne et pot-pourri de fleurs séchées. Une note fumée entre cendre et silex frotté

Bouche : Une texture pleine et généreuse, des tannins très murs et fondus, et cette sensation d'énergie que la vigne a su puiser dans les calcaires et restitue dans une dimension épicée excitante. Finale entre gourmandise des fruits rouges et tension minérale

Accords mets-vins : Jeune, un magret de canard rôti ou des côtelettes d'agneau grillées. Plus tard, osez le tajine ou le navarin d'agneau, le bœuf en daube



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique