Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2021

Dès le départ, Isabelle et Vincent ont fait le choix de structurer leurs blancs autour du chenin, convaincus à juste titre que le cépage pourrait ici donner son meilleur et marquer les vins par une empreinte minérale, toute en finesse et en tension. Un chenin qui se plaît beaucoup sur ces sols profonds d'éboulis calcaires et s'accommode parfaitement de la fraîcheur des nuits d'été apportée par la proximité des Grands Causses du Larzac. Il trouve des conditions idéales d'amplitude thermique pour atteindre des maturités optimales et une excellente concentration aromatique.

Fidèles cependant à l'esprit « sudiste » des lieux, les Goumard ont peaufiné, année après année, des assemblages variés avec des cépages méridionaux pour finalement aboutir à ce « cocktail » original mais irrésistible associant au chenin majoritaire (60% environ) une bonne proportion de roussanne, de grenache blanc, de carignan blanc ainsi qu'un peu de viognier et de petit manseng.

Ici, tout est fait pour que les vignes, d'une trentaine d'années, s'épanouissent dans leur environnement. Préservation de la vie des sols et limitation des rendements sont les deux clés de voûte du travail cultural mené par Isabelle et Vincent. Labour et griffage des sols, enherbement contrôlé, amendements organiques, traitements bio-dynamiques, ébourgeonnage, effeuillage : rien n'est laissé au hasard pour obtenir le raisin le plus sain et concentré possible, gage d'une transmission fidèle de toutes les précieuses informations du terroir.

Cette Etincelle 2021 a dû surmonter bien des défis avant de pouvoir se présenter à nous sous un jour particulièrement charmeur et équilibré. Entre les dégâts du gel du mois d'avril sur les jeunes pousses juste débourrées, des orages de grêle en début d'été qui ont affecté certaines parcelles, mais aussi les attaques des cryptobables, ces petits papillons en pleine expansion dans le vignoble languedocien dont les larves se délectent des raisins juste avant qu'ils n'arrivent à maturité : les nerfs des vignerons ont été mis à rude épreuve. Heureusement, la vigne a encore une fois montré son extraordinaire capacité de résilience.

A l'exception du viognier (dont la richesse aromatique naturelle a conduit à n'utiliser que de la cuve inox), les raisins sont vinifiés puis élevés pour partie en demi-muids (30% environ), toujours séparément. Un contenant idéal pour souligner richesse aromatique et relief minéral de la matière sans pour autant tomber dans un boisé trop marqué.

Vivacité et finesse des chenins, générosité aromatique et texturée des grenaches et des roussannes, superbe énergie des carignans :

l’assemblage a su tirer, cette année, le meilleur de chaque cépage, pour un résultat franchement enthousiasmant.

Au premier nez, on est littéralement envoûté par une myriade de notes florales où l’on retrouve des amandiers ou des pêchers en fleurs, l’acacia, le mimosa, la lavande et le bougainvilliers, mais aussi des pollens délicats, la violette ou l’œillet blanc. Une touche balsamique évoque les pins parasols. On aime la sensualité délicate qui habille ce vin à la robe claire mais lumineuse, et accompagne le déploiement du fruit sur des évocations d’abricot et de pomme, de pêche blanche et de poire Comice, rafraîchies par des nuances d’anis et de menthe. C’est un délice !

Même plaisir en bouche où le vin se montre particulièrement expressif et gourmand, autour de saveurs franches de fruits à noyau et de poire, de confiture de Reine-Claude, d’amande effilée, mais aussi d’évocations toniques et stimulantes de sorbet au citron, de bonbon à l’anis et de piment d’Espelette. La finesse de texture est remarquable, soulignée par une imprégnation calcaire aux subtils accents salins. Justesse des équilibres, persistance phénoménale : la réussite est totale !

Cette « Etincelle » de grande classe brillera sur des sashimis de daurade, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines, un tartare de bar ou des ravioles de langoustines pochées dans un bouillon poivre et menthe, à la façon de Frédéric Anton. Dans un esprit méditerranéen, le loup au fenouil est tout indiqué. Un vrai coup de cœur, sur un millésime aux faibles quantités.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Floral et complexe : amandiers ou pêchers en fleurs, acacia, mimosa, lavande et bougainvilliers, pollens délicats, violette ou œillet blanc, une note balsamique, abricot et pomme, pêche blanche et poire Comice, des nuances d'anis et de menthe

Bouche : Expressive et gourmande, autour de saveurs franches de fruits à noyau et de poire, de confiture de Reine-Claude, d'amande effilée, des évocations toniques de sorbet au citron, de bonbon à l'anis et de piment d'Espelette. Longue finale saline

Accords mets-vins : Des sashimis de daurade, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines, un tartare de bar ou des ravioles de langoustines pochées dans un bouillon poivre et menthe. Dans un esprit méditerranéen, le loup a fenouil est tout indiqué

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin (60%), grenache blanc (20%), roussanne (10%), viognier, petit manseng, carignan blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique