

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2020



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 bien ensoleillée.

Isabelle et Vincent assemblent ici 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 2020, d'Est en Ouest de l'appellation, les vignerons des Terrasses du Larzac se sont réjouis de conditions de maturation et de vendange parfaites et se montrèrent plus que satisfaits de la qualité des raisins arrivés dans les cuves, avec des rendements en jus relativement généreux. Mention spéciale pour le grenache juteux à souhait et la syrah déjà très aromatique, que le terroir protecteur et frais des Jonquières a sublimé.

Le nez, extrêmement subtil, se révèle doucement mais sûrement. Il tisse une jolie toile d'arômes. Le ballet s'amorce sur de doucereuses notes de pruneau, suivies de baies noires fraîches, cassis et sureau en tête. De ce panier estival de fruits se dégagent de suaves odeurs de figues et d'abricots secs, saupoudrés de notes salivantes de réglisse, d'anis frais et d'herbes aromatiques, entre thym et baie de genièvre. Le paysage des Causses est dans le verre.

En bouche, vous serez saisi par une sensation de fraîcheur portée par une douce acidité. La matière est fluide et brillante. On s'émerveille de la justesse de ce jus qui charrie des notes de pruneau, de cerise et de gomme de pins. Le milieu de bouche explosif offre un cœur de fruit intense. Des tannins poudreux, particulièrement fins, soulignent l'expression d'un fruit pur et juteux. Le toucher de bouche est délicat, jamais submergé par la densité de cette structure enveloppante. Une bouche immense, qui ne retombe pour ainsi dire jamais et étonne même par sa précision, sa tension et sa tonicité. La finale, délicate et longue, convoque de belles notes de cuir et des amers classieux. Ce vin de soleil et de calcaire installe en vous un sentiment de plénitude que ne couvre jamais le bruit des cigales et du vent.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Jeune, on lui préférera des compagnons de table simple mais élégant. On optera ainsi pour un magret de canard rôti ou des côtelettes d'agneau grillées, généreusement saupoudrées d'herbes de Provence. Les plus téméraires pourront tenter l'accord avec une tielle sétoise. Lorsque le vin aura pris un peu de patine, optez pour un tajine de veau aux carottes, un navarin d'agneau, ou encore un bœuf en daube...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Lumineux et subtil : poivre, thym, anis et romarin, tomates cerises bien mûres, pruneau, cassis et sureau, figue et abricot sec, pot-pourri de fleurs séchées. Une note fumée, une autre de réglisse.

Bouche : Superbe sensation de fraîcheur, portée par une douce acidité. Une matière fluide, des tannins fins et poudreux, des saveurs de pruneau, de cerise et de gomme de pin. Equilibre parfait entre la densité de structure et la finesse de grain.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache,
Mourvèdre, Carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique