

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2021



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 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.

Malheureusement, 2021 restera ici aussi synonyme d'une récolte très réduite en quantité, avec des pertes de l'ordre de 70% pour les rouges par rapport à une année normale. En cause, le gel d'avril qui a frappé des vignes très précocement débourrées, après un hiver particulièrement doux et même chaud, à certaines périodes. Malgré cela, les vignes ont encore une fois su faire preuve de résilience, pour donner, après une saison d'été plutôt chaude et sèche, des fruits aux équilibres magnifiques, offrant un profil aromatique dans la lignée des 2020.

Le résultat nous enchante aujourd'hui avec ce Terre de Jonquières charmeur en diable. Le nez resplendit de fruits rouges mûrs et juteux et de fleurs lascives. On pense à une ganache mêlée à un coulis de framboise, à des cerises et des mûres, à une essence de rose ou de jasmin, au lys et à la pivoine, à un clafoutis aux quetsches ou aux griottes. On se régale d'une note de jus de tomate, complétée d'une touche fumée évoquant la suie. Les herbes sauvages du Causse tout proche planent maintenant au-dessus du verre... On se laisse littéralement embarquer !

La bouche offre un bel équilibre entre une matière ample, mûre et un dynamisme permanent. D'un côté les cerises, les groseilles et les prunes rouges, de l'autre les herbes fines aux accents mentholés et anisés, les épices vertes, cardamome en tête, et les amers toniques du bâton de réglisse. On aime sur la finale la résonance profonde du sol qui vient faire vibrer le fruit. La persistance est remarquable.

Après 3 ou 4 ans de cave, cet excellent Terre de Jonquières vous réglera pour accompagner un col vert ou un perdreau aux baies rouges et aux myrtilles, des gnocchis al ragù, ou, tout simplement, un bœuf en daube.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Succulent...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Terre de Jonquières - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Charmeur et tonique : une ganache mêlée à un coulis de framboise, cerises et mûres, essence de rose ou de jasmin, lys et pivoine, clafoutis aux quetsches ou aux griottes, suie et fumée, herbes sauvages du Causse

Bouche : Bel équilibre entre une matière ample et mûre et un dynamisme permanent. D'un côté les cerises, les groseilles et les prunes rouges, de l'autre les herbes fines aux accents mentholés et anisés, la cardamome et les amers toniques. Finale imprégnée de sol

Accords mets-vins : Un canard col vert ou un perdreau aux baies rouges et aux myrtilles, des gnocchis al ragù, ou, tout simplement, un bœuf en daube.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache,
Mourvèdre, Carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique