

Mas Cal Demoura - Les Combariolles - 2021



Nous nous situons ici dans le cœur historique du Domaine sur un secteur de 8 hectares de vignes d'un seul tenant, qui forment un véritable écosystème entouré d'une véritable « barrière » naturelle d'oliviers, arbousiers et autres chênes truffiers et fenouil sauvage.

Sur ces sols très drainants et caillouteux, syrah, mourvèdre, carignan et grenache cohabitent. La plupart des pieds affichant un âge fort respectable autour de la quarantaine. C'est ici qu'Isabelle et Vincent ont commencé à adopter des méthodes culturales inspirées par la biodynamie (après avoir converti le domaine en bio dès leur arrivée en 2003).

La fermentation s'effectue sur levures indigènes en cuves inox et les élevages de 12 mois sont réalisés par cépage et par parcelle en demi-muids de 500 et 600 litres (25 % neufs et 75 % de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl.

Sur ce millésime 2021, aux faibles rendements suite au gel d'avril, tout en finesse et en équilibre, syrah bien mûre et mourvèdre plein d'allant donnent au jus des expressions méditerranéennes particulièrement subtiles et élégantes. Le nez s'ouvre sur des arômes de garrigue, de poivre, d'herbes sèches et aromatiques. Les fruits noirs frais et mûrs, ainsi que la griotte complètent le tableau, bientôt suivis par d'intenses notes de sous-bois, de pins et de violette. Le bouquet, jamais capiteux mais toujours frais et aérien, est comme traversé par une brise marine, porteuse de fines poussières de roche calcaire.

La bouche s'anime autour d'une matière soyeuse et veloutée. Le jus caressant et friand s'immisce dans la moindre des cavités. On croque dans de petits fruits noirs, dans la griotte et les mûres gorgées de sucre. La syrah, toute en fraîcheur et suavité, s'exprime en majesté. Des notes de confitures de fraise relevées d'une touche poivrée viennent encore enjoliver le milieu de bouche toujours sous-tendu par les évocations de garrigue, et une note cacaotée. On a l'impression de percevoir les contours d'un vin d'altitude, marqué tout autant par le soleil du Sud que par les vents maritimes aux accents salins et chlorophylliens.

Un tajine d'agneau aux prunes et amandes, une côte de bœuf aux cèpes ou un cassoulet à la saucisse de Toulouse siéront joliment à ce "Combariolles" juteux et profond, plein de délicates aspérités. Il conviendra de le carafer au préalable.

Mas Cal Demoura - Les Combariolles - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Dense, complexe : rose poudrée, griottes, fruits noirs, mûre sauvage, gomme de pins, brioche et pain d'épices, pierre à fusil, herbes sèches, écorce de chêne, cacao et fèves de café, cendre froide.

Bouche : La matière s'étire, dense mais longiligne. Des saveurs de cacao, d'amande grillée, de fraises confiturées mais aussi de poivre Sichuan. Une belle structure minérale et camphrée. Très longue finale, sur une note saline et chlorophyllienne

Accords mets-vins : Un pigeon ou un canard sauvage, servi avec une purée aux brisures de truffes ! Mais aussi un tajine d'agneau ou encore un traditionnel Cassoulet à la saucisse de Toulouse et au confit de canard... Une côte de boeuf aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

Culture : Biologique et bio-dynamique