

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2018



Voici quelques années déjà, la Revue du Vin de France écrivait que « l'appellation Terrasses du Larzac donne d'authentiques grands crus ». Une appellation dont il faut rappeler qu'elle ne fut reconnue qu'en 2014... On peut raisonnablement penser qu'avec cette très rare cuvée Paroles de Pierre, élevée près de deux années au total, on atteint effectivement le niveau de complexité, de profondeur ainsi que la capacité de garde d'un cru remarquable.

Ici aussi, le chenin domine : à travers lui, les Goumard cherchent à insuffler à leur vin un élan de fraîcheur mais aussi et surtout, à faire « chanter la pierre ». Ils savent bien que ce cépage, lorsqu'il atteint son point de maturité optimal, est capable de transmettre au vin une minéralité pure, vibrante et saline. Surtout sur des sols très caillouteux et calcaires comme ici, sur ces petites parcelles (70 ares à peine) bien balayées par les vents du nord, en provenance du plateau du Larzac, qui assainissent et rafraîchissent l'atmosphère.

Isabelle et Vincent n'oublient pas pour autant leur ancrage sudiste : ils associent le chenin avec une proportion non négligeable de grenache blanc (30%). En revanche, ils ont décidé sur ce millésime 2018 naturellement opulent de limiter la proportion de roussanne dans l'assemblage, souhaitant éviter de « sur-jouer » la carte du gras et de la richesse.

En outre, ils ne pratiquent pas de fermentation malo-lactique afin de préserver l'éclat pur du fruit et un maximum de fraîcheur. Soucieux de laisser faire au maximum la nature tout en donnant à cette cuvée tous les atouts pour supporter une longue garde, Isabelle et Vincent font ici le choix d'un élevage long : d'abord une bonne année en demi-muids suivie d'un passage en cuve de 6 mois supplémentaires pour que le vin finisse de s'homogénéiser et regagne en tension.

Au premier nez, c'est la pêche blanche et le raisin frais qui jaillissent du verre, entourés d'un halo de notes lactiques et sensuelles, évoquant le lassi à la vanille mais aussi la pâte d'amande et le nougat, le tout égayé par une nuance tonique de citron vert. Plus le vin s'aère, plus se déploie un univers végétal sophistiqué, entre concombre, fenouil, sauge, camphre et rhubarbe. Viennent enfin quelques fruits exotiques, notamment le kaki.

C'est en bouche que les pierres font le plus parler d'elles, donnant au vin cette droiture rocailleuse et cette dimension saline et délicatement pimentée. Bien sûr, l'entame est gorgée de fruits : fruits à noyau, banane et pamplemousse, complétés d'une touche de noisette. La finale, imprégnée par le sol, d'une rectitude admirable, est interminable !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce « Paroles de pierres » devrait vous enchanter pour accompagner des plats généreux et gourmands, comme un gratin de fruits de mer, une paella aux poissons et crustacés ou encore un lapin à la crème, au vin blanc et à la sauge.

Une seule ombre au tableau : les Goumart produisent moins de 1000 bouteilles de ce précieux nectar... Collector !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Gourmand et complexe : pêche blanche, raisin frais. Des notes lactiques et sensuelles : lassi à la vanille, pâte d'amande, nougat. Citron vert.

Concombre, fenouil, sauge, camphre et rhubarbe. Kaki.

Bouche : Beaucoup de fruits en entame (fruits à noyau, banane, pamplemousse) et des saveurs de noisette. Puis droite et rocailleuse. Finale très longue, délicatement pimentée.

Accords mets-vins : Un gratin(ou un risotto) de fruits de mer, une paella aux poissons et crustacés ou encore un lapin à la crème, au vin blanc et à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin (70%), grenache blanc, un peu de roussanne.

Culture : Biologique et bio-dynamique