

Mas Cal Demoura - Qu'es Aquo Languedoc - 2022



Les talentueux Isabelle et Vincent Gourmard du Mas Cal Demoura nous gratifient d'un superbe rosé à la robe chatoyante, qui marie la gourmandise avec une énergie interne enthousiasmante.

La rencontre déterminante avec Jean-Pierre Jullien (le père du bien connu Olivier !), fin 2003, marque, pour le couple, le début d'une nouvelle vie : Jean-Pierre cherche des repreneurs pour le domaine qu'il a créé à partir des années 1970 autour du village de Jonquières (mais aussi du côté de Saint-Guilhem-Le-Désert). C'est, pour Isabelle et Vincent, un véritable coup de foudre : ce sera là, et nulle part ailleurs. Ils vont alors s'atteler à réaliser leur rêve de vigne et de grands vins, et faire vivre leurs convictions à commencer par la première d'entre elles : seul un terroir vivant et préservé, et de beaux raisins, permettent de faire un authentique vin de lieu.

Leurs efforts de mise en valeur des terroirs, privilégiant un encépagement très varié et une viticulture exigeante, ont naturellement abouti à une certification biologique de l'ensemble du domaine dès 2010 et en biodynamie depuis 2019. A la tête d'une quinzaine d'hectares aujourd'hui, les Gourmard ont clairement inscrit leurs vins dans l'élite de la production languedocienne. Ils ont parfaitement compris que ces terroirs d'éboulis calcaires, sous la double influence de la générosité solaire méditerranéenne et de la fraîcheur du Causse du Larzac, pouvaient donner des vins identitaires complexes et profonds, très équilibrés entre volupté et fraîcheur.

Pour le rosé, ils décident d'assembler 3 des cépages identitaires du Domaine : mourvèdre, cinsault et grenache. Après un tri à la vigne puis sur table et un égrappage total, les raisins sont pressés directement. Côté élevage, Isabelle et Vincent privilégient de grandes cuves, souhaitant conserver un maximum de fraîcheur et d'énergie, représentative de ce terroir calcaire des Terrasses du Larzac.

Sa robe lumineuse et chatoyante, aux nuances œil-de-perdrix et topaze, nous aime. On n'a qu'une envie : plonger le nez au-dessus du verre. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'on n'est pas déçu ! Les prunes rouges bien mûres voisinent avec une note de confiture de tomate, le jus de carotte s'acoquine avec la figue séchée, une brassée de fleurs fraîches, entre prairies et vergers, précède de gourmandes notes de confiture de fraise, de framboise écrasée mais aussi de gelée de coing et de pêche. Une nuance de thym évoque la garrigue méditerranéenne environnante. Ce Qu'es Aquo possède un sacré pouvoir de séduction.

La bouche conjugue volume et fraîcheur : l'énergie interne du vin est

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

immédiatement perceptible, sur des notes d'orange et de citron vert, de rhubarbe et cette fine amertume évoquant le noyau d'abricot ou de pêche. Des nuances épicées de sauge cuite et de menthe poivrée viennent relever une fin de bouche aux accents d'écorce d'orange, de mandarine et de pomelo.

Clairement envisagé comme un rosé de gastronomie, ce Qu'Es Aquo vous réglera d'ici quelques mois sur des paupiettes de veau au pesto de roquette et tomates cerises, une parmigiana di melanzane ou un osso-bucco milanais.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Qu'es Aquo Languedoc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Chatoyante, oeil-de-perdrix à topaze

Nez : Furieusement gourmand : prunes rouges bien mûres, confiture de tomate, jus de carotte, figue séchée, brassée de fleurs fraîches, entre prairies et vergers, confiture de fraise, framboise écrasée, gelée de coing, coulis de pêche, thym et garrigue

Bouche : Elle conjugue volume et fraîcheur, beaucoup d'énergie sur des notes d'orange et de citron vert, de rhubarbe et cette fine amertume de noyau d'abricot ou de pêche. Des notes épicées de sauge cuite et de menthe poivrée et des zestes relèvent le tout

Accords mets-vins : Des paupiettes de veau au pesto de roquette et tomates cerises, une parmigiana di melanzane ou un osso-bucco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une demi-heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2022

Type : Vin rosé

Cépage : Mourvèdre, grenache, cinsault

Culture : Biologique et bio-dynamique