

Mas Cal Demoura - L'Étincelle - 2022



Dès le départ, Isabelle et Vincent ont fait le choix de structurer leurs blancs autour du chenin, convaincus à juste titre que ce cépage pourrait ici donner son meilleur et marquer les vins par une empreinte minérale, toute en finesse et en tension. Un chenin qui se plaît beaucoup sur ces sols profonds d'éboulis calcaires et s'accommode parfaitement de la fraîcheur nocturne apportée par la proximité des Grands Causses du Larzac. Il trouve des conditions idéales d'amplitude thermique pour atteindre des maturités optimales et une excellente concentration aromatique.

Fidèles cependant à l'esprit « sudiste » des lieux, les Goumard ont peaufiné, année après année, des assemblages variés avec des cépages méridionaux pour finalement aboutir à ce « cocktail » original mais irrésistible associant au chenin majoritaire (60% environ) une bonne proportion de roussanne, de grenache blanc, de carignan blanc ainsi qu'un peu de viognier et de petit manseng.

Ici, tout est fait pour que les vignes, d'une trentaine d'années, s'épanouissent dans leur environnement. Préservation de la vie des sols et limitation des rendements sont les deux clés de voûte du travail cultural mené par Isabelle et Vincent. Labour et griffage des sols, enherbement contrôlé, amendements organiques, traitements bio-dynamiques, ébourgeonnage, effeuillage : rien n'est laissé au hasard pour obtenir le raisin le plus sain et concentré possible, gage d'une transmission fidèle des précieuses informations du terroir.

Sur ce millésime 2022 pourtant marqué par la sécheresse et un été très chaud, cette Étincelle offre un profil incroyablement frais et vertical, porté de bout en bout par une sensation de pureté étincelante.

A l'exception du viognier (dont la richesse aromatique naturelle a conduit à n'utiliser que de la cuve inox), les raisins sont vinifiés puis élevés pour partie en demi-muids (30% environ), toujours séparément. Un contenant idéal pour souligner richesse aromatique et relief de la matière sans pour autant tomber dans un boisé trop marqué.

Vivacité et finesse des chenins, générosité aromatique et texturée des grenaches et des roussannes, superbe énergie des carignans : l'assemblage a su tirer, encore une fois, le meilleur de chaque cépage, pour un résultat enthousiasmant.

Le nez s'ouvre sur une expression minérale fraîche et raffinée, évoquant une roche immaculée ruisselante d'une eau cristalline, descendue des Grands Causses. Viennent ensuite de subtiles notes de poire et de pêche

blanche, nimbées de nuances florales, évoquant la fleur d'amandier, d'acacia, les fleurs du verger et quelques notes miellées. Au fil de l'aération, les herbes aromatiques se déploient, autour de la lavande, du cerfeuil et d'une pointe de basilic. Puis, l'énergie des agrumes prend le relais, entre citron vert, pamplemousse et clémentine, rehaussés d'une touche acidulée de kiwi.

En bouche, on est séduit par un toucher soyeux, ample et souple, aux saveurs mêlées de fruits blancs et d'agrumes. On reconnaît le citron vert et le zeste de pamplemousse, la pomme Granny et la poire Passe-Crassane, ainsi qu'un peu de coing. Des notes de branche de céleri et de concombre renforcent la sensation de fraîcheur. Des nuances épicées de poivre blanc, de sauge et de gingembre contribuent à stimuler les papilles. La finale intense, à la trame serrée et longiligne, est animée de fins amers évoquant aussi bien le bâton de réglisse, l'amande fraîche que l'artichaut poivrade. Elle finit de donner à cette belle Etincelle ses accents sudistes.

Ce blanc des Terrasses du Larzac est clairement taillé pour la table : il vous ravira sur des artichauts à la barigoule, une salade de pois chiches ou de fèves à l'orange et au cumin, un tartare de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, mais aussi sur un merlu « Koskera » du Pays Basque, ou, tout simplement, des moules marinières ou un loup au fenouil. Dans un registre plus sophistiqué, misez sur des ravioles de langoustines pochées dans un bouillon poivre et menthe, à la façon de Frédéric Anton. Les options sont variées : profitez-en !

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : Frais et subtil : pierre mouillée, eau de source, pêche blanche et poire, fleur d'amandier, acacia, fleurs du verger, miel, lavande, cerfeuil, une pointe de basilic, citron vert, pamplemousse et clémentine, une touche de kiwi

Bouche : Toucher soyeux, ample et souple, aux saveurs de citron vert, de zeste de pamplemousse, de pomme Granny, de poire Passe-Crassane, de coing. Fraîcheur du céleri et du concombre. Notes stimulantes de poivre blanc, sauge et gingembre. fins amers réglissés

Accords mets-vins : Artichauts barigoule, salade de pois chiches ou de fèves à l'orange et au cumin, tartare de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, un merlu « Koskera », des moules marinières ou un loup au fenouil. Ravioles de langoustines pochées à la menthe et poivre



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin (60%), grenache blanc (20%), roussanne (10%), viognier, petit manseng, carignan blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique