

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2018 - blanc



Dès le départ, Isabelle et Vincent ont fait le choix de structurer leurs blancs autour du chenin, convaincus à juste titre que le cépage pourrait ici aussi donner son meilleur et marquer les vins d'une empreinte minérale, toute en fraîcheur et en subtilité. Un chenin qui se plaît énormément sur ces sols profonds d'éboulis calcaires et s'accommode parfaitement de la fraîcheur des nuits d'été qui descend des Causses du Larzac. Il trouve ici des conditions idéales d'amplitude thermique pour atteindre une maturité optimale et une excellente concentration aromatique. Fidèles cependant à l'esprit « sudiste », les Goumard ont peaufiné, année après année, des assemblages variés avec des cépages plus méridionaux pour finalement aboutir à ce « cocktail » original et irrésistible, associant au chenin majoritaire une bonne proportion de roussanne, de grenache blanc ainsi qu'un peu de petit manseng et de viognier.

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 les Goumard. 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 de toutes les précieuses informations du terroir.

2018 a été une année de « récupération » pour des vignes qui avaient tout de même souffert ici de deux années consécutives de grande sécheresse. En outre, le printemps pluvieux a favorisé les attaques du mildiou, en particulier pour le grenache blanc. Au final, les rendements n'ont pas dépassé une moyenne très faible de 16 hectolitres par hectare (contre 25 environ pour une année « pleine »). Des raisins peu nombreux, mais dotés d'équilibres impeccables, ayant conservé d'excellents niveaux d'acidité couplés à une grande concentration.

A l'exception du viognier (dont la richesse aromatique naturelle a conduit à privilégier la cuve inox), tous les raisins furent vinifiés puis élevés séparément en demi-muids. Un contenant idéal pour souligner richesse aromatique et relief minéral de la matière sans pour autant tomber dans un boisé excessif.

Quelques mois après la mise (en mars dernier), cette Etincelle affiche aujourd'hui un profil particulièrement radieux : l'intensité et la complexité des arômes s'accompagnent de bout en bout d'une vraie fraîcheur,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soulignée par des notes d'herbes fines, une touche mentholée et une évocation délicate d'une pinède au printemps. L'éclat du fruit est superbe, offrant au bouquet des arômes très purs de poire Conférence, de pomme, de pêche blanche et de zestes d'agrumes. Le sol apporte ici une touche crayeuse et même légèrement iodée (coquille d'huître) qui contribue aussi largement à cette sensation de fraîcheur qui ne vous quitte pas.

On retrouve en bouche une bonne intensité, une matière ample mais très fluide, toujours en mouvement. Le vin ne cesse de monter en puissance, soutenu par la roche, et parcouru d'une trame saline et épicée, presque piquante, nous rappelant radis noir et raifort. Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie, aussi à l'aise sur des asperges, des sushis, un bar au four et son fenouil braisé, ou encore des plats plus exotiques comme des gambas sautés au gingembre. Un vrai coup de coeur !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Frais et complexe : poire Conférence, pépins de pomme, pêche blanche et zestes d'agrumes. Beurre frais. Craie, coquille d'huîtres. Céleri, cerfeuil. Une touche piquante de radis noir, de raifort.

Bouche : Ample, texturée mais toujours fluide et en mouvement. Montée en puissance en milieu de bouche, de l'énergie. Belle trame saline et légèrement pimentée. Finale pure, fraîche et salivante.

Accords mets-vins : En apéritif avec une friture de petits poissons. Asperges sauce mousseline ou en omelette. Sushis et sashimis. Bar au four et fenouil braisé. Gambas sautées au gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Cépage : Chenin (55%), grenache blanc (20%), roussanne (10%), viognier (10%), petit manseng (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique