

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2016 - blanc



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 durant 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 l'empreinte minérale du sol, vibrante et saline.

Mais ils n'oublient pas pour autant leur ancrage sudiste et décident donc d'associer le chenin avec une proportion non négligeable de roussanne (20% environ, complétés d'un peu de grenache blanc et de petit manseng) : elle va apporter au vin un supplément de chair et ce côté voluptueux et généreux, que l'on aime dans les grands blancs du Sud. 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 18 mois en demi-muids suivis d'un passage en cuve de quelques mois supplémentaires.

Le millésime 2016, marqué par un fort ensoleillement estival et une pluviométrie faible, a donné des raisins avec peu de jus mais très concentrés, offrant des vins denses à souhait. C'est bien le cas avec ce très beau « Paroles de Pierres » à la fois sensuel et tonique. Aux notes gourmandes de coing et de pêche bien mûrs, mais aussi de miel fin, de frangipane et de vanille, répondent des arômes frais et aériens évoquant les fleurs blanches, la craie humide et les agrumes (pamplemousse en tête).

Mêmes équilibres en bouche où la texture veloutée semble portée par un souffle salin qui rend la finale très enlevée et salivante. Une belle invitation à passer à table, autour d'un turbot ou d'une barbie au beurre blanc, d'une blanquette de lotte ou d'un risotto aux fruits de mer. Excellent aujourd'hui... encore mieux dans 5 ou 8 ans !

Une seule ombre au tableau : les Goumard produisent moins de 1000 bouteilles de ce précieux nectar... ne tardez pas trop !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Paroles de Pierres - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Gourmand et complexe : coing et pêche bien mûrs, miel fin, frangipane et vanille. Des arômes frais et aérien évoquant les fleurs blanches, la craie humide et les agrumes (pamplemousse en tête).

Bouche : Complète et très équilibrée : la texture velouté semble portée par un souffle salin qui rend la finale très enlevée et salivante.

Accords mets-vins : Un turbot ou d'une barbue au beurre blanc, d'une blanquette de lotte ou d'un risotto aux fruits de mer. Un Pélardon crémeux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Cépage : Chenin (70%), roussanne, grenache blanc, petit manseng.

Culture : Biologique et bio-dynamique