

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2019 - 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 donner son meilleur et marquer les vins par 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 apportée par la proximité des Grands Causses. Il trouve ici des conditions idéales d'amplitude thermique pour atteindre des maturités optimales et une excellente concentration aromatique.

Fidèles cependant à l'esprit « sudiste », les Goumard ont peaufiné, année après année, des assemblages variés avec d'autres 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 ainsi qu'un peu de viognier, de petit manseng et de carignan blanc.

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 culturel 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.

Malheureusement, en 2019, les vignes du Mas Cal Demoura n'ont pas été épargnées par l'épisode caniculaire dont le pic est survenu le 28 juin : l'air brûlant a littéralement « grillé » de nombreuses jeunes grappes, entraînant au final un déficit de récolte de plus de 40%. Des raisins peu nombreux, mais dotés d'équilibres impeccables, ayant conservé d'excellents niveaux d'acidité couplés à une intensité aromatique exceptionnelle.

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 minéral de la matière sans pour autant tomber dans un boisé trop marqué.

Quelques mois après la mise (en mars dernier), cette Etincelle affiche aujourd'hui un profil particulièrement radieux et raffiné. On se régale d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouquet complexe, mais très naturel : aux notes de craie, de noisette grillée et de céréales battues succèdent les herbes fines et les épices, entre menthe fraîche, thé vert, cerfeuil séché et graines de fenouil. Puis vient le fruit, parfaitement mûr et très savoureux : on pense à la poire, la pomme Granny, l'ananas ou encore le kiwi.

En bouche, le vin est énergique, vivant, porté par l'éclat des fruits blancs et des fruits à noyau mais aussi une dimension finement acidulée. La finesse de texture est remarquable : elle est parfaitement soulignée par une minéralité poivrée, voire pimentée, et une fine amertume crayeuse et salivante. L'allonge est considérable !

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie : marmite de lotte et palourdes au safran, brandade de morue, quenelle de brochet, loup au fenouil... mais aussi des ris de veau braisés accompagnés d'asperges vertes ou un magret de canard aux pêches... le choix est large ! Un vrai coup de cœur.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Lumineux et complexe : craie, noisette grillée et céréales battues. Menthe fraîche, thé vert, cerfeuil séché et graines de fenouil. Puis vient le fruit mûr et savoureux : poire, pomme Granny, ananas et kiwi.

Bouche : Texturée, énergique et vivante, portée par l'éclat des fruits blancs et des fruits à noyau mais aussi une dimension finement acidulée. De la finesse soulignée par une minéralité poivrée et une délicate amertume crayeuse.

Accords mets-vins : Marmite de lotte et palourdes au safran, brandade de morue, quenelle de brochet, loup au fenouil... mais aussi des ris de veau braisés accompagnés d'asperges vertes ou un magret de canard aux pêches



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

Culture : Biologique et bio-dynamique