

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 beaucoup sur ces sols profonds d'éboulis calcaires et s'accommode parfaitement de la fraîcheur des nuits d'été apportée par la proximité des 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 », 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 un déficit de récolte de plus de 40%. Au final, si les raisins étaient peu nombreux, la qualité de ce terroir d'altitude tout comme la viticulture exigeante pratiquée ici ont permis à la vigne de donner son meilleur : les fruits étaient dotés d'équilibres impeccables, ayant conservé d'excellents niveaux d'acidité et de fraîcheur, couplés à une intensité aromatique exceptionnelle.

En redécouvrant cet Etincelle 2019 voici quelques jours seulement, nous avons été bluffés par sa complexité. Au fil de la dégustation, le vin offre vraiment deux visages, parfaitement en harmonie l'un avec l'autre. On démarre dans un registre résolument sensuel, quelque part entre la colline de l'Hermitage et les bas de coteaux murisaltiens ! On est charmé par des notes presque huileuses de noix de Cajou et de Macadamia, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beurre fondu, de noisette grillée, mais aussi de pâte de coing, de confiture de mirabelle, de mangue, d'ananas confit, complétées d'une touche de cire et d'une autre de résine de pin.

Pourtant, lorsqu'on y revient après une longue aération, le profil du vin a sensiblement évolué vers une dimension beaucoup plus fraîche et tonique : ce sont maintenant les agrumes qui dominent, entre clémentine, zeste d'orange et pamplemousse, associés à des notes anisées de graine de fenouil, de cerfeuil et une touche de coriandre fraîche.

On retrouve cette même dualité parfaitement maîtrisée en bouche : d'abord ample et enveloppante, avec ses évocations de coulis de fruits blancs et jaunes, de mangue ou d'abricot rôti, elle prend peu à peu des accents empyreumatiques, évoquant la pêche flambée. Mais c'est bien la fraîcheur qui domine la finale : là encore, l'aération a apporté une vibration minérale, crayeuse, accompagnée de notes d'herbes fines qui allègent et vivifient considérablement le propos. On trouve ici ce que l'on aime plus que tout : de l'émotion, de la surprise, en un mot, de la vie !

Voici un très beau vin de gastronomie : marmite de lotte et palourdes au safran, brandade de morue, quenelle de brochet, darne de saumon sauce béarnaise... mais aussi des ris de veau braisés ou des suprêmes de volaille aux champignons sauvages... le choix est large ! Attention, nous vous proposons aujourd'hui les toutes dernières bouteilles disponibles sur le millésime !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Lumineux et complexe : noix de Cajou et de Macadamia, beurre fondu, noisette grillée, pâte de coing, confiture de mirabelle, mangue, ananas confit, cire, résine de pin. Clémentine, zeste d'orange et pamplemousse, notes anisées de fenouil, coriandre.

Bouche : D'abord ample et enveloppante, avec ses évocations de coulis de fruits blancs et jaunes, de mangue ou d'abricot rôti, puis crayeuse et rafraîchie par des saveurs d'herbes fines

Accords mets-vins : Marmite de lotte et palourdes au safran, brandade de morue, quenelle de brochet... mais aussi des ris de veau braisés ou des suprêmes de volaille aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



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