

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2020 - 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 Grands Causses. 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.

Après une année 2019 marquée par des pics de chaleur extrême qui ont entraîné des baisses considérables des rendements, 2020, bien que chaude et solaire, n'a pas connu pareil épisode. Les raisins ont pu mûrir de façon régulière. Quelques pluies orageuses juste avant la mi-août, suivies de journées plus fraîches, ont permis de parfaire les équilibres des raisins et d'envisager des vendanges plus sereines. Lumineux, fin et complexe, Etincelle 2020 nous enchante par sa richesse aromatique, son énergie interne et sa profondeur. Encore une fois, la qualité du terroir et de la viticulture a parlé : la vigne a donné son meilleur à Isabelle et Vincent, et c'est heureux !

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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quelques mois après la mise (en avril dernier), cette Etincelle affiche aujourd'hui un profil particulièrement radieux et raffiné : ses accents méridionaux, généreux, se doublent d'une sensation de fraîcheur et d'énergie toute septentrionale ! On se régale d'un 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 et graines de fenouil. Puis vient le fruit, parfaitement mûr et très savoureux : on pense à la poire Williams, la pomme Granny, l'ananas ou encore le kiwi. Au fil de l'aération, on perçoit de plus en plus intensément la fraîcheur tonique des notes de citron vert et d'écorce de mandarine, mais aussi de sorbet aux poires.

En bouche, le vin est énergique, vivant, porté par l'éclat des fruits blancs et des fruits à noyau ainsi qu'une dimension finement acidulée, entre pulpe d'agrumes et rhubarbe confite. La finesse de texture est remarquable : elle est parfaitement soulignée par une minéralité poivrée, voire pimentée, et une fine amertume crayeuse et végétale (on pense à une Trévisio par exemple). L'allonge est considérable !

Voici incontestablement un très beau vin de gastronomie qui devrait vous ravir sur des antipasti de légumes marinés, un risotto aux artichauts violets, mais aussi une « marmite du pêcheur » ou un loup au fenouil ! Un vrai coup de cœur, absolument irrésistible.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Lumineux et complexe : craie, noisette grillée et céréales battues, herbes fines et les épices, entre menthe fraîche, thé vert, cerfeuil et graines de fenouil. Poire Williams, pomme Granny, ananas ou kiwi. Citron vert, écorce de mandarine.

Bouche : Energique, vivante, portée par les fruits blancs et des fruits à noyau mais aussi une dimension finement acidulée, entre pulpe d'agrumes et rhubarbe confite. La finesse de texture est remarquable, soulignée par une minéralité poivrée stimulante.

Accords mets-vins : Des antipasti de légumes marinés, un risotto aux artichauts violets, mais aussi une « marmite du pêcheur » ou un loup au fenouil. Un sauté de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 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