

Mas Cal Demoura - L'Étincelle - 2023 - blanc



Dès le départ, Isabelle et Vincent ont fait le choix de structurer leurs blancs autour du chenin, convaincus à juste titre que ce cépage pourrait ici donner son meilleur et marquer les vins par une empreinte minérale, toute en finesse et en tension. Un chenin qui se plaît beaucoup sur ces sols d'éboulis calcaires et s'accommode parfaitement de la fraîcheur nocturne apportée par la proximité des Grands 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 » des lieux, les Goumard ont peaufiné, année après année, des assemblages variés avec des 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, de carignan blanc ainsi qu'un peu de viognier et de petit manseng. 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 Isabelle et Vincent. Labour et griffage des sols, enherbement contrôlé, amendements organiques, préparations biodynamiques, ébourgeonnage, effeuillage : rien n'est laissé au hasard pour obtenir le raisin le plus sain et concentré possible, gage d'une transmission fidèle des précieuses informations du terroir.

Le nez s'ouvre sur des évocations de champ fleuri, des notes de fleurs blanches, d'herbes sèches, de lavande et de cerfeuil. Viennent ensuite la sauge, des fragrances subtiles de plantes aquatiques et une touche d'artichaut. Ce premier rideau complexe, floral et chlorophyllien, finit par s'écarter pour nous propulser dans un univers ouaté, nuancé, où flottent de doux parfums de miel de lavande ou de bruyère. Le fruit tout d'abord discret s'affirme maintenant autour de notes évoquant le melon, la poire, la pêche jaune ainsi qu'une subtile touche de coing. La dimension minérale, franchement calcaire, apportent une touche joliment poudrée qui s'accorde avec quelques notes plus grillées de pierre à fusil. La caresse de l'amande et de la vanille s'équilibre avec l'élan tonifiant du zeste de citron ou de pamplemousse.

La bouche se révèle immédiatement très ample, soyeuse et riche tout en conservant beaucoup d'énergie et de fringance. La complexité des arômes, l'épaisseur de la texture donnent au vin des allures de très grands vins de gastronomie. Le jus s'installe puissamment pour ne plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous lâcher, développant des saveurs d'anis, de fenouil frais et de menthe avant l'arrivée de parfums de coing, de poire et d'orange entremêlées. La finale finement zestée, entre citron vert et gingembre, accompagne la dimension minérale et calcaire de ce vin à l'identité sudiste affirmée, aussi large que droit.

Voici, à n'en pas douter, un vin de belle et grande table. On lui associera des noix de Saint-Jacques au gingembre en entrée, ou des moules marinières. Dans quelques années, misez sur une lotte à l'armoricaine.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - L'Etincelle - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : Frais et subtil : pierre mouillée, eau de source, pêche blanche et poire, fleur d'amandier, acacia, fleurs du verger, miel de lavande et de bruyère, cerfeuil, une pointe de fenouil, citron vert, pamplemousse et clémentine, melon, amande, vanille

Bouche : Toucher soyeux, ample et souple, aux saveurs d'orange, de zeste de pamplemousse, de pomme Granny, de poire Passe-Crassane, de coing. Fraîcheur du céleri et du concombre. Notes stimulantes de poivre blanc, sauge et gingembre. fins amers réglissés

Accords mets-vins : Artichauts barigoule, salade de pois chiches ou de fèves à l'orange et au cumin, tartare de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, un merlu « Koskera », des moules marinières ou un loup au fenouil. Ravioles de langoustines pochées à la menthe et poivre



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2033

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