

Mas Cal Demoura - Languedoc Cuvee Etincelle - 2024 - 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 cultural mené par Isabelle et Vincent. Labour et griffage léger, 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.

Toute la fraîcheur et la gourmandise des blancs méridionaux se retrouvent ici. Dès les premiers effluves, le nez séduit par sa délicatesse florale, entre lilas et jasmin. À mesure qu'il s'ouvre, le vin affirme ses racines sudistes : les parfums de tamarin et de sauge dessinent un sentier sur le Larzac. Puis surgissent des notes de peau de clémentine, de kumquat, et de fruits à chair blanche, nectarine en tête. L'empreinte calcaire du terroir s'impose, après quelques minutes d'aération, sur des accents de pierre mouillée. Un nez qui alterne douceur solaire et vivacité, élan et retenue. On balance entre tendresse florale, éclat fruité et tension minérale. L'équilibre est net, la promesse affirmée, et l'identité du vin limpide.

Précise, droite, tendue : la bouche se distingue d'emblée par son énergie et sa finesse. L'attaque est ample, portée par des saveurs précises, immédiatement identifiables : on reconnaît ainsi la poire, le coing, la pêche blanche, relevés de quelques graines de fenouil. Le milieu de bouche, sans débordement, est canalisé par l'acidité tranchante du chenin, qui en fixe le rythme. Une touche lactique souligne la belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

maturité du fruit, entre abricot sec et melon juteux.

La bouche joue en contraste : densité d'arômes et retenue, franchise méridionale et élégance vibrante. Ce vin, très juste, conjugue chair et fraîcheur. Il possède, en outre, un supplément d'âme : celui de son terroir, entre lumière du sud et rectitude minérale. Une salade de fenouil cru assaisonnée d'une vinaigrette au curry et d'un jus de clémentine s'accordera parfaitement avec la fraîcheur du vin. Plus élaboré, un poisson de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une crème de panais et émulsion à la sauge fera écho à ses notes sudistes. Enfin, une belle tomme de brebis des Causses offrira un accord régional doux et réconfortant.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Languedoc Cuvee Etincelle - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : douceur solaire et vivacité, élan et retenue : lilas, jasmin, tamarin, sauge, peau de clémentine, kumquat, fruits à chair blanche, nectarine en tête, pierre mouillée.

Bouche : Attaque ample portée par des saveurs précises (poire, coing, pêche blanche, graines de fenouil). Milieu de bouche canalisé par l'acidité tranchante du chenin, touche lactique, belle maturité du fruit, entre abricot sec et melon.

Accords mets-vins : une salade de fenouil cru assaisonnée d'une vinaigrette au curry et d'un jus de clémentine s'accordera parfaitement avec la fraîcheur du vin. Un poisson de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une crème de panais et émulsion à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

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