

Mas Cal Demoura - Magnum Terre de Jonquières - 2023 - rouge



Sur près de 8 hectares, les parcelles sélectionnées pour ce vin couvrent aussi bien des sols de cailloutis calcaires que des argilo-calcaires. Les vignes ont en moyenne une quarantaine d'années et bénéficient de ces vents du nord, descendus des Causses du Larzac, qui rafraîchissent une atmosphère souvent très chaude en été et bien ensoleillée.

Isabelle et Vincent assemblent ici les 5 grands cépages languedociens : syrah, cinsault, carignan, mourvèdre et grenache, la plupart étant conduits en gobelet et taillés courts. Côté vinification, ils privilégient, après un égrappage partiel, des cuvaisons longues, d'un mois environ, à des températures relativement faibles : on démarre à 15° pour monter très progressivement jusqu'à 25°. Les élevages sont distincts pour chaque cépage et chaque parcelle, principalement en demi-muids et grands foudres ovales. Après l'assemblage final, le vin repasse ensuite 4 mois en cuves où il peaufine ses équilibres.

En 2023, les Terrasses du Larzac ont bénéficié de conditions météorologiques idéales : des nuits fraîches et un été bien ensoleillé ont permis de préserver fraîcheur et précision aromatique. Les rendements modérés ont favorisé une belle concentration, avec des syrahs éclatantes, des grenaches savoureux et un équilibre global d'une rare justesse.

Le nez, ample et raffiné, se déploie autour de fruits noirs et rouges bien mûrs, cerise rôtie, prune confite, gelée de groseille et coulis de framboise. On retrouve ensuite des nuances balsamiques et réglissées, un souffle mentholé, des notes de garrigue et d'herbes sèches, complétées d'épices comme le poivre rose et le clou de girofle. Une délicate touche fumée et un soupçon viandé viennent complexifier l'ensemble.

La bouche impressionne par sa densité juteuse et sa profondeur. Le fruit conserve tout son éclat, soutenu par des tannins déjà fondus mais présents, et une texture soyeuse. Des saveurs de quetsche, de cassis, de bâton de réglisse et d'olive apportent un supplément de fraîcheur et de complexité. La finale, longue et énergique, s'étire sur des notes charbonneuses, balsamiques et florales.

Avec quelques années de cave, cette cuvée atteindra son apogée. On l'imagine sur un canard aux olives, une pièce de bœuf grillée accompagnée d'une tapenade maison, un chou farci ou des poivrons grillés. Dans un registre plus épicé, un chili con carne lui ira également à merveille.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Magnum Terre de Jonquières - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : ample et raffiné : cerise rôtie, prune confite, gelée de groseille et coulis de framboise, nuances balsamiques et réglissées, soufflé mentholé, notes de garrigue et d'herbes sèches, poivre rose, clou de girofle, touche fumée, soupçon viandé.

Bouche : densité et profondeur impressionnantes. Le fruit conserve tout son éclat, tannins déjà fondus mais présents, texture soyeuse. Quetsche, cassis, bâton de réglisse et d'olive. Finale longue et énergique sur des notes charbonneuses, balsamiques et florales.

Accords mets-vins : Après un minimum de 5 ans en cave, un canard aux olives, une pièce de bœuf grillée accompagnée d'une tapenade maison, ou encore un chou ou des poivrons farcis. Autre option, dans un registre un peu plus épicé, un chili con carne !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique