

Mas Cal Demoura - Les Combariolles - 2023 - rouge



Alors que les Goumard ont fêté l'an dernier les 20 ans du Mas Cal Demoura, nous avons eu la chance de participer avec eux et une poignée de journalistes et vignerons à une verticale, depuis 2004, de leur rouge parcellaire emblématique Les Combariolles. Une occasion unique de se rendre compte à quel point ce terroir est grand.

Nous nous situons ici dans le cœur historique du Domaine sur un secteur de 8 hectares de vignes d'un seul tenant, qui forment un véritable écosystème entouré d'une barrière naturelle d'oliviers, arbousiers et autres chênes truffiers et fenouil sauvage. Sur ces sols très drainants et caillouteux, syrah, mourvèdre, carignan et grenache cohabitent, la plupart des pieds affichant un âge respectable autour de la quarantaine.

C'est ici qu'Isabelle et Vincent ont commencé à adopter des méthodes culturales inspirées par la biodynamie (après avoir converti le domaine en bio dès leur arrivée en 2003). La fermentation malolactique s'effectue sur levures indigènes en cuves inox et les élevages de 12 mois sont réalisés par cépage et par parcelle en demi-muids de 500 et 600 litres (25 % neufs et 75 % de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl.

Le millésime 2023 exprime une intensité et une profondeur remarquables. Les pluies bienvenues à la mi-août ont permis de préserver une fraîcheur précieuse, magnifiant l'identité calcaire et l'énergie des terroirs de Jonquières. Le vin impressionne par son équilibre entre la maturité solaire du fruit et une énergie vibrante.

Le nez, pur et profond, dévoile d'abord des notes de fruits noirs mûrs, entre assis et mûre sauvage, prolongées par des parfums de garrigue, de thym et de laurier, soutenus par une minéralité calcaire aux accents poudrés. Des nuances épicées et un souffle mentholé viennent compléter ce bouquet d'une belle précision de définition. L'aération enrichit le bouquet de fleurs fraîches et de délicates senteurs fumées.

En bouche, l'attaque dense et ample s'accompagne de tanins mûrs et parfaitement intégrés. L'énergie interne anime la matière, qui reste fluide et précise. On plonge dans une corbeille de fruits noirs, relevés de notes poivrées et subtilement mentholés. La réglisse n'est pas loin non plus. La finale, longue et expressive, diffuse des accents crayeux et épicés qui confirment la race de ce terroir.

On conseillera de carafer Les Combariolles pour profiter pleinement de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

son intensité et de sa dynamique vibrante. Un tajine d'agneau aux épices, un pigeon rôti ou un canard Col Vert à la truffe noire souligneront sa puissance racée. Déjà grand aujourd'hui, il gagnera encore en complexité et en harmonie au cours des dix prochaines années.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Les Combariolles - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : pur et profond : fruits noirs mûrs, entre assis et mûre sauvage, parfums de garrigue, de thym et de laurier, minéralité calcaire aux accents poudrés, nuances épicées, bouquet de fleurs fraîches et de délicates senteurs fumées.

Bouche : attaque dense et ample, tanins mûrs et parfaitement intégrés, matière fluide et précise, corbeille de fruits noirs, relevés de notes poivrées et subtilement mentholés, réglisse.
Finale, longue et expressive, aux accents crayeux et épicés.

Accords mets-vins : Un tajine d'agneau au pain d'épices, un pigeon ou un canard Col Vert rôti, servi avec une sauce aux brisures de truffe noire.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2043

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépage : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

Culture : Biologique et bio-dynamique