

Mas Cal Demoura - Feu Sacré - 2023 - rouge



Voici peut-être le plus méditerranéen des parcelles signés par Isabelle et Vincent Goumard, depuis leur emblématique domaine de Jonquières. Ce Feu Sacré met en lumière de très vieux pieds de grenache, planté sur le secteur de la Gineste, à Jonquières. Leur âge couplé à la nature du sol argilo-calcaire donnent à cette cuvée sa signature résolument sudiste, concentrée, séveuse et épicée. Bien sûr, la fraîcheur descendue du plateau du Larzac équilibre la densité naturelle des jus, apportant juste ce qu'il faut de vivacité et d'énergie.

Les raisins de ces vieilles vignes sont assemblés avec un peu de carignan et de syrah, issues de parcelles aux sols calcaires plus pauvres. Après une vinification exclusivement sur levures indigènes, où l'on veille à ne pas trop extraire, le vin est ensuite élevé en grands contenants, foudre et demi-muids, pendant un an. Avant de repasser plusieurs mois en cuve pour finir de s'harmoniser.

On est séduit au premier nez par sa composante florale sensuelle, autour d'un pot-pourri de fleurs séchées, évoquant la rose, l'œillet et les fleurs des champs. On pense aussi à la douceur bucolique des blés mûrs et des fenaïsons. Evocateur et poétique, le bouquet nous embarque ensuite vers des arômes tendres et gourmands de compote de fruits rouges, entre fraise, groseille et framboise. On pense aussi à un clafoutis aux cerises. Les herbes aromatiques, cuites ou séchées, et les épices subtiles embaument l'atmosphère : thym, romarin, menthe et verveine voisinent avec le poivre rose, la baie de genièvre, le poivre Sichuan, le bâton de réglisse ou le piment d'Espelette. Au deuxième nez, la dimension florale a gagné en fraîcheur et en volupté, autour des jacinthes ou des glaïeuls.

Le toucher de bouche est souple et soyeux, relevés de fins amers et d'une touche acidulée évoquant kumquat, noyau de fruits et vinaigre de framboise. Une touche de tomate mûre, une autre de figue de Barbarie nous renvoient vers les influences méditerranéennes. On pense aussi à des zestes d'agrumes séchés, autour de l'orange amère. Au fil de l'aération, le fruit se montre plus rond et pulpeux, évoquant maintenant coulis et gelée de fraises et de cerises.

Les tannins bien mûrs s'assoupliront après quelques années de cave, pour mieux encadrer ce jus dense mais tonique. Dans 5 ans, il vous réglera sur des paupiettes de veau servies avec une caponata, un osso-bucco milanais ou un coquelet aux olives et au thym.

Mas Cal Demoura - Feu Sacré - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : complexe, poétique : pot-pourri de fleurs séchées (rose, œillet, fleurs des champs), blés mûrs, fenaisons, compote de fruits rouges (fraise, groseille, framboise), clafoutis aux cerises, herbes aromatiques, cuites ou séchées, épices subtiles, jacinthes.

Bouche : toucher souple et soyeux, fins amers et touche acidulée (kumquat, noyau de fruits, vinaigre de framboise), tomate mûre, figue de Barbarie, zestes d'agrumes séchés (orange amère), coulis et gelée de fraises et de cerises. Tannins bien mûrs.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, il vous régalerait sur des paupiettes de veau servies avec une caponata, un osso-bucco milanais ou un coquelet aux olives et au thym.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2047

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépage : Grenache (70%), carignan, syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique