

Mas Cal Demoura - Fragments - 2023 - rouge



Fragments est le dernier-né parmi les somptueux parcellaires imaginés, au fil des années, par Isabelle et Vincent Goumard. Occupant la partie la plus septentrionale du vignoble du Mas Cal Demoura, les vieilles vignes de syrah mises à l'honneur dans cette cuvée occupent un terroir de cailloutis calcaires, dans le secteur du Bois de Paulio.

Rafraîchi par les vents du Nord, qui descendent des Causses du Larzac, ce terroir offre des conditions idéales pour une lente maturation de la syrah, qui combine ici une belle générosité d'arômes et de texture avec une énergie, une fraîcheur qui la porteront très loin dans le temps. La syrah est complétée d'un peu de mourvèdre, cépage-phare de l'appellation, et d'un soupçon de cinsault qui ajoute à la finesse de contours de ce magnifique parcellaire, rappelant quelques belles Côtes-Rôties...

Chaque cépage est vinifié sur levures indigènes puis élevé séparément, en demi-muids et foudres pendant un an. Après l'assemblage final, le vin repasse ensuite 4 à 5 mois en cuves, à parfaire ses équilibres.

Derrière une robe violine, dense et concentrée, le nez s'ouvre dans un registre vertical, profond, gorgé d'un fruit resplendissant : on pense à une succulente confiture de myrtilles et de mûres, à un jus de cerise noire, à une touche de liqueur de cassis et une pâte de fruit à la framboise. Une dimension à la fois florale et séveuse, autour de la tulipe, du géranium et de l'extrait de violette, s'élève du verre, accompagnée d'une touche chocolatée évoquant un chocolat chaud. Des notes fumées évoquant l'âtre encore tiède précèdent une touche réglissée dynamisante, proche du Zan.

La bouche confirme avec brio le potentiel et l'envergure impressionnante de ce parcellaire. Le volume de fruits est considérable, déployant des saveurs franches de gelée de cassis, de liqueur de framboise, de confiture de cerise noire, de grenade et de tarte aux quetsches. La matière concentrée s'anime autour de fins amers évoquant aussi bien la réglisse, le poivre vert que l'écorce d'orange ou le kumquat. La finale se montre à la fois très concentrée et tendue, traversée d'une touche de cuir, de notes de graphites et de saveurs resplendissantes de myrtilles. La longueur est déjà impressionnante.

Un très grand vin de garde qu'il conviendra d'oublier, idéalement, au moins 10 ans en cave pour mieux l'apprécier sur une côte de bœuf maturée, un salmis de palombe, un col vert aux figues ou un perdreau au muscat de Hambourg.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Mas Cal Demoura - Fragments - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : violine, dense et concentrée

Nez : vertical, profond : confiture de myrtilles et de mûres, jus de cerise noire, liqueur de cassis, pâte de fruit à la framboise, tulipe, géranium, extrait de violette, chocolat chaud, âtre encore tiède, touche réglissée dynamisante, proche du Zan.

Bouche : beau volume de fruit, gelée de cassis, liqueur de framboise, confiture de cerise noire, grenade, tarte aux quetsches. La matière concentrée s'anime autour de fins amers. Longue finale à la fois très concentrée et tendue (cuir, graphites, myrtilles).

Accords mets-vins : idéalement au moins 10 ans en cave pour mieux l'apprécier sur une côte de bœuf maturée, un salmis de palombe, un col vert aux figues ou un perdreau au muscat de Hambourg.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage bienvenu, une heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépage : syrah (2/3 environ),
mourvèdre, cinsault

Culture : Biologique et bio-dynamique