

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2014



Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)

Millésime: 2014

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Combariolles

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS CAL DEMOURA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2014 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 90/100. *Slightly darker in color, the 2014 Terrasses du Larzac les Combariolles is based on 50% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Carignan and 10% Grenache. Blackberries, peppery herbs, saddle leather and hints of garrigue all emerge from this medium to full-bodied, elegant, silky and lightly textured beauty that stays graceful and weightless on the palate. Like the l'Infidèle cuvee, it has bright acidity, but stays balanced and elegant. Drink date 2017-2024.*

Commentaire du domaine : *Un Combariolles fidèle à la grandeur de ce terroir, tellement vibratoire ! Une fois de plus, l'énergie des Combariolles l'emporte sur la personnalité du*

millésime, nous offrant une profondeur supplémentaire, tout en longueur et étirée par la vibration des cailloutis. C'est déjà tentant, mais les plus patients découvriront une dimension superbe dans 10 ans. Nez profond de fruits noirs, minéral et intense. La bouche offre un très bel équilibre, avec cette verticalité du terroir qui permet de révéler la complexité du vin tout en gardant une grande élégance. A déguster entre 2016 et 2018 puis entre 2020 et 2029 (les vins se referment habituellement entre 4 et 6 ans).

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18/20. Avec plus de fond que l'infidèle dans un style parfaitement calé dans un millésime frais. Le tannin est parfaitement maîtrisé et l'élevage comme on les aime : on le devine aujourd'hui, il complexifie le vin et saura se faire oublier dans les mois qui viennent. Apogée de 2017 à 2027.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Né dans un contexte compliqué, le millésime 2014 révèle la capacité de résilience de nos parcelles, portées par leurs qualités intrinsèques (énergie du terroir, vie des sols, écosystème équilibré, âge des vignes) et valorisé par l'intense travail mené tout au long de l'année. Au final, nous avons le plaisir de vous proposer cette année de très beaux rouges 2014, où finesse et générosité se conjuguent pour nous offrir un **Combariolles** fidèle à la grandeur de ce terroir, intense, long, et tellement vibratoire !

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur le terroir des Combariolles (cailloutis calcaires très qualitatifs) qui lui donne la profondeur et la complexité typique des grands rouges du Sud avec une vibration minérale distinctive. L'assemblage lui donne un profil classique et très racé.

Cépages : Syrah 50% - Mourvèdre 20% - Carignan 20% Grenache 10%

Rendement : 22 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha sur des sols de calcaires. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le climat est rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne.

Culture & Vendanges : Culture biologique (Certification Qualité France - Bureau Véritas). Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique (intercep), taille courte (gobelet pour les carignans et une partie des cinsaults, gobelet palissé pour les autres parcelles sauf un Grenache en cordon de Royat), travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage), pas de traitements à base de molécules de synthèse. Vendanges manuelles, sélection des raisins à la vigne et sur table de tri en cave.

Vinification & Elevage : Vinification sur levures indigènes, vendange égrappée, fermentation en cuves inox et béton. Maîtrise des températures de fermentation (démarrage autour de 15°C puis montée progressive jusqu'à 25°C). Cuvaïsons longues (30 à 45 jours), pigeages, et remontages. Fermentation malolactique sur bactéries indigènes en cuves inox. Elevage par cépage et par parcelle, 12 mois 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.

Assemblage puis élevage complémentaire de 7 mois en cuves inox avant la mise en bouteilles. Stabilisation et clarification par le temps et le froid.

Gastronomie : Gigot d'agneau avec sa poêlée de girolles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau à la graisse d'oie.

Description brève du produit :

18/20 B+D. La sélection parcellaire "haut de gamme" de ce grand domaine du Languedoc.