

Mas Cal Demoura "Terre de Jonquières" rouge 2016



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terre de Jonquières

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS CAL DEMOURA

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terre de Jonquières 2016, signé Isabelle et Vincent Goumard.

Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur, 17,5/20. *Un grand fond dans ce rouge dense, bien structuré, aux tannins arrondis. Grand vin de millésime mûr mais sans notes confiturées. Une référence. Apogée de 2019 à 2024.*

Commentaire du domaine : De très beaux rouges 2016, généreux mais avec une très belle énergie, qui rappellent un peu les 2011, superbes aujourd'hui, avec un surcroît de pureté et d'allonge. Terre de Jonquières apparaît ainsi pleinement languedocien, savoureux et souriant,

tonifié par son caractère Larzac qui l'étire et le dynamise.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Assemblage des terroirs de Jonquières, la cuvée historique du Mas (auparavant appelée « L'Infidèle ») compose avec les cinq cépages régionaux. La trame est soyeuse, les arômes sont intenses, portés par une vibration tonique. L'équilibre entre la maturité des tanins, la fraîcheur minérale du terroir, l'énergie du fruit juteux et riche en saveurs nous permettent de profiter dès la jeunesse du vin de profiter de l'équilibre du millésime. Garde : 10-12 ans.

Cépages : Syrah 40% - Grenache 20% - Cinsault 15% - Mourvèdre 15% - Carignan 10%

Rendement : 25 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 8ha, composés à parts égales de cailloutis calcaires et d'argilo-calcaires. L'âge moyen des vignes est de 30 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, traitements biodynamiques. 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).

Cuvasons longues (20 à 35 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 (15 % neufs et 85 % de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl. Assemblage puis élevage complémentaire de 4 mois en cuves inox avant la mise en bouteilles. Stabilisation et clarification par le temps et le froid.

Dégustation : Sur ce millésime, Terre de Jonquières est dans la lignée de L'Infidèle 2010, avec cette profondeur et ce côté séveux, tout en gardant un supplément de fraîcheur typique du millésime et un surcroît de finesse qui reflète l'évolution de notre travail ces dernières années.

Gastronomie : Jeune sur des grillades aux herbes, tajines, tapenades, à maturité sur des gibiers, daubes, cassoulets, fromages du Massif Central (Cantal, St Nectaire).

Description brève du produit :

C'est la cuvée historique du Mas, qui se nommait avant L'Infidèle. Un assemblage des 5 cépages majeurs de la région sur les différents terroirs de Jonquières. **Coup de coeur et 17,5/20 B+D.**