

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2016



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Combariolles

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

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 2016 signé Isabelle et Vincent Goumard.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Combariolles est la parcelle au coeur du domaine : grâce à son allure et sa finesse, il pourra traverser la décennie avec aisance.*

Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Apogée de 2021 à 2030. Superbe nez de fruits noirs, de garrigue, d'une rare précision. Finale énergique, racée, tension ultime.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019) :92/100. *There are only 750 cases*

of the 2016 Les Combariolles, drawn from a lieu-dit of the same name. A blend of 35% Syrah, 25% Mourvèdre, 20% Carignan, 13% Grenache and 7% Cinsault aged in 20% new demi-muids, it offers up intense aromas of mixed berries, black olives, rosemary and bay leaf. It's medium to full-bodied on the palate, with a rich, velvety texture, ample concentration and a long, layered finish. Drink date 2019-2025

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. Les Combariolles s'annonce superbe, profond, racé; sa dimension calcaire le verticalise et sublime le millésime par son équilibre entre densité et énergie, avec un côté délié très avenant à ce stade.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

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 40% - Mourvèdre 30% - Carignan 20% - Grenache 10%

Rendement : 24 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, 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). 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.

Dégustation : Les Combariolles donnent toute leur mesure sur ce superbe millésime. L'équilibre

entre la profondeur vibratoire et la délicatesse minérale qu'offrent les cailloutis calcaires lui va à ravir. C'est déjà très tentant, avec un nez intense de fruits noirs, séveux, minéral, et une bouche très dynamique, toute en finesse. Mais le temps le révélera dans toute sa complexité, pour les plus patients...

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

Description brève du produit :

La sélection parcellaire "haut de gamme" du domaine. Une belle démonstration de force d'Isabelle et Vincent Goumard ! **16/20 RVF, 17,5/20 B+D.**