Mas Cal Demoura "L'infidèle" rouge 2014

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)
Millésime: 2014
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: L'infidèle
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS CAL DEMOURA

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura "L'infidèle" rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *17/20. De grande fraîcheur, il contient moins de mourvèdre que les millésimes antérieurs. Il aura l'avantage d'être accessible vite. Sa définition très précise en fait un vin de style, d'une grande fraîcheur. Apogée de 2017 à 2024.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Un vin clair et savoureux, serein, évident, d'une très belle fraîcheur de fruit. A ce stade, il nous convainc davantage que Les Combariolles, qui apparaît plus mûr mais aussi un peu plus lâche.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2017): 90/100. *Blackberries, strawberries, crushed rocks, spice and licorice all emerge from the 2014 Terrasses du Larzac l'Infidele, which is based on 35% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan and the balance Cinsault and Mourvèdre. Rich, nicely concentrated, elegant and silky on the palate, with bright, yet integrated acidity, it should drink nicely for 5-6 years.* Drink date 2017-2023

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 **Infidèle** tout en saveurs porté par un fruit pur, sans doute plus accessible en jeunesse que ses prédécesseurs.

Assemblage des terroirs de Jonquières, la cuvée historique du Mas compose avec les cinq cépages régionaux. Cet assemblage de terroirs et de cépages lui confère son élégance et sa structure. Son équilibre la rend accessible dès sa jeunesse et sa complexité s?exprime sur 10 ans et plus.

Cépages : Syrah 40% - Grenache 20% - Carignan 20% - Cinsault 15% - Mourvèdre 5%
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. 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). Cuvaisons 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 où finesse et générosité se conjuguent, nous vous proposons un Infidèle tout en saveurs porté par un fruit pur, sans doute le plus avenant en jeunesse depuis le millésime 2007. A déguster entre 2016 et 2018 puis entre 2020 et 2025 (les vins se referment habituellement entre 4 et 6 ans).

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 :

17/20 B+D. La cuvée d'assemblage emblématique du savoir faire des Goumard. Sortie des caves du domaine en mai 2020 pour notre opération "millésimes parfaits à déguster en 2020".