

Mas Cal Demoura "L'Etincelle" blanc sec 2016



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Etincelle

RVF: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS CAL DEMOURA

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura L'Etincelle blanc sec 2016 signé Isabelle et Vincent Goumard :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 16/20. *Intense mais très fin, corsé mais scintillant, cet assemblage complexe dominé par le chenin traduit brillamment un travail de haute précision. C'est aujourd'hui l'un des plus beaux blancs du secteur des Terrasses du Larzac.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Un millésime 2016 intense, où l'incroyable sécheresse de l'été se retrouve dans la profondeur des bouches et le festival des arômes, mais aussi paradoxalement dans la belle tonicité des finales minérales. Ainsi, L'Etincelle 2016 s'annonce vibrant avec des Chenin et Grenache blanc superbes.

Un blanc d'assemblage composé principalement de chenin, qui lui confère son exceptionnelle fraîcheur pour un vin méridional. Beaucoup de race et d'intensité grâce aux petits rendements qui subliment l'expression minérale du terroir de cailloutis calcaires.

Cépages : Chenin (50%) - Grenache Blanc - Roussane - Viognier - Muscat - Petit Manseng

Rendement : 23 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha, sur des sols de cailloutis calcaires. L'âge moyen des vignes est de 25 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, travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage), pas de traitements à base de molécules de synthèse. Vendanges manuelles, tri sévère des raisins à la vigne.

Vinification & Elevage : Pressurage pneumatique doux, contrôle des températures de fermentation, pas de fermentation malo-lactique pour garder de la fraîcheur et du fruit. Elevage pour 30% en barriques (Chenin, Roussane et Grenache blanc). L'assemblage est ensuite élevé en cuve inox avant la mise en bouteille. Caves climatisées.

Dégustation : La longue sécheresse de l'été aurait pu l'emmener vers un profil généreux dans l'esprit de 2010 ou 2012. Il se révèle aujourd'hui beaucoup plus dynamique, avec une très belle fraîcheur minérale qui tonifie son fruit de jeunesse. Nous y voyons l'effet de notre travail de fond à la vigne pour plus de fraîcheur et d'équilibre.

Gastronomie : Apéritif, crustacés (langoustines, St Jacques au gingembre), poissons au four (dorade, bar au fenouil), poissons crus (sushis et sashimis), magret de canard aux pêches, asperges, fromages de chèvres crémeux (Pélardons). A maturité : viandes blanches, lotte à l'armoricaine.

Description brève du produit :

16/20 RVF ("*un travail de haute précision, l'un des plus beaux blancs du secteur des Terrasses du Larzac*"). Un beau blanc méridional, la fraîcheur en plus grâce au chenin majoritaire et sa minéralité exemplaire. Magistrale réussite en 2016.