Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2015

Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)
Millésime: 2015
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Combariolles
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS CAL DEMOURA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac Les Combariolles 2015 signé Isabelle et Vincent Goumard.

Mise à jour février 2020 : les 2015, grand millésime de garde, sont fermés en ce moment, plutôt à garder. Pour une dégustation de cette cuvée en 2020, préférez les 2014 ou les 2016 !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 15,5/20. *Avec sa belle texture satinée, Les Combariolles creuse l'écart avec un 2014 très net mais timide. L'expression de ces rouges intenses et soignés demeure pour l'heure monochrome, comme c'est souvent le cas dans la jeunesse des vins du secteur central des Terrasses du Larzac.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18,5/20, fourchette d'apogée : 2019-2027.

Classé dans ce guide parmi "**les 100 vins à garder**". *Dans l'esprit de la cuvée infidèle désormais étiquetée terroir-de-joncquières. Combariolles dispose par rapport à son frère cadet d'un supplément de sensualité et de velouté. Il donne une grande idée des Terrasses du Larzac*

Commentaire du domaine : *Les Cambariolles 2015 affiche comme de coutume un supplément de race et d'allonge, avec une incroyable plénitude de jeunesse qui ne l'empêchera pas de s'épanouir sur 20 ans.*

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 rafraichi 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). Cuvaisons 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 révèlera 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 :

18,5/20 B+D. Grand millésime de garde, 2015 est spécialement réussi avec la sélection parcellaire "haut de gamme" du domaine. Une belle démonstration de force de Vincent Goumard !