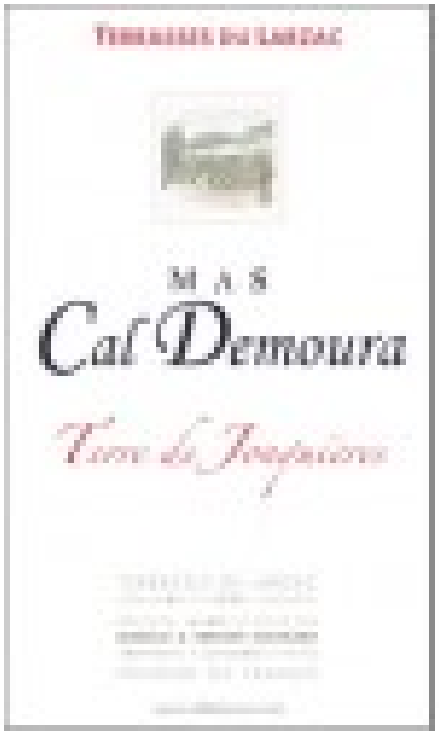
Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Terre de Jonquières" rouge 2017



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)
Millésime: 2017
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terre de Jonquières
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac Terre de Jonquières 2017, signé Isabelle et Vincent Goumard.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *En 2017, les rouges sont d'un très beau niveau, à l'instar de cette cuvée qui mise sur la pureté des fruits noirs mais aussi de subtiles notes de rose et une suggestion d'épices. Complexité et finesse en bouche, avec un grain de tanin très fin et une persistance poivrée.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Pour le bonheur des amateurs de grands languedocs, l'infidèle ne s'est pas repenti, il est simplement depuis quelques millésimes*

devenu terre-de-jonquières. Il est à la fois sensuel, comme devait l'être tout infidèle et sérieux comme tout repenti, ce qui n'est pas antinomique ici. Le tanin est parfaitement enveloppé, la finale est exquise. Fourchette d'apogée : 2019-2025

Commentaire du domaine : *De magnifiques rouges 2017, profonds et dynamiques, d'un équilibre incroyable compte tenu ds conditions du millésime (sécheresse, vent). Terre de Jonquières affiche fièrement son identité Terrasses du Larzac, avec une belle aromatique fruits rouges et noirs plus garrigue, relevée par une pointe minérale; la bouche révèle un supplément d'allonge et de profondeur par rapport à 2016, tout en conservant le surcroît d'ouverture et de raffinement des derniers millésimes.*

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 8 ha, 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).
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, 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 :

18/20 B+D. 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. Les vignerons comparent leur 2017 aux 2010... impressionnant !