

# Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2022

Prix du produit :

**252,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)  
Millésime: 2022  
Appellation: Terrasses du Larzac  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Combariolles  
RVF: 95/100  
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La sélection parcellaire "haut de gamme" du domaine. Une belle démonstration de force d'Isabelle et Vincent Goumard, dans un excellent millésime, contre toute attente (lire ci-dessous les commentaires des vignerons habituellement très discrets sur la qualité de leurs vins).

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 2022 signé Isabelle et Vincent Goumard.**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **95/100**. Les Combariolles se veut à la fois plus profond et plus frais, avec une trame plus droite et plus verticale, une structure noble avec un grand potentiel. Un vrai vin de cailloutis, encore un rien compact, mais à l'aube de sa vie.

**Commentaire du domaine :** Des rouges 2022 enthousiasmants, fruits d'un grand millésime, d'un équilibre rappelant les 2016 ou 2017, avec un surcroit de plaisir, de fruit croquant et de finesse. Les Combariolles s'annonce grand, tramé, profond, fort de son habituelle vibration minérale. Le jus est magnifique, autour d'une syrah croquante, dynamisée par une pointe de grappe entière, très complexe malgré sa jeunesse, avec une persistance enjôleuse.

#### **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 équilibrivent 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 révélera dans toute sa complexité, pour les plus patients...

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