walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MAS CAL DEMOURA - TERRES DE JONCQUIERES 2023 - Terrasses du Larzac

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

Mas Cal Demoura : un domaine emblématique des Terrasses du Larzac
Le Mas Cal Demoura est un domaine viticole de référence des Terrasses du Larzac, situé à Jonquières, dans l'Hérault. Fondé au début des années 1990 par Jean-Pierre Jullien, puis repris par Isabelle et Vincent Goumard en 2004, il participe au rayonnement des grands vins du Languedoc. Engagé en agriculture biologique et en biodynamie, le domaine élabore des vins de terroir qui allient profondeur, fraîcheur, finesse et élégance.

L'histoire et la philosophie du Mas Cal Demoura
En occitan, "Cal Demoura" signifie "il faut rester", une expression qui traduit l'attachement du domaine à son terroir. Depuis 2004, Isabelle et Vincent Goumard poursuivent une recherche exigeante de l'équilibre et de l'expression parcellaire. Leur approche repose sur le respect du vivant, le travail minutieux de la vigne et des vinifications délicates, afin de révéler toute la personnalité des terroirs des Terrasses du Larzac. L'objectif n'est pas de produire des vins simplement puissants, mais de faire ressortir l'identité de chaque lieu grâce à une viticulture exigeante et des vinifications délicates.

La typicité des vins rouges et blancs du Mas Cal Demoura
Les vins rouges du Mas Cal Demoura se distinguent par leur profondeur, leurs arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de garrigue, ainsi que par la finesse de leurs tanins. La fraîcheur apportée par les influences du Larzac équilibre la maturité du climat méditerranéen et donne naissance à des vins élégants, complexes et aptes au vieillissement.
Les vins blancs du Mas Cal Demoura séduisent par leur fraîcheur, leur tension minérale et leur longueur en bouche. L'Étincelle, assemblage de six cépages comprenant notamment le chenin, le grenache blanc, le carignan blanc et gris, la roussanne et le petit manseng, illustre parfaitement cette recherche d'équilibre entre matière, finesse aromatique et minéralité.

Un engagement fort en agriculture biologique et en biodynamie
Le Mas Cal Demoura privilégie une viticulture respectueuse des sols et de la biodiversité. Les vendanges manuelles, le tri rigoureux des raisins et les vinifications parcellaires permettent de préserver la qualité du fruit et l'identité de chaque terroir. Certifié en agriculture biologique et en biodynamie, le domaine poursuit une approche exigeante, avec des élevages adaptés à chaque cuvée.

Mas Cal Demoura : une référence des grands vins du Languedoc
Reconnu par les amateurs et les professionnels, le Mas Cal Demoura compte parmi les domaines incontournables des Terrasses du Larzac. Sa recherche constante d'équilibre, son engagement environnemental et sa compréhension fine des terroirs donnent naissance à des vins de caractère, aussi séduisants dans leur jeunesse que capables d'évoluer avec élégance en cave.
Chez Walter-Wine.com, découvrez notre sélection des vins du Mas Cal Demoura et explorez les grandes expressions des Terrasses du Larzac, aux côtés de domaines de référence tels que le Mas Jullien, Saint-Sylvestre, La Terrasse d'Élise, Cassagne et Vitaille, Les Vignes Oubliées et Montcalmès.

Mas Cal Demoura (Terrasses du Larzac)

Le vin

Un nez parfumé et floral pour Terre de Jonquières qui offre une texture suave, des tanins très fins dans un contexte de flore méditerranéenne. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Assemblage des terroirs de Jonquières, la cuvée historique du Mas (préalablement appelée L'Infidèle) 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. En 2017, les rouges sont d'un très beau niveau, à l'instar de Terre de Jonquières une 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 tanins très fin et une persistance poivrée. (RVF, millésime 2017, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Après une première vie professionnelle dans le conseil, Vincent et Isabelle Goumard ont repris en 2004 ce très beau domaine fondé au début des années 1990 par Jean-Pierre Jullien. Ils avaient pourtant visité auparavant une vingtaine d'exploitations en Languedoc et Roussillon, mais la puissance du lieu, au cœur des Terrasses du Larzac, a fait le reste. Le couple a très vite montré l'étendu de son talent, avec une compréhension très fine de son parcellaire et des variations géologiques, un respect du végétal et une grande exigence viticole. Au fil des années, le style s'est affiné, avec des vins de plus en plus délicats et complexes, des matières élégantes et une très belle tenue dans le temps. Le Mas Cal Demoura fait désormais partie des références incontournables de la région. La troisième étoile n'est pas loin.

Les vins : en blanc, L'Etincelle 2021 s'affiche déjà ouvert, sur la camomille, les fleurs blanches et l'amande. Un vin digeste qui, sur ce millésime, combine volume, vivacité et salinité. Terre de Jonquières 2020 a un très joli velouté, de l'amplitude et une délicate trame poivrée et garrigue. Les Combariolles, issu du vignoble éponyme, est à son habitude plus réservé et vertical à ce stade. Un vin fumé, sauvage, très droit, à la trame épuré, sans concession. Il a une grande race et exprime avec brio la tension des cailloutis calcaires. Fragments est une cuvée confidentielle, composée en majorité des vieilles vignes de syrah du bois de Paulio, une parcelle ventilée par le vin du nord, complétée par de vieux carignans et mourvèdres. La profondeur et la tension des cailloutis calcaires s'expriment à nouveau sur ce vin sanguin, poivré et longiligne, qui impressionne déjà par sa précision et son énergie, mais va encore se bonifier pendant des années. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Cal Demoura signifie « il faut rester » en occitan. Un signe pour ce presque néo-languedocien ? Peu de vignerons ont autant progressé en si peu d'années. Vincent Goumard, venu du conseil financier, a repris avec son épouse Isabelle cette propriété de Jonquières, en Terrasses du Larzac, qui appartenait au père d'Olivier Jullien. Beaucoup de rigueur et un soin méticuleux de la vigne à la bouteille, l'intelligence et la précision de la démarche, une idée très claire de ce qu'est le grand vin ont amené les rouges au sommet de la planète Languedoc. Ils s'inscrivaient depuis des années dans un classicisme et un sérieux exemplaires qui ne tendait jamais vers l'austérité. L'évolution sans ne rien perdre de ces qualités vers une sensualité confondante constitue l'aboutissement d'un cycle. Terre-de-Jonquières joue un registre à tendance terrienne quand Combariolles est plus aérienne encore, portée par le grand assemblage languedocien (syrah, carignan, mourvèdre, grenache). Feu-sacré est dédié aux vieux grenaches quand fragments privilégie les vieilles syrahs. La précision et la finesse des tannins est le point commun de toutes ces cuvées. Les blancs continuent de progresser avec notamment une cuvée l'étincelle confondante de fraîcheur. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 30% syrah, 20% cinsault, 10% grenache, 15% mourvèdre, 25% carignan
- **Terroir :** Parcelles de 8ha, composés à parts égales de cailloutis calcaires et d'argilocalcaires. L'âge moyen des vignes est de 35 ans.
- **Vignoble :** Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique (intercep), taille courte, travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage), pas de traitements à base de molécules de synthèse, traitements biodynamiques.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Rendemant 23hl/ha. Vinification sur levures indigènes, vendange partiellement égrappée, fermentation en cuves inox et béton. Cuvaisons longues (20 à 35 jours), pigeages, et remontages.
- **Elevage :** 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.

- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé