

MAS CAL DEMOURA, Terrasses du Larzac FEU SACRE 2023

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter **95-96/100**

Le talent et de la détermination d'Isabelle et Vincent Goumard, font d'eux des acteurs remarqués du très dynamique secteur des Terrasses du Larzac. L'équilibre précis de leurs cuvées multi-cépages s'exprime dans des profils de vins élancés, lisses, fruités et vigoureux. S'ils peuvent s'apprécier jeunes, les rouges méritent au moins deux à quatre ans de vieillissement. Les derniers millésimes ont donné des vins remarquables, qui progressent à la fois en profondeur, en finesse et en vitalité. La précision des vins acquise ces dernières années place ce domaine parmi les meilleurs.

Le domaine Mas Cal Demoura est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine est certifié AB-Eurofeuille (viticulture biologique), et Biodyvin (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection. Découvrez les plus belles cuvées des Terrasses du Larzac parmi les domaines suivants : [Saint Sylvestre](#), [Mas Jullien](#), [Les Vignes Oubliées](#), [Clos Maïa](#), [Montcalmès](#), [La Peira](#), [Les Aurelles](#).

Mas Cal Demoura (Terrasses du Larzac)

Fondé au début des années 90, le Mas Cal Demoura fait partie des domaines précurseurs ayant contribué à la révolution qualitative des vins du Languedoc. Isabelle & Vincent Goumard concentrent leur énergie depuis 2004 à interpréter les grands terroirs autour de Jonquières au cœur des Terrasses du Larzac et à faire découvrir au monde du vin ces magnifiques terroirs.

Le domaine est situé à Jonquières, à une trentaine de kilomètres au nord-ouest de Montpellier, au cœur des Terrasses du Larzac. Le généreux climat méditerranéen est équilibré par l'air frais du Larzac voisin. La fraîcheur et l'acidité sont ainsi préservées et les écarts de température jour-nuit en période de maturation contribuent à la construction d'une très belle palette aromatique. Onze cépages sont cultivés. L'objectif est de trouver pour chaque parcelle le cépage le plus apte à exprimer l'identité du terroir dans une quête d'harmonie et d'équilibre des vins.

Le parcellaire du domaine couvre sur 16 ha des terroirs de cailloutis calcaires et argilo-calcaires, conférant aux vins profondeur et énergie. Les rendements sont naturellement faibles (15 à 25 hl/ha). Au-delà de la culture biologique, nous avons depuis 5 ans mis en place pas à pas une approche biodynamique afin de renforcer le développement de la biodiversité, de la vie du sol et des défenses naturelles de la vigne. L'approche est adaptée aux spécificités de chaque parcelle : labours superficiels, amendements organiques, enherbement contrôlé, travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillages précautionneux). Préparations biodynamiques (bouse de corne, silice, tisanes et décoctions de plantes). Développement de l'habitat de la faune auxiliaire (plantation de haies, nichoirs pour les chauve-souris). Les vendanges sont manuelles et parcellaires en bacs, avec un tri sévère des raisins à la vigne puis sur table de tri en cave.

Lorsque le raisin arrive en cave l'essentiel du potentiel est là. Notre rôle est d'accompagner, de la manière la plus naturelle possible, la naissance de grands vins de terroir élégants, profonds et raffinés. Vinifications en parcellaire tout en douceur, sur levures indigènes, en privilégiant l'infusion afin de privilégier la subtilité des expressions. Elevages millimétrés, adaptés à chaque couple cépage-terroir, en foudres, demi-muids ou cuves, pour laisser à nos vins le temps de grandir et de trouver leur plénitude. Assemblages aux équilibres subtils élaborés en jouant sur la diversité des terroirs et la complémentarité des cépages...

Le vin

Cette cuvée est issue majoritairement d'une parcelle de très vieux grenache sur un terroir argilo-calcaire très qualitatif qui lui confère profondeur, minéralité et complexité, avec une dimension sudiste très raffinée. La fraîcheur des Terrasses du Larzac équilibre la générosité aromatique des vieux grenaches. Un délice en jeunesse, sur des notes de fruits murs et d'épices douces, des tanins très soyeux et un très grand potentiel.

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 Bettane :** 96/100
- **Cépage :** 70% grenache, 20% carignan, 10% syrah
- **Terroir :** La principale parcelle utilisée pour cette cuvée est un vieux grenache taillé en gobelet âgé de plus de 60 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 :** Rendement 21hl/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
- **Période de consommation :** à boire entre 2027 et 2035
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé