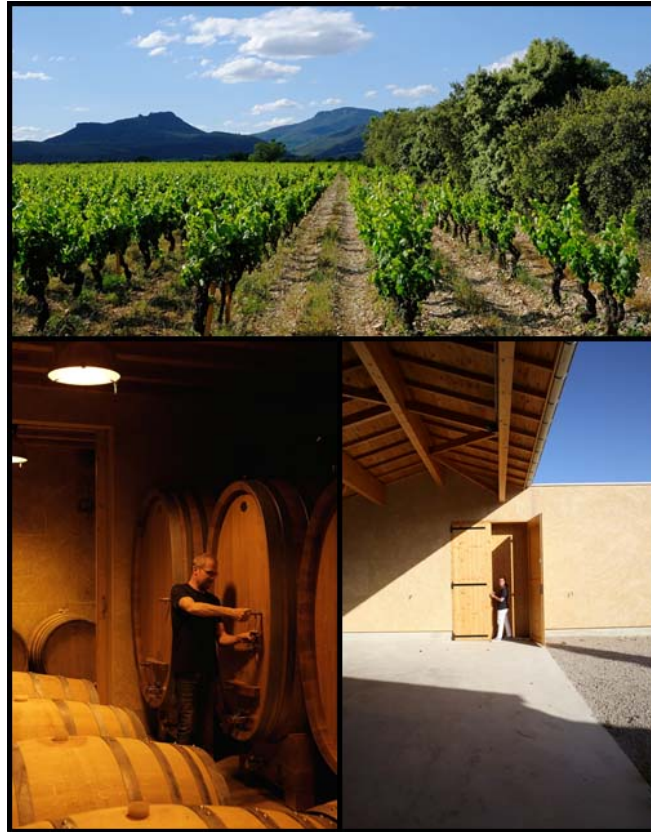


M A S
Cal Demoura



« Cette propriété de Jonquières tutoie les sommets du Languedoc.
L'amateur ne s'y trompe pas, il a raison. »

Bettane & Desseauve

TERRASSES DU LARZAC

Isabelle & Vincent Goumard



Vin Biologique
Agriculture France

AOC TERRASSES DU LARZAC

Terre de Jonquières

Syrah - Cinsault - Mourvèdre - Carignan - Grenache

2018 - **Assemblage des terroirs de Jonquières.** Terre de Jonquières se présente **tout en équilibre, généreux et intense, mais en finesse, avec une ouverture de jeunesse très plaisante à ce stade** ; un petit supplément de Cinsault dans l'assemblage lui offre cette touche aérienne qui rappelle le 2016.

☞ : Côte de bœuf aux herbes, carré d'agneau, pintade truffée...
Après 5 ans : gibiers, civets, tajine...

- SELECTIONS PARCELLAIRES -

Les Combariolles

Syrah - Mourvèdre - Carignan - Grenache - Cinsault

2018 - **Sélection parcellaire sur cailloutis calcaires.**

L'intensité des Syrah et la profondeur des Mourvèdre 2018 appelaient un trio subtil pour trouver **l'équilibre parfait** : Grenache, Carignan et Cinsault ont donc pris place sur ce **très beau millésime** de Combariolles.

☞ : Gigot d'agneau avec sa poêlée de giroles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau...

Feu Sacré

Grenache - Cinsault - Carignan

2018 - **Les vieux Grenache** qui le caractérisent **s'épanouissent sur des notes de cerise et de chocolat.** Ils sont dynamisés par la tonicité calcaire des Carignans et, pour la première fois la subtilité des Cinsault. **Superbe !**

☞ : Canard aux cerises, moelleux au chocolat, cigares...

Fragments

Syrah - Mourvèdre - Cinsault

2018 - **La boussole aromatique pointe au Nord** avec cette dominante de Syrah si rhodanienne, soutenue par des Cinsault d'inspiration bourguignonne, et densifiée par la profondeur des Mourvèdres si méditerranéens. **Vibrant !**

☞ : Pigeon, gigot d'agneau, bécasse, côte de bœuf aux cèpes ...

Sol

2017 - **Sol est un moment de grâce, une expression unique qui a illuminé le millésime 2017,** déjà superbe sur l'ensemble des rouges. Nous lui avons offert une année de repos supplémentaire en bouteilles pour le présenter sous son meilleur jour. **Déjà délicieux aujourd'hui, d'un fruit profond, complexe, et d'une plénitude d'expression incroyable.** 600 bouteilles sur ce millésime dont nul ne peut dire s'il aura un successeur...

☞ : Joue de porc vigneronne, pigeon en deux cuissons ...

M A S

Cal Demoura

« Cal Demoura » signifie « il faut rester » en Occitan

Fondé au début des années 90, le Mas Cal Demoura a contribué à la révolution qualitative du Languedoc.

Son nom signe notre rattachement indéfectible à la grandeur de ce terroir et à sa capacité à faire naître de superbes vins de terroir.

EQUILIBRE

Terrasses du Larzac : fraîcheur et générosité

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. Ceci permet au raisin de conserver fraîcheur et acidité et de développer une belle palette aromatique grâce aux écarts de température en période de maturation.

ENERGIE

Terroirs calcaires

Le parcellaire du domaine couvre des terroirs de cailloutis calcaires et argilo-calcaires, conférant aux vins profondeur et énergie. Rendements naturellement faibles (20 à 25 hl/ha).

La vigne, clef de voute de notre travail

Développement de la biodiversité, de la vie du sol et des défenses naturelles de la vigne. **Vieilles vignes** : Age moyen 35 ans. **Culture biologique*** et **biodynamique**** : Labours superficiels, amendements organiques, enherbement contrôlé, travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillages) attentionnés et adaptés à chaque parcelle. Préparations biodynamiques. **Vendanges parcellaires manuelles** en bacs, tri sévère des raisins à la vigne puis sur table de tri.

EMOTION

Faire naître en cave de grands vins de terroir, élégants profonds et raffinés. **Révéler la magie** de notre terroir par un travail tout en douceur en vinification (levures indigènes, vinifications parcellaires). **Laisser le temps** à nos vins de grandir et de trouver leur plénitude par des élevages adaptés (foudres, demi-muids ou cuves). **Elaborer** par nos assemblages des équilibres subtils grâce à la variété des terroirs et des cépages...

* Nos vins sont certifiés Bio par FR-BIO-01

** Nous avons rejoint l'Association BIODYVIN en 2019

(certification Biodyvin à partir du millésime 2020)

LES BLANCS

L'Étincelle

Chenin - Grenache Blanc - Roussanne

Viognier - Carignan Blanc - Petit Manseng

2019 - La nature est coquine, qui nous en donne si peu...

Mais quel plaisir à l'arrivée, avec une gamme aromatique complexe, fruitée (agrumes, fruits blancs), florale et minérale, précédant une bouche **en équilibre entre une gourmandise sudiste et une fraîcheur dynamique** source d'élégance.

Comment résister ? IGP St Guilhem le Désert

☞ : Apéritif, crustacés (langoustines, St Jacques au gingembre), poissons au four (dorade, bar au fenouil), poissons crus (sushis et sashimis), huîtres, magret de canard aux pêches, asperges, fromages de chèvres crémeux (Pélardons).

A maturité : viandes blanches, lotte à l'armoricaine...

Paroles de Pierres

Chenin - Grenache Blanc

Roussanne

2018 - Comme de coutume, **plus profond, plus racé** que l'Étincelle, il offre un superbe nez (agrumes et minéral). En bouche, **du volume, de la longueur, une authentique pureté** portée par le duo Chenin - Grenache Blanc qu'adoucissent une pointe de Roussanne. **Délicieux !**

Déjà bien en place, généreux mais raffiné, c'est une invitation à de jolis mariages à table, du bar au turbot, de la truffe à la pintade... IGP St Guilhem le Désert

☞ : Un vin de grands repas, sur des beaux poissons (turbot au beurre blanc...), des crustacés (crabes, St Jacques, langoustines...), des viandes blanches, de beaux fromages de chèvre, voire de petites tartines de truffes ou de foie gras...

LE ROSE

Qu'es Aquo

Grenache - Cinsault - Syrah

2019 - Il a relevé le défi de ce millésime caniculaire avec brio : **vineux comme toujours, frais et délicat comme rarement, croquant à souhait,** il annonce déjà un printemps réjouissant et un été détendu. AOC Languedoc

☞ : Apéritif, tartare de thon au gingembre, poissons crus, salade de rougets, cuisine méditerranéenne.

Bettane & Desseauve 2020



TOP PRODUCTEURS

« 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 tendaient jamais vers l'austérité.

L'évolution sans rien perdre de ces qualités vers une sensualité confondante constitue l'aboutissement d'un cycle. »

Terre de Jonquières 2017 - 18/20 - Fragments 2017 - 18/20

Etincelle 2018 - 15.5/20 - Les Combariolles 2017 - 18.5/20

Guide de la Revue des Vins de France 2021



« Les derniers millésimes ont donné des vins remarquables, qui progressent à la fois en profondeur, en finesse, et en vitalité.

La profondeur des vins acquise depuis 2014

place ce domaine parmi les meilleurs. »

Les Combariolles 2017 - 96/100 « Avec sa bouche qui offre un toucher de velours, on monte d'un cran dans la structure et la complexité. »

Terre de Jonquières 2017 - 94/100 « 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. »

L'Etincelle 2019 - 91/100 « L'Etincelle est un blanc délicat aux notes de fleurs blanches et au fruité pulpeux, une belle réussite dans le contexte chaud et sec de 2019. »



« **Feu Sacré** will give many a Chateaneuf du Pape a run for its money. Kirsh, blackberry, licorice, incense and dried flowers all come together beautifully, and this full-bodied effort has a rounded, sexy, supple profile that's hard to resist. » **92/100**

THE WORLD OF FINE WINE

LES COMBARIOLLES - 95/100

« The best wines of Terrasses du Larzac are balanced, structured, poised and inherently complex ». (Andrew Jefford)

OFFRE SPECIALE

Confinement d'automne et fêtes de fin d'année

PORT OFFERT A PARTIR DE 6 BOUTEILLES

REMISE ANCIENS AA - 10%

Tarifs 2020 TTC

Dans la limite
des stocks disponibles



Tarif

Quantité

Total

Blanc - IGP Saint-Guilhem-le-Désert

L'Etincelle 75 CL 2019

19 €

Paroles de Pierres 75 CL 2018

26 €

Épuisé

Rouge - AOC Terrasses du Larzac

Terre de Jonquières 75 CL 2018

21 €

L'Infidèle 75 CL 2013

23 €

Les Combariolles 75 CL 2018

28 €

Feu Sacré 75 CL 2018

46 €

Fragments 75 CL 2018

46 €

Sol 75 CL 2017

80 €

MAGNUM : EPUISÉ

Total

Remise pour les anciens AA

-10%

Frais de port offerts à partir de 6 bouteilles jusqu'au 31/12/2020

/

Total net à régler

Nos vins sont certifiés BIO par FR-BIO-01

Terre de Jonquières est le nouveau nom de L'Infidèle (depuis 2015)

Règlement

- Chèque à l'ordre de « Mas Cal Demoura » ou
- Virement : BNPAFRPPMPL - FR76 3000 4000 5300 0100 2424 613

Coordonnées

Nom : Prénom :

Adresse, instructions de livraison :

Téléphone : E-mail :

BOUTIQUE EN LIGNE - www.caldemoura.com/produits

Mot de passe d'accès : **CalDemoura19** / Règlement sécurisé en ligne par CB

Code promo (remise amicale de 10% pour les anciens AA) : **AAA10**

Afin de bénéficier de la gratuité des frais de port :
cochez « retrait au domaine » et indiquez votre souhait de livraison
dans la zone réservée aux commentaires (jusqu'au 31/12/2020)

Mas Cal Demoura - 125 Route de Saint André - 34725 Jonquières
04 67 44 70 82 / info@caldemoura.com