

# MAS CAL DEMOURA

## TERRASSES DU LARZAC

Précision des gestes d'amour, sollicitude, biodynamie, respect du message du sol et pour couronner et assembler le tout un brin de poésie et de foi. Voilà qui fait de grands vins.

**m**ia, le chien blond souriant, a sauté du plateau du 4 x 4 pour retomber sur celui des cailloutis calcaires des Combariolles. Aujourd'hui c'est tramontane glaciale, celle qui s'est râpé les mains sur le causse du Larzac et dispense ses rudes caresses au vigneron qui taille sous le soleil d'hiver. Il y a quelque chose comme 200 000 ans, il pleuvait dru sur Lagamas et les cailloux par gélifraction descendaient le fracas de leur roulement dans le cône de déjection, créant cette immense terrasse de merveille, un glaciaire inférieur d'épandage de matériel cryoclastique : « *En clair, ça fait en surface des sols argilo-calcaires à forte "pierrosité" qui varie selon deux sous-terroirs, de cailloutis et puis d'argile en plus forte proportion.* »

Isabelle et Vincent Goumard se sont installés ici en 2004 quand ils ont racheté ces terres de Jonquières en Terrasses du Larzac au père d'Olivier Jullien : 16 hectares dont 8 plantés sur le lieu-dit Les Combariolles d'un seul tenant, agrémentés de 2 hectares de biodiversité, une allée d'oliviers argentés, des arbousiers, des chênes truffiers, du fenouil. Vincent : « *Sur les cailloutis, un orage de 400 millimètres et toute l'eau descend ; sur l'argile de La Gineste l'enherbement structure le sol, il n'y a pas de saturation, le développement de la vigne est sain détendu, plus serein. L'herbe est un sujet majeur, la saine concurrence permet de lutter contre les excès de chaleur et de pluie. Elle limite la réverbération, l'évapotranspiration, participe d'une harmonie dans le vignoble.* » L'équilibre à trouver pour que prime le terroir sur l'expression du cépage.

C'est là que la précision des gestes prodigués par Vincent Goumard et son équipe s'illustre avec éloquence, la preuve par le goût est éclatante. Voyez plutôt sur deux parcelles aux sols différents et à cépage égal choisies à la cuve sur les 11 parcellaires du domaine, les 11 couples cépage-terroir. Le

grenache 2020 des Combariolles présente un nez d'épices confirmé en bouche, une texture granuleuse, une dimension minérale et cristalline. Le grenache de La Gineste offre un nez de fruit suave et doux, une bouche généreuse, dense, sphérique et sensuelle. C'est ainsi que deux sols ne parlent pas la même langue. Tenez encore, là où le mourvèdre des Combariolles se fait discret, serré, réfléchi, déploie son énergie verticale, à La Gineste il est direct, sans détour, rond, épicé, épanoui. Vincent ajoute : « *Il y a après assemblage dans nos vins deux traits communs, la présence de notes d'anis, de fenouil qui environne nos vignes, là ce sont les insectes qui transmettent des précurseurs d'arômes. Et puis une verticalité et une longueur que de manière métaphorique j'attribue à la plongée des racines pour chercher l'eau qui solubilise les oligoéléments.* »

Tout cela ne tient pas du hasard et les soins agricoles affinent textures et goûts. Certification en agriculture biologique et en biodynamie par Biodyvin en 2020 : la bouse de corne, la silice, le compost Maria Thun, les décoctions et tisanes de prêle, d'ortie, d'osier, dynamisées sur place et pulvérisées à dos d'homme. « *Les sols fonctionnent et nous le rendent. La plante trouve des réponses malgré les quatre millésimes irréguliers de 2016 à 2019, l'énergie et la dynamique sont au rendez-vous.* » À la cave, l'hygiène, la précision conduisent au duo écoute et respect : « *Grâce aux deux premières règles strictement observées, on peut faire confiance au vin.* »

Les Combariolles 2010 : des coquillages qui ont attendu des centaines de milliers d'années explosent au palais du buveur. Minéral, une énergie verticale lumineuse accompagne le scintillement de grands fruits profonds et veloutés. Avec les attentions, la sollicitude, l'amour déposés aux pieds des vignes sur ces grands terroirs, « *nos pratiques d'harmonie viennent aider les vins dans les millésimes difficiles.* » / JEAN-LUC BARDE

### LES COMBARIOLLES 2019

« *Incredible millésime dont la canicule fait perdre un tiers de la récolte ! Pourtant il donne les pH les plus bas de l'histoire du domaine. Un fruit, un jus inouïs ! La récompense de choix positifs sur les sols et le vignoble. Séveux, septentrional, dynamique, en lien direct avec son lieu.* »



Vincent et Isabelle Goumard, à leurs pieds Mia