

Mas Cal Demoura *La foi des convertis*

En 2003, Isabelle et Vincent Goumard plaquent une carrière dans la finance pour reprendre la propriété des Jullien, en Languedoc. Une réussite marquée par la détermination.

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor

De vigne en cave

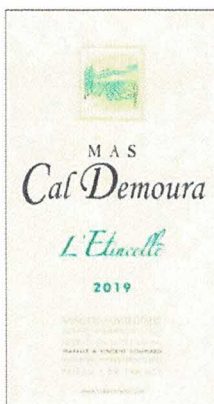
Vie de château

Il y a des reconversions heureuses, surtout celles motivées par une passion. Isabelle et Vincent Goumarud auraient pu faire de brillantes carrières dans la finance ou le management, ils ont préféré un retour à la terre, une terre viticole languedocienne, objet de leurs rêves. Une autre vie en quelque sorte, d'autant que leurs deux enfants venaient de naître et que leur avenir passait évidemment par une plus grande proximité avec la nature. Après des études en viti-céno à Dijon, puis l'indispensable et suranné BPA, les voilà donc en quête d'un vignoble.

Isabelle est marseillaise, ce sera donc au Sud ! Après avoir visité une vingtaine de domaines dans la Vallée de l'Agly et en Languedoc, ils tombent en arrêt devant Cal Demoura, l'ancienne propriété de Jean-Pierre Jullien, le père d'Olivier. Ils avaient dégusté L'Infidèle, la cuvée emblématique du mas, un modèle pour ce couple de passionnés de vins à forte personnalité. « *C'est ici, s'exclament-ils. Si c'est possible !* » Possible, ça le sera, malgré les embûches bancaires. Les débuts en 2004 sont tout sauf une promenade de santé. Le domaine jouit d'une belle notoriété, ils jouent le jeu et s'intègrent vite dans le paysage local, les échanges avec Olivier Jullien seront féconds. Vincent sera même président des Terrasses du Larzac.

UN VIGNOBLE BICHONNÉ

Le millésime 2007 sonne le début de la reconnaissance, le patrimoine de vignes est complété en 2010-2012 avec le secteur des Combariolles. Cal Demoura s'inscrit aujourd'hui dans



l'élite languedocienne, avec un style qui s'affine et se précise, la vitalité en prime. Parfois, un œil venu d'ailleurs vient donner un nouvel éclairage à des traditions empesées, ce couple en est la parfaite démonstration.

Le terroir peut se diviser en deux parties, même si l'homogénéité géologique est ici évidente : une grande terrasse issue d'éboulis du plateau du Larzac qui domine le paysage. La différence se situe dans le taux d'argile et de cailloux, et donc de potentiel hydrique. Si Jonquières est plus argileux, Combariolles est très caillouteux. Les expressions des vins y sont très différentes. Des onze hectares des débuts, le domaine en compte aujourd'hui

seize, après le rachat de parcelles de mourvèdre, syrah, vieux carignans et surtout la plantation de cépages blancs sur trois hectares. Les vieilles vignes sont complantées car la mortalité par esca est ici présente, en creusant une fosse plutôt large pour casser les racines adjacentes et ainsi favoriser le développement du jeune plant raciné qui sera greffé en place. Il a fallu se former à ces techniques, mais le couple est prêt à tout pour bichonner son vignoble. Toutefois, certaines parcelles ont été arrachées, la terre sera mise au repos pendant vingt ans !

Les sols sont enherbés naturellement. Seul un passage léger avec des dents viendra en griffer la surface. Vincent Goumarud tient à garder ce couvert l'hiver pour la vie et la structure du sol. Il a remarqué que ces derniers résistaient mieux, à la fois à la canicule grâce au microclimat induit par cette végétation et aux forts abats d'eau qui s'évacuent plus rapidement que sur

Ancienne propriété du père d'Olivier Jullien, le vignoble varié de Cal Demoura donne aux vins des personnalités très différentes.



Cette cuvée est issue d'une sélection sur trois hectares du terroir de cailloutis calcaires, avec 35 % de syrah, 35 % de mourvèdre, 15 % de carignan, plus du grenache et du cinsault, partiellement égrappés. Cépages et parcelles sont élevés séparément douze mois en demi-muids et en petits foudres.



T. Legoy

Les Combariolles en 13 millésimes

Les millésimes à attendre

- 2018** 95/100 Encore sur sa réserve aromatique, avec des notes épicées, une présence crayeuse. Un vin droit, de toute évidence orienté pour la garde. Sa finale épicée augure d'un grand vin dans quatre ans.
- 2017** 96/100 Un nez marqué par le calcaire, vibrant, avec un fruité particulier, fait de fruits noirs et rouges, complexifié par des épices. L'ensemble est bien construit, avec une finale longue et expressive.

On peut ouvrir si l'on est impatient

- 2016** 94/100 Nez sur le fruit mûr, épices douces, avec une bouche riche, pleine, appuyée sur des tanins gras. Le vin dévoile une belle expression fruitée en finale, avec une jolie allonge. Moins tonique mais l'équilibre est là.
- 2015** 96/100 Une approche sur la garrigue, le cuir noble, les zestes d'agrumes. La bouche est cacaotée, poivrée, avec un fruité complexe. Les tanins sont veloutés, avec un tonus rafraîchissant. Complexe et dynamique.
- 2014** 92/100 Le nez est plus végétal, c'est l'année de l'attaque par la mouche suzuki, avec de la menthe, du végétal noble, des fruits rouges vifs. La bouche est svelte, lissée. Un bel exercice sur ce millésime difficile.
- 2013** 93/100 Nez plus discret, avec une pointe de réduction, des notes de garrigue, de fruits rouges compotés. La bouche est pleine, avec une aromatique un peu en retenue mais des tanins tendus qui équilibrent le vin.
- 2010** 92/100 Un nez puissant, avec des notes de cuir, d'épices et de craie. La bouche est dense, architecturée, avec des tanins encore puissants. Déjà séduisant mais on peut attendre encore quatre à cinq ans.

On peut ouvrir sur la maturité

- 2012** 96/100 Belle robe dense ; bouche très équilibrée avec un fruité encore très jeune et vibrant, de beaux tanins expressifs superbement lissés, une finale longue et éclatante. En pleine expression.
- 2011** 96/100 Nez ouvert, avec des notes de cacao et de menthe. La bouche est ample et généreuse. Belle allonge épicée, avec une remontée de fraîcheur qui vient balancer la générosité du millésime. Belle réussite.
- 2009** 94/100 Un nez avec du fruit très mûr mais encore frais. La bouche est un peu carrée, avec de beaux tanins encore puissants, épicés, avec une finale dans un style plutôt traditionnel.
- 2008** 94/100 Une palette aromatique un peu animale, avec des fruits secs, un fruité rouge sur la groseille. Le millésime parle avec une finale tannique, fondue et expressive, enlevée par une fraîcheur salivante.
- 2007** 98/100 Un joli nez de cuir noble, d'épices, de fruits rouges rôtis, avec une belle concentration en bouche. La trame veloutée dévoile une grande profondeur de saveurs. Un grand millésime.
- 2006** 96/100 Nez sur le fruit un peu confit, l'angélique, les herbes, les épices. La bouche est lissée, aromatique, très ouverte, avec des tanins gras. Un vin bien en place à la finale épicée et au fruité encore jeune.

De vigne en cave

Mas Cal Demoura

un sol labouré. Plantés entre 4 500 et 5 000 pieds à l'hectare, les ceps sont conduits en gobelet orienté, trois ou quatre bras à deux yeux, en cordon ou palissés.

Le secteur de Combariolles est d'un seul tenant, une véritable entité, entouré de haies. Vincent Goumard y a replanté des arbres pour développer la biodiversité et abriter des prédateurs. Ces plantations nouvelles ont été effectuées avec des massales. Le rendement idéal serait de 25 à 27 hl/ha, mais on atteint à peine les 20 hl/ha. Le terroir ne se conçoit pas sans le volet climatique, nous sommes ici au pied d'un plateau d'où descendent des vents froids qui viennent calmer l'ardeur du soleil méditerranéen, avec des écarts de température jour/nuit qui peuvent varier de 35° C à 15° C. Une bénédiction pour une maturation harmonieuse et une complexité aromatique qui participe à l'équilibre des vins au même titre que l'acidité.

UNE PHILOSOPHIE VITICOLE

Après une période en bio en 2010, Vincent Goumard a été séduit par la biodynamie en 2015. « J'ai commencé par expérimenter sur des parcelles divisées en trois parties, décrit-il. J'ai remarqué une meilleure tenue de la vigne, les feuilles se redressent et induisent une meilleure circulation de l'air et de la lumière au sein du pied, avec un effet pergola, un meilleur fonctionnement du sol, avec une dégradation plus rapide, une vie plus développée, des acidités supérieures. Nous y sommes passés définitivement en 2015. Nous traitons avec de faibles doses de cuivre, autour de 2 kg, du soufre appliqué très tôt pour l'oidium, les préparations 500, 501, Maria Thun, de la prêle. Nous expérimentons également d'autres plantes, osier ou achillée millefeuille. Le ver de la grappe est combattu par confusion sexuelle. Nous ne rognons pas et laissons se développer l'apex. Nous ébourgeonnons et éliminons les entre-cœurs. On peut être amené à effeuiller, parfois à décharger les pieds. Je n'ai ni règle ni recette fixe, je suis toujours en train d'apprendre. »

Cette philosophie viticole se poursuit au chai. Les vendanges, manuelles bien entendu, arrivent en bacs de 500 litres, Vincent Goumard aime bien voir s'il y a un peu de jus au fond, un avantage sur les cagettes. Le raisin a été trié à la vigne, il est versé dans un conquet vibrant puis retrié sur une table avec six personnes pour éliminer escargots, grains secs ou roses... Les blancs sont pressés en grappes entières, les rouges sont égrappés mais on peut laisser quelques rafles sur la syrah et le grenache. Le credo est ici de parcelliser jusqu'aux assemblages, on veut suivre la réponse pendant seize mois des treize individus, différents à chaque millésime.

Les fermentations se déroulent en cuves, inox et béton, régulées par drapeau. Elles démarrent sur levures indigènes, sélectionnées par une faible dose de SO₂. Les cuves sont couvertes en CO₂. C'est Vincent qui pige les rouges, au pied pour ressentir le tactile du chapeau. Il fait corps avec son raisin, une histoire d'amour en quelque sorte ! La fermentation, rafraîchie au début, monte à 18° C, on essaie de ne pas dépasser 25° C pour ne pas cuire le fruit. Après un débouillage de deux jours, les blancs démarrent avec un pied de cuve, ils sont fermentés à 20° C, 30° C. « J'ai longtemps lutté contre la malolactique des blancs, témoigne le Parisien de naissance, désormais elle se fait si le vin le veut ; ce que l'on perd en acidité se gagne en équilibre et minéralité. »

« Je n'ai ni règle ni recette fixe, je suis toujours en train d'apprendre »



Isabelle et Vincent Goumard
L'une est née à Marseille, l'autre à Paris. Isabelle et Vincent Goumard font des études dans une grande école de commerce et se destinent à la finance et au management avant de basculer dans la viticulture sur ce domaine des Terrasses du Larzac. Le couple y a démontré avec éclat que la passion pouvait mener à l'excellence.

M. Mechevielle

Les vins sont élevés en cuves, foudres et demi-muids, aucune règle ne vient déterminer la proportion de bois neuf, qui ne dépasse pas 20 %. Ils y passeront un an, avant d'être soutirés, assemblés et harmonisés quatre à sept mois supplémentaires en foudres et cuves, un cycle de deux ans.

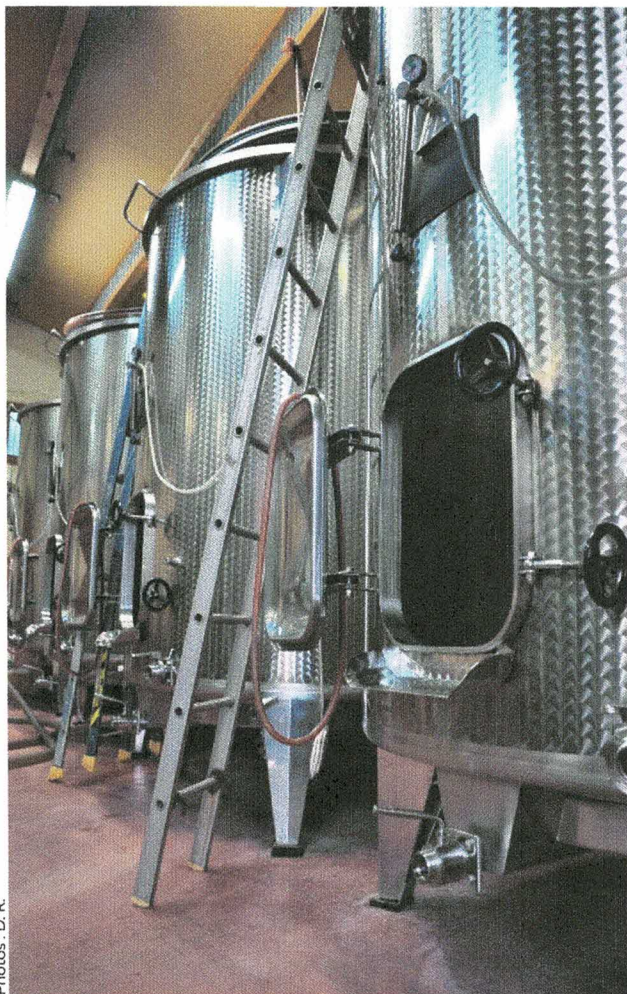
« Il nous faut deux hivers sur ce terroir pour que les vins digèrent leur énergie et leur minéralité, ajoute le viticulteur. Je ne fais aucun soutirage, ils ne doivent pas être perturbés. L'aération se fait à l'entonnage, aux assemblages et au dernier soutirage avant une mise calquée sur le calendrier lunaire. »

LE STYLE DES VINS

Le vin blanc L'Étincelle 2019 (96/100) est récolté sur l'ensemble des parcelles. Il assemble 60 % de chenin, plus du grenache blanc, de la roussanne, du viognier, du carignan blanc, du petit manseng fermentés en cuves et barriques. Ce blanc est élevé six mois. Aromatique, subtil, avec du fruit blanc, une belle note florale, de sureau, il livre une bouche très expressive et vibrante, au fruité tonique, à la belle finale équilibrée où la minéralité calcaire est bien installée. La fraîcheur a été bien préservée sur ce millésime très solaire, preuve de l'excellence du terroir. La véritable tradition languedocienne axée sur les assemblages de cépages est ici un bel atout pour l'équilibre du vin. Chenin et manseng apportent le tonus, roussanne et carignan blanc le gras. Le viognier pointe son nez avec sa palette aromatique. Daumas Gassac avait renoué avec cette pratique. Son vin blanc était lui aussi élaboré avec des cépages très variés. Ce blanc de Cal Demoura est peut-être l'expression la plus fringante du Languedoc.

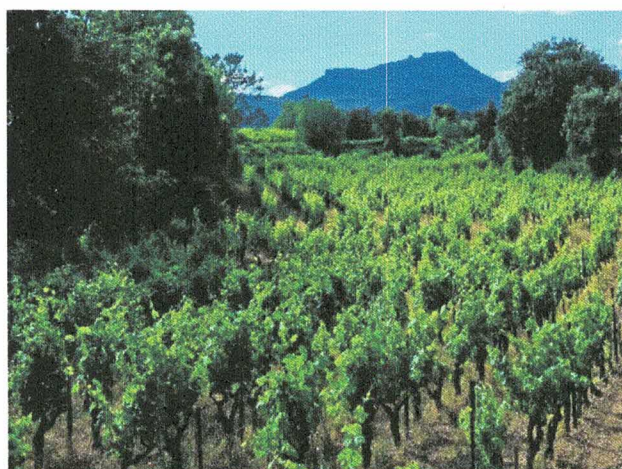
Devigne en cave

Mas Cal Demoura



Photos : D. R.

Ici, les fermentations se font en cuves inox, ou béton, et démarrent sur des levures indigènes sélectionnées par une faible dose de soufre.



Dégustée à table, la très rare cuvée Paroles de Pierres 2018 (97/100), issue de chenin, grenache blanc, roussanne et petit manseng, affiche un profil plus sudiste, avec un élevage plus long en demi-muids. C'est un beau vin de chair, à la générosité bien équilibrée par une fraîcheur inhérente au terroir et aux pratiques. Comme L'Étincelle, Paroles de Pierres ne fait pas sa fermentation malolactique, mais ce dernier demande un peu plus de garde et de recul pour se dévoiler entièrement.

UN FORT ACCENT MÉDITERRANÉEN

Côté vins rouges, la cuvée Terre de Jonquières 2018 (94/100), autrefois L'Infidèle de Pierre Jullien, a gardé le même concept, à savoir l'assemblage des onze parcelles du domaine, la véritable identité du mas. Avec 30 % de syrah, 25 % de cinsault, plus du grenache, du mourvèdre et du carignan – les deux terroirs sont assemblés –, cette cuvée présente un nez sur le fruit noir frais, avec des notes épicées,

Le domaine en détail

Appellations :

Terrasses du Larzac, IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

Surface : 16 hectares.

Sols : argilo-calcaires sur cailloutis.

Cépages rouges : grenache, carignan, cinsault, syrah, mourvèdre.

Cépages blancs : grenache blanc, roussanne, chenin, petit manseng, carignan blanc, viognier.

Viticulture : biodynamie.

Production : 45 000 à 50 000 bouteilles par an.

poivrées, une touche d'herbes sèches aromatiques qui sait rester bien fondue. La jolie bouche est lisse et bien tendue, avec des tanins soyeux, bien intégrés grâce à un élevage respectueux qui dévoile une maturité phénolique accomplie.

Avec des cuvées issues de microparcelles, Vincent Goumarde ne sacrifie pas à la mode mais désire mettre en avant son patri-

moine de vieilles vignes. Le Feu Sacré 2018 (94/100) est issu de 70 % de très vieux grenaches de la partie argilo-calcaire, complétés de 20 % de carignan et 10 % de cinsault, dans la plus pure tradition locale. La cuvée dévoile un superbe nez fruité marqué par le cacao du grenache, avec de la fraise très mûre, des notes minérales et de garrigue, avec une belle architecture, des tanins qui encadrent l'ensemble dans un style méditerranéen affirmé, l'équilibre en prime.

Les Fragments 2018 (95/100) met en valeur le terroir caillouteux et assemble 70 % de vieilles syrahs, 20 % de mourvèdre et 10 % de cinsault. Son aromatique est bâtie sur des notes de cuir, de fruits confits, une touche florale subtile, dans un registre plus nordique. La bouche est expressive, complexe, avec un fruité épicé. Le vin finit profond et poivré avec un beau tonus (le carignan n'y est pas étranger) et de la finesse. À attendre bien sûr. ●