



## »Terre de Jonquières« Terrasse du Larzac Mas Cal Demoura

Isabel und Vincent Goumard haben ihr Weingut Mas Cal Demoura in unaufgeregter Bescheidenheit zu einem der führenden der Appellation »Terrasses du Larzac« im zentralen Languedoc gemacht. Über die Jahre haben sie es verstanden, durch entsprechende Bodenbearbeitung und reduzierte Kellertechnik ihren Weinen Feinheit, Schliff und bemerkenswerte Frische zu verleihen. Sie zeichnen sich heute durch aromatische Intensität in einer kühlen Ader im Trunk aus, die sie unverwechselbar macht im schier endlosen Meer der sich in Zusammensetzung und Machart ähnelnden Cuvées, die das Languedoc an der Oberfläche austauschbar und uniform erscheinen lassen. Man muß sie suchen, solche Ausnahmen, denn sie sind es, die dem Languedoc neue Identität verleihen.

Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2027+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: 2-3 h vor Genuß  
dekantieren!  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
FLA20104

Mas Cal Demouras »Terre de Jonquières« ist so eine Ausnahme. Frische gepaart mit Finesse. Vincent Goumard verschmilzt die Wärme der Region mit der Kühle seiner Lagen in raffiniert feinen Gerbstoffen, die er den traditionellen Rebsorten Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan und Cinsault abgewinnt. Sein »Terre de Jonquières« bietet rare Transparenz und wohltuend kühle Frische am Gaumen. Kraftvoll saftig und südfranzösisch würzig duftet die geschmeidig strukturierte Cuvée nach sommerlichen Kräutern des Südens aus dem Glas. Man ahnt sie, die Hitze der Tage dort, der Wein aber setzt auf gediegene aromatische Expressivität und den besonderen Charme der Kühle sommerlicher Nächte. Er agiert souverän und beeindruckend »anders« im Mundgefühl, kühl und elegant, aber auch kernig und präsent, dabei aber zugleich mundfüllend samtig.

Alte Reben, niedrige Erträge, biologischer Anbau und schonend langsamer Ausbau sind das Rezept für derart überzeugende Qualität. Die neue Spitze des Languedoc. 18 Monate ließ Vincent Goumard seine spontan vergorene Cuvée in Holzfässern verschiedener Größe reifen, bevor er sie ohne Filtration oder Schönung auf Flasche füllte. Ein typischer Wein des Südens und doch eine glorreiche Ausnahme im Languedoc. Schmeckt nach dem Öffnen am zweiten Tag aus der Karaffe noch besser als am ersten. Auch insofern eine Ausnahme. Ein Stern am Weinhimmel des Midi und unser besonderer Tip aus einem Jahrgang, der uns in seiner kühlen Finesse sehr entgegenkommt.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)