



Mas Combarèla - Revue de Presse **2020**

Guide Bettane + Desseauve 2021 (Décembre 2020)

• Mas Combarèla ★★★

*“Olivier Faucon ne cesse de nous étonner en trois millésimes. **Des rouges magnifiques, d'une rare intensité** sans qu'aucun tannin ne dépasse, des finales salines. C'est la finesse du grain qui impressionne ici et la perception aérienne des matières. Nous vous le répétons depuis leur premier millésime, il faut découvrir vite ce domaine de 11 hectares car s'approcher des grands en si peu de temps ne passera pas inaperçu. Une troisième étoile en trois millésimes n'est pas fréquente mais justifiée ici.”*



• Des Si et Des Mi Blanc 15.5/20

*“Assemblage atypique pour le domaine de tous les cépages blancs plantés : grenache blanc, chenin, carignan blanc et vermentino. Gras et bien fruité, **nous en aimons l'allonge dynamique** avec la pointe de fraîcheur apportée par le carignan blanc.”*

• Des Si et Des Mi Rouge 15.5/20

*“Dégusté avant la mise, ce 2019 s'annonce très prometteur. On est **charmé par la finesse tactile du vin** rehaussée par les notes de rose ancienne, de réglisse et d'orange confite qui viennent compléter les senteurs classiques de la garrigue.”*

• Le Clos Secret 16.5/20

*“L'échantillon dégusté est une ode au cinsault, un cépage injustement oublié. Avec ses arômes de rose ancienne, de garrigue et de réglisse et son tannin des plus fins, c'est **un ensemble d'une buvabilité hors pair.**”*

• Les Vieux Mazets 17/20

*“On peine à reconnaître le carignan ici tant il s'exprime avec volubilité. Des plus fins, subtil, délicieusement aromatique et frais, c'est **l'un des plus aériens carignans que nous ayons eu à déguster depuis longtemps.** N'en déduisez pas qu'il manque de personnalité, bien au contraire.”*

• Ode Aux Ignorants 16.5/20

*“L'ode aux ignorants prend sens quand on se rappelle que ces vigneron ont débuté sur le millésime 2016. Ils n'ont pas mis longtemps pour apprendre les ficelles du métier, en témoigne cette **cuvée aux tannins très fins, aussi goûteuse que délicate.**”*

• Lueurs d'Espar 17.5/20

*“La dominante de mourvèdre dont un nom ancien est l'espar donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a **un supplément de complexité, de persistance et d'allonge** par rapport aux cuvées de cépages, par ailleurs excellentes.”*

Jancis Robinson (Tamlyn Currin, UK) (Décembre 2020)



- **Des Si et Des Mi Blanc - Caprice** 16++/20
"Un nez légèrement boisé à ce stade précoce, pas encore complétement intégré. Forte présence de grenache blanc aux notes de pâtisserie poire blanche et zeste de citron. Le carignan blanc apporte une pointe d'amertume herbacée. **Un énorme potentiel**, un peu jeune pour être ouvert dès maintenant (2022-2026)."
- **Des Si et Des Mi Rouge** 16.5/20
"Feu d'artifice, explosion de fruits. Le plus fruité des 'Des Si et Des Mi' jusqu'à présent. Cerises noires outrageusement mûres, prunes et mûres (sans aucune trace de douceur confiturée). **Juste du pur fruit**. Un tout petit côté sauvage - comme s'il y avait une petite pointe rebelle, une cerise qui serait partie et se serait roulée dans l'humus et les truffes, puis serait rentrée à la maison. Se secouant, elle aurait encore dans ses cheveux une brindille et une feuille révélatrices.
Equilibre absolument parfait entre tanins (peau de chamois), fruits, poussière de pierre et garrigue, fraîcheur parfumées aux feuilles de ciste et longueur. **Un vin avec lequel vous voulez passer toutes vos soirées** (2020-2024)."
- **Le Clos Secret** 17.5/20
"Quel fruité dans les Mas Combarèla 2019! C'est **absolument extraordinaire**. Je n'ai jamais goûté à une si belle expression de ce domaine, **tel un joyau, taillé comme un rubis**. Je veux grimper dans le verre et l'absorber à travers ma peau. **Les tanins et le fruit sont dans une si parfaite harmonie** que je n'identifie pas où l'un se termine et où l'autre commence. Ils se fondent l'un dans l'autre. Le fruit est comme un solo de flûte dans un bois brumeux où l'on pensait être seul. Il vous fait hérissier les poils des avant-bras. Et il capture si parfaitement l'esprit féérique du Cinsault: pétales de rose trempés dans de la mélasse de grenade, épices baharat, écorces d'agrumes séchées, sirop de yuzu en espresso, champignons cremini fraîchement cueillis, cranberries, pétales de fleur de souci et aneth séché. Les couches s'enchaînent, changeantes, fines et tamisées mais bien présentes. Certainement le meilleur Cinsault Combarèla à ce jour, et **l'un des meilleurs Cinsaults du Languedoc aujourd'hui** (2021-2025)".
- **Les Vieux Mazets** 16/20
"Prunes rôties au sucre, thym séché, olives noires pilées, pierres, fleurs de muscade, clous de girofle et sauge. Une bouche enrobée de **vieux tanins sages** qui, un moment se montrent rocailleux, le suivant réconfortants. Acidité qui évoque le tamarin, des épices et de la terre, avec sa fraîcheur orange-agrumes qui soutient le vin. Les grommellements d'estomacs de ce vin **appellent un bon ragoût** (2022-2025)".
- **Ode Aux Ignorants** 16.5/20
"Chocolaté, dense, enrobé de tanins épais en poudre et en sirop, avec une touche d'écorce de vieil arbre et d'épices moulues. Le fruit n'est pas aussi magique que sur le millésime 2019 mais les épices sont formidables. **Elles prennent le fruit riche, sombre et chargé d'umami et s'envolent avec lui** (2021-2028)."
- **Lueurs d'Espar** 17/20
«Un **vin concentré, intensément savoureux** avec la complexité du chocolat noir artisanal, du bouillon d'os à moelle, des herbes sauvages et des pruneaux. Structuré, avec verticalement une colonne vertébrale en pierre, et horizontalement, une armature métallique. Et pourtant les tanins, empreints d'une impression d'impénétrabilité, ne souffrent d'aucune dureté ni sécheresse. **Vin spectaculaire, qui flatte les narines, révélant vie et puissance tout en muscle** (2022-2030)."

La Terre à boire - Podcast #71 (Décembre 2020)

• Podcast Mas Combarèla

“Olivier Faucon, ancien cadre parisien installé depuis 2016 en Terrasses du Larzac a réussi son pari: ses vins sont excellents et rencontrent un franc succès. Il nous raconte comment s'est passé son installation tout en dégustant sa cuvée L'Ode aux Ignorants, hommage à la célèbre bande dessinée d'Étienne Davodeau qui lui a donné l'envie de franchir le cap...”
A écouter : <https://podcast.ausha.co/la-terre-a-boire/tab-71-72-master-02>



Thierry Boyer (Décembre 2020)

• Ode Aux Ignorants

“(…) robe sombre, profonde, généreuse avec un beau relief, de belles larmes ruissellent le long du verre. Le nez est plutôt menthol sur des notes de thym et de garrigue. La bouche est ample, généreuse, puissante. Quant aux tanins, rien ne dépasse ! On est sur un vin avec l'élégance que l'on attend. Je vous conseille un tournedos de canard, voire un plateau de fromages assez charpenté” - [lien vidéo YouTube](#)



La Revue du Vin de France (300 cuvées accords mets et vins - Novembre 2020)

• Le Clos Secret

“Ce cinsault est trempé dans un jus de fruits rouges. Il expose une délicate matière épicée sur une bouche qui goûte comme un bâton de réglisse. Le contraste est heureux entre les épices et le cacao. Petits tanins agiles et séveux. Idée accord: sur des champignons à la grecque.”



Hervé Lalau & Marc Vanhellemont (France, Belgique) (Les 5 du Vin, Novembre 2020)

• Ode Aux Ignorants

“Si le Languedoc avait des grands crus, ils ressembleraient sans doute à ça. Et si ce vin était une musique, il serait symphonie. Quelle matière, et quelle harmonie d'ensemble! Une fois passées les notes de mûre, de café et de cèdre du nez, on entre dans un royaume de confort, une couche à l'assise ferme mais profonde, des tanins soyeux; avec, en finale, la petite touche de menthol qui rafraîchit l'ensemble. Le coup de coeur.”

Guide Hachette 2021 (Octobre 2020)

• Des Si et Des Mi - Rouge ★

“...Nez libérant progressivement de doux effluves de fruits mûrs et d'épices. Toucher caressant, tanins fondants, suavité du fruit, finale vivace et tendue: c'est une bien belle évocation du Languedoc signée par une des valeurs montantes de la région.”



• **Ode Aux Ignorants** ★

“Hommage à la BD qui a inspiré la vocation d’Olivier Faucon, la cuvée a fait l’objet d’un élevage long (24 mois) et complexe, en oeuf béton et demi-muid. Si le nez se livre timidement, sur des notes de fruit rouge, de thym et de boisé fumé, la bouche en impose par sa puissance, son volume et sa franche sucrosité qui intègre sans mal les tanins pris dans la chair. Un vin sensuel et exubérant qui ravira les amateurs de sensations fortes.”

Hugh Johnson’s Pocket Wine Book 2021

(USA, UK...) (Octobre 2020)

• **Mas Combarèla**

“Etoile montante du Languedoc”

Languedoc rising stars

Keen drinkers now scan L’DOC with rising expectations. We haven’t seen the half yet. NB: all founded since 2008, and looking gd: **Cabardès** Guilhem Barré; **Corbières** L’Espérou, Olivier Mavit; **Faugères** Grain Sauvage, Mas Lou, Les Serrals; **Fitou** Sarrat d’en Sol; **La Clape** La Combe de St Paul; **Limoux** Cathare, Monsieur S; **St-Chinian** La Lauzeta, Les Païssels, Lanye Barrac; **Pézenas** La Grange des Bouys, Ste Cécile du Parc; **Terrasses du Larzac** Clos Maïa, Les Chemins de Carabote, Mas **Combarèla**; **Pic St Loup** CH Fontanès, Mas Gourdou, Mas Peyrolle.

Decanter (Georgina Hindle, UK) (Octobre 2020)

• **Ode Aux Ignorants** 90/100

“Nez de fruits noirs frais et mûrs et touches de moka. Le tabac, le cèdre et les cerises se rejoignent sur le palais donnant une saveur et une finale épicées tout en rondeur. Des tanins joliment saisissants ajoutent à la texture mais dominent légèrement les fruits frais à ce stade. Gagnera à avoir quelques années de vieillissement supplémentaires.”

David Cobbold (France, UK) (Les 5 du Vin, Octobre 2020)

• **Ode Aux Ignorants** 16/20

“Si le boisé marque un peu le nez, c’est tout en finesse et cela confère un aspect suave aux arômes avec des touches d’épices douces qui accompagnent le fruit. La très belle matière en bouche, intense et riche de saveurs, est aussi bien équilibrée par des tannins relativement puissants. Une belle impression d’intensité se dégage de cet excellent vin, clairement fait pour la garde.”

VertdeVin Magazine (Septembre 2020)

VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

• **Des Si et Des Mi - Rouge** 91-92/100

*“Le nez est élégant, racé et offre une fine intensité ainsi qu’une petite concentration. On y retrouve des notes de cerise écrasée, de framboise pulpeuse et plus légèrement de violette associées à de petites touches de cassis pulpeux/écrasé ainsi qu’à de fines pointes de bâton de réglisse, de tabac frais, à de fines pointes de bosquet local, de noisette, à une pointe de cardamome et à une très discrète pointe de vanille. La bouche est fruitée, équilibrée, minérale et offre une trame acidulée, de la jutosité, une petite tension, de la suavité, de finesse ainsi que de la gourmandise et un côté mélodieux. En bouche ce vin exprime des notes de cerise charnue/juteuse, de mûre et plus légèrement de cassis juteux associées à de petites touches de violette, de myrtille ainsi qu’à de fines pointes de fleurs de cerisier, de bosquet local, de tabac, à de discrètes pointes de caramélisation, de toasté et de noisette. **Bonne longueur. Les tannins sont précis, bien menés et finement moelleux.**”*

• **Ode Aux Ignorants** 92-93/100

*“Le nez est racé, finement serré et offre un grain fin. Ce vin gagne à être carafé. On y retrouve des notes de cassis pulpeux, de bourgeon de cassis et plus légèrement de feuille de framboise associées à des touches de cerise, de petits fruits sauvages ainsi qu’à de fines pointes de réglisse, d’olivier, de chocolat, à de très discrètes pointes de poivre et à une imperceptible pointe terreuse. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une trame acidulée, de la minéralité, de la jutosité, de la gourmandise, une jolie matière finement onctueuse, de la précision, une bonne structure, une fine trame acidulée, une jolie finesse du grain, un petit côté presque aérien et de la richesse. En bouche ce vin exprime des notes de cassis crémeux, de mûre écrasée et plus légèrement de violette associées à des touches de cerise, de noyau de cerise, de myrtille ainsi qu’à de fines pointes de réglisse, de tabac, de camphre, à de très discrètes pointes de bosquet local, à une imperceptible pointe de poivre (en fond) et de terre/champignon. Bonne longueur. Les tannins sont précis et un peu fermes. Un **vin dense, profond et offrant de la richesse tout en finesse/ maîtrise.**”*

Jancis Robinson (Tamlyn Currin, UK) (Août 2020)

• **Des Si et Des Mi Rosé** 15.5/20

“Rosé sec, frais, équilibré. Léger nez de pêches vertes. Notes laurier frais et surtout de pamplemousse, qui apporte une amertume texturée à la structure du vin.”

• **Des Si et Des Mi Blanc** 16+/20

“Nez de fleur de tilleul et touches de miel sur du pain frais. Vin sec à la bouche intense herbacée. Saveurs de thym séché, laurier et romarin avec une touche d’huile de citron. Vin intense dont le goût évoque les pierres des vignes et le vent qui les traversent.”

• **Des Si et Des Mi Rouge** 16/20

“Parfums de tarte aux cerises noires maison. Tanins vigoureux enveloppés dans une abondance de fruits noirs. Texture souple, teintée de notes herbacées et de réglisse.”

• **Le Clos Secret** 16/20

“Cerises enrobées de chocolat noir. Doux, robuste et concentré. Musclé avec une pointe d’amertume vers la fin. Une acidité fraîche et des herbes séchées définissent la finale.”

• **Les Vieux Mazets** 16.5/20

“Vin de caractère, à accorder avec le rôti du dimanche. Arômes de bœuf rôti, épices noires soutenu par des tanins grondants. Champignons rôtis. Vraiment foncé et savoureux, connecté à la terre et tannique.”

• **Ode Aux Ignorants** 17/20

“Nez de confiture de prune et d’extrait de boeuf. Concentration importante. Fruits noirs puissamment mûrs, résonnant avec un fort rythme cardiaque. Les pulsations du vin battent comme au rythme des tambours africains par une nuit chaude. Les tanins sont puissants mais fins, et évoquent les épices moulues. Magnifique vin, tel un étalon sauvage.”

Le premier Millésime d'Olivier Faucon

Soudain, un rayon de soleil éclaire d'une lumière hivernale les vieilles vignes du Mas Combarèla. Il illumine un paysage de carte postale, dessiné par les combes au pied des Grands causses calcaires. Là, au lieu-dit Les Combareles, entre Saint-Jean-de-Fos et Montpeyrroux (Hérault), Olivier Faucon a décidé d'écrire une nouvelle histoire. « Je travaillais dans le marketing pour de grosses sociétés, notamment à l'étranger. Puis, j'ai eu envie d'autre chose », dit-il en épousant du regard son nouveau cadre de vie, loin de Lille, sa ville natale.

Il apprécie le vin mais pas au point d'en faire son métier ! Olivier Faucon aime lire... Aussi a-t-il eu le déclic au cœur des pages de la bande dessinée *Les ignorants : Récit d'une initiation croisée* d'Étienne Davodeau.

« Je cherchais un métier passion et la lecture de ce livre a servi d'élément déclencheur. Il a fait germer de petites idées », raconte-t-il. Elles se sont transformées en un grand projet, après un BTS Viticulture-Oenologie à Beaune et des stages dans



Olivier Faucon se dit satisfait de ses débuts de vigneron.

JEAN NOTÉ

différents vignobles français.

« Je suis tombé amoureux du coin, du terroir des Terrasses du Larzac et de ses vins. J'ai créé mon domaine du Mas Combarèla à Saint-Jean-de-Fos à partir de vignes existantes. J'ai pu acheter onze hectares à deux coopérateurs qui faisaient valoir leurs droits à la retraite, sans repreneurs. Certains nous

disaient que nous étions un peu fous, moi je dirais "risquophiles". Je dois avouer que tout se passe très bien depuis mon premier millésime 2016. Je me fais plaisir en faisant un métier qui me plaît. »

Sans la moindre hésitation, Olivier Faucon a décidé de conduire ses vignes en agriculture biologique. Après trois années

de conversion, 2019 restera synonyme de son premier millésime bio.

Du marketing à la vigne

« J'ai choisi le bio par conviction personnelle et par goût. En général, les vins issus de l'agriculture biologique ont un supplément d'âme. Ils sont tout simplement meilleurs. Je le dis alors que je ne suis pas sectaire ni dogmatique. J'ai choisi de proposer des vins qui offrent du plaisir et des émotions, tout en exprimant le terroir », raconte le vigneron qui élève une cuvée de rosé, une de blanc et quatre de rouge.

Pour la première fois, Olivier Faucon présentera ses vins, très bien notés sur les guides spécialisés, au salon Millésime Bio :

« Je me suis rendu à ce salon en qualité de visiteur lors des trois dernières années. Il est celui qui m'intéresse le plus. »

Il mettra en avant son millésime 2019 : « Nous avons connu une année compliquée. J'ai connu une récolte de - 40 % en raison des conditions climatiques. Mais il est très bon d'un point de vue qualitatif. »



Mas Combarèla - Revue de Presse **2019**

Terre de vins (230 vins pour vos tables de fêtes - Novembre 2019)

- **Ode Aux Ignorants**

"(...) un vin profond, aux tanins délicieusement fondus où les arômes de tapenade se parent d'effluves de garrigue. Olivier Faucon signe une fois encore une oeuvre d'art."

Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2020 (USA, UK...) (Octobre 2019)

- **Mas Combarèla**

"Étoile montante du Languedoc"

Guide Bettane + Desseauve 2020 (Septembre 2019)

- **Mas Combarèla ★★**

"Olivier Faucon signe un second millésime étonnant. Des rouges magnifiques, d'une rare concentration sans qu'aucun tannin ne dépasse, des finales salines. C'est la finesse du grain qui impressionne ici. S'approcher des grands en si peu de temps ne passe pas inaperçu. Découvrez vite ce domaine."



- **Des Si et Des Mi Rosé** 14.5/20

"Couleur œil de perdrix, la matière est bien plus intense que la couleur ne permettrait de le penser. Bouche complexe, raffinée. Fruité charmant et une petite tension sur la fin de bouche. Il se verra à l'aise sur la cuisine méditerranéenne."

- **Des Si et Des Mi Blanc** 16/20

"La fraîcheur de la finale mentholée est délicieuse, revigorante."

- **Des Si et Des Mi Rouge** 17/20

"Dégusté avant la mise, ce 2018 délicat est très prometteur. Le style a évolué vers plus d'élégance. On est charmé par la note d'orange confite qui vient se superposer aux senteurs classiques de la garrigue."

- **Le Clos Secret** 17/20
“Dégusté en échantillons, ce rare cinsault à ce niveau de qualité, ce qui montre qu’il est possible d’amener ce cépage au niveau des très grands vins de France. Un mix d’arômes d’une grande pureté, fruits rouges et noirs, thym, romarin, lavande, dans une bouche mûre, dense et aérienne.”
- **Les Vieux Mazets** 15.5/20
“On adore le nez, réellement particulier, frais et mentholé, offrant un fruit magnifique, des nuances de truffe et aiguille de pin, bouche exprimant les mêmes arômes, s’adossant sur des tannins francs et serrés, dotée d’une belle allonge et d’une grande fraîcheur matinée d’une pointe d’amertume. Une vraie personnalité.”
- **Ode Aux Ignorants** 16.5/20
“La densité étonne dans cet échantillon prélevé avant la mise. Les tannins un peu en avant devraient se fondre pendant les mois d’élevage restants. Notre notation pourra encore évoluer.”

Guide Hachette des Vins 2020 (Septembre 2019)

• Mas Combarèla

“Après une carrière dans le marketing international, Olivier Faucon, petit fils d’agriculteur et amateur de vin, décide de devenir vigneron à la lecture de la bande dessinée Les Ignorants d’Etienne Davodeau. En 2012 et après une solide formation en Bourgogne, il jette son dévolu sur le Languedoc où il créé son domaine, 12 ha aujourd’hui, lance la reconversion bio du vignoble et signe son premier millésime en 2016.”

• Les Vieux Mazets ★

“Un premier nez timide qui gagne en intensité à l’aération sur des notes gourmandes de fruits frais. À une attaque tout en douceur succède un milieu de bouche fringant, marqué par des tanins corsés et croquants. La bouche déroule jusqu’en finale des saveurs bien plus expansives qu’au nez, chaleureusement fruitées (fruits rouges) et épicées.”

• Ode Aux Ignorants ★★

“Un élevage complexe associant fûts, demi-muids et œuf béton a donné naissance à ce rouge langoureux qui frise le coup de cœur. Harmonieux et complexe, le nez associe fruit mûr, notes grillées du chêne et nuances rafraîchissantes d’eucalyptus. La belle maturité du fruit rejailit dans une bouche ample, aux tanins fondus, qui dispense de chaudes saveurs de fruits confits et d’eau-de-vie. L’élevage a patiné la texture, douce et fine, de ce rouge puissant mais civilisé, dont on retient l’harmonie et la plénitude.”



Rosemary George MW (Royaume-Uni) (Juillet 2019)

• Des Si et Des Mi - Rosé ★★★★★

“Couleur rose orange clair. Fruits frais et légers au nez et en bouche. Arrondi et souple avec une acidité fraîche et une finale crémeuse. Vin élégant. Produit par l’un des tout derniers domaines créés et étoile montante des Terrasses du Larzac.”

(★★★★★ = I will drink this with enormous pleasure - a coup de cœur).

(Source : Taste Languedoc Blog).

• **Le Clos Secret**

Testé à l'aveugle par les 77 équipes participantes au Championnat de France de Dégustation de la RVF :

"(...)

Quant au pur Cinsault du Mas Combarèla, si tout le monde s'est accordé à le trouver excellent, personne n'a pensé à ce cépage. (...) Les vainqueurs l'ont placé en Châteauneuf-du-Pape. Les champions de France sortant (...) en Terrasses du Larzac.

"..."

Extraits du forum des dégustateurs :

Pseudo : Aligote

"Très joli vin intense, racé puissant et savoureux. Nous sommes tous deux d'accord pour une belle syrah Languedocienne. On penche pour le secteur Saint Chinian... Proposition: Borie La Vitarèle les crès 2016
Quelques points pour la région... Très très bon ce Mas Combarèla."

Pseudo : TofTofrr

"Pour ma part un vin en deux temps. Je dissèque le vin et en conclut sur une Grenache / Syrah / Mourvèdre en Languedoc sur 2016. Plus tard dans la partie on re-goûte, patatras !!! Rien à voir avec ma propos, on est sur un vin jeune, sur le fruit, gouleyant, léger. Proposition: Syrah, IGP des collines rhodaniennes 2017"

Pseudo : Ronny

"De l'alcool, de la prune, du réglisse. Très brillant, une attaque mentholée, du cassis. Une finale asséchante mais saline et fraîche. J'ai aussi un nez fumé, minéral, et la bouche est plutôt longue. J'hésite un peu, Languedoc ou Rhône ?

Comme c'est élégant on se dit que ça peut être un Châteauneuf du pape. Proposition : Grenache – Châteauneuf du pape - 2016

Surprise à la correction parce que ce vin nous a fait grande impression de finesse, fraîcheur et d'équilibre."

Elizabeth Gabay MW (Royaume-Uni) (Juin 2019)

• **Des Si et Des Mi - Rosé : sélectionné parmi ses rosés du Languedoc favoris**

Des Si et Des Mi – Rosé 2018

Mas Combarèla AOP Languedoc 45 % Grenache, 45% Cinsault, 10% Mourvèdre

"Fermenté lentement en levures indigènes, délicieuse combinaison de fruits mûrs de pêche crémeuse avec des notes de notes levurées et une acidité saline fraîche"

(Source : <https://elizabethgabay.com>).

Championnat de France Tous prêts pour la finale

Étape rhodanienne pour une dernière phase qualificative sportive.



72 équipes se sont affrontées pour les dernières places qualificatives de la finale du 22 juin.

Yves Cuilleron accueillait à Chavanay la quatrième et dernière étape qualificative du championnat de France de dégustation. Une épreuve qui a réuni 72 équipes, lesquelles se sont disputées les six dernières places qualificatives pour la grande finale nationale du 22 juin qui se tiendra au Vieux Château Gaubert, dans l'appellation bordelaises des Graves.

Pour cette dernière étape, plusieurs vins ont fait la différence tel le muscat sec de la maison Albéra qui a perturbé Didier Sanchez et Walter Labouyrie, le plaçant en Sancerre, alors que Jacky Camus et Christian Colin ont, eux, ont bien reconnu le cépage. Autre piège, le superbe cabernet franc de chez Gayda, que toutes les équipes ont placé dans

la Loire. Quant au pur cinsault du Mas Combarèla, si tout le monde s'est accordé à le trouver excellent, personne n'a pensé à ce cépage. Ronny Zuffrano et Julien Medrinal, les vainqueurs, l'ont placé en Châteauneuf-du-Pape, les champions de France sortants, Boyet et Olive, en Terrasses du Larzac. Enfin

le duo belge champion du monde, Philippe Haid et Henri Rossignol, confirme qu'il va falloir compter avec la Belgique en finale. **Philippe de Cantencq**

Les vins dégustés :

champagne D 2008, Devaux • chablis 1^{er} cru Fourchaume 2016, Simonnet-Febvre • muscadet sèvre-et-maine Mouzillon-Tillières 2010, Michel Luneau • riesling Grand cru Pfingstberg 2015, Valentin Zusslin • pouilly-fuissé Les Sentinelles 2016, Vignerons des Terres Secrètes • IGP Côtes catalanes muscat sec d'altitude 2015, maison Albéra • vin de pays d'Oc Figure Libre 2017, Gayda • menetou-salon 2018, Antoine Van Remoortere • IGP saint-guilhem-du-désert Le Clos Secret 2017, Mas Combarèla • corbières Primo Vino 2016, château Peyriac de Mer • saint-émilion Grand cru 2015, château Capet-Guillier • madiran Charles de Batz 2014, domaine Berthoumieu.

Le classement : 1^{er} : Julien Medrinal/Ronny Zuffrano • 2^e : Philippe Haid/Henri Rossignol • 3^e : Jérémie Routhiau/Vincent Codbessin • 4^e : Christian Colin/Jacky Camus et Emmanuel Olive/Christophe Boyet.

20 - LA RVF N° 633 - JUILLET / AOÛT 2019

Revue du Vin de France (Juin 2019)

Spécial Millésime 2018, sélection des plus beaux vins primeurs 2018, tous dégustés à l'aveugle :

- **Mas Combarèla**

“Les nouveaux arrivants.

Trois domaines qui montent dans les Terrasses du Larzac : (...)

S'il y a bien une appellation qui explose en ce moment, c'est les Terrasses du Larzac : les installations se multiplient et les vins sont d'un bon niveau ! (...) Olivier Faucon a créé le Mas Combarèla en 2016, et son potentiel se confirme en 2018 (...).”

- **Des Si et Des Mi Rouge 2018** 14,5-15/20

“Déjà très ouvert et attrayant, on retrouve la cerise et la framboise, avec un caractère épicé. Bouche longiligne, tanins présents mais sans accroche. En conversion bio.”

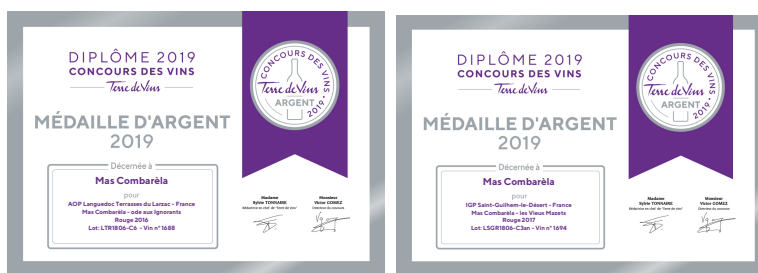
- **Ode Aux Ignorants 2018** 14-15/20

“Intense et profond, sans trop de puissance, il est déjà charmeur. En conversion bio.”

Terre de Vins (Mai 2019 - Concours des vins “Terre de Vins”)

- **Ode Aux Ignorants Médaille d'Argent**

- **Les Vieux Mazets Médaille d'Argent**



Caroline Furstoss (Sommelière de l'année 2014) - (Avril 2019)

- **Ode Aux Ignorants**

Video de présentation sur sommelierparticulier.com Mes Vins Cachés Spécial Languedoc :

“Une belle réussite pour ce vin onctueusement épicé. Il est possible de faire des découvertes chaque millésime dans les Terrasses du Larzac et en 2016, nous avons jeté notre dévolu sur Mas Combarèla, un domaine sur la rampe en mire vers les étoiles...”

Au nez, des notes intenses de vanille Nez et d'épices avec un support de fruits noirs. En bouche, un vin plein et onctueux, avec une texture de velours et toujours ce support épicé.

Un très beau Terrasses du Larzac, facile, juteux, élégant. Un vin d'une race et d'une élégance qui a vraiment un côté garrigue qui nous emmène vers le sud.”



WWW.SOMMELIERPARTICULIER.COM

Mes Vins Cachés : Spécial Languedoc par la sommelière de l'Année 2014 Caroline Furstoss

Achetez



WWW.SOMMELIERPARTICULIER.COM

Mes Vins Cachés : Spécial Languedoc par la sommelière de l'Année 2014 Caroline Furstoss

Achetez



WWW.SOMMELIERPARTICULIER.COM

Mes Vins Cachés : Spécial Languedoc par la sommelière de l'Année 2014 Caroline Furstoss

Achetez

Revue du Vin de France (Avril 2019)

• Des Si et Des Mi Blanc 14/20

Sélectionné dans le Top100 des cuvées d'auteur en Languedoc Blanc :

“Terroir argilo-calcaire. Ce Grenache Blanc arbore une bouche longiligne et équilibrée”

V&TA Magazine (Belgique) (Vins & Terroirs Authentiques N°90 - Printemps 2019)

• Des Si et Des Mi Blanc 15/20

“Robe Surprenante, vieil or à ocré, de grande intensité. Le bouquet s'ouvre progressivement sur des parfums flatteurs de tarte aux poires, vanille et fleur de tilleul. Très engageant ! Opulence, richesse et vinosité se donnent rendez-vous dans cette cuvée à forte personnalité, qui offre en bouche de généreuses saveurs de fruits secs (amande, noisette), agrémentés d'amers très agréables. La finale légèrement anisée, jouit d'une belle ampleur et d'une persistance appréciable. Un vin paré pour la gastronomie.”

• Des Si et Des Mi Rouge 15,5/20

“Jolie robe rubis grenat profond à nuances violacées. Les baies rouges et noires confiturées s'associent dans une belle harmonie aux senteurs épicées de garrigue. Jolie trame et le grain serré de cette cuvée gourmande et savoureuse, à laquelle un fruité généreux et le profil gourmand des tanins confèrent un juste équilibre. Finale précise et juteuse. Vin très bien construit.”

• Ode Aux Ignorants 15,5/20

“Superbe robe rubis grenat intense, au disque pourpre violacé presque fermé. Premier nez floral (violette) et fruité (mûre, myrtille), puis l'ensemble élargit son registre aux notes minérales (terre, encre, tourbe, truffe) et épicées. Un bouquet qui invite à la dégustation. L'entrée de bouche, corsée et charnue, démontre l'ambition et la structure d'un ensemble porté par une colonne vertébrale acide rafraîchissante et dominée en milieu de bouche par ses saveurs épicées (thym, laurier, garrigue). Longue finale virile et structurée, témoignant d'une belle évolution.”

Terre de Vins (Pauline Gonnet, Février 2019)

“[Wine Paris 2019] Nouvelle vague : 3 espoirs en Terrasses du Larzac (...). Voici nos coups de cœur pour cette jeune génération, avec un focus sur l'appellation Terrasses du Larzac.(...)”

Mas Combarèla : Même gourmandise concentrée et complexe chez Olivier Faucon et son épouse, qui ont créé le Mas Combarèla en 2016. (...)

*C'est la cuvée « **Le Clos Secret** » qui nous a particulièrement séduit : issue de vieilles vignes de Cinsault, cachées au milieu des bois où il faut emprunter un passage secret pour y accéder. (...) le Clos Secret est une oasis gourmande, digeste, mais concentrée, avec une expression de fruits noirs tout en fraîcheur.*

*Et pour honorer la petite histoire à l'origine du domaine, n'hésitez pas à goûter la cuvée « **Ode Aux Ignorants** », clin d'œil à la BD, dotée de notes iodées provenant clairement des sols aux calcaires datant du secondaire (calcaires marins), et des fruits noirs concentrés.(...)”*

Wine Enthusiast - USA (Février 2019)

• Ode Aux Ignorants 2016 89/100

“Au nez, c'est un vin agréable et original qui déploie des arômes de sous-bois humide et de pierres concassées sur des tons de grenade et de fraise des bois. La bouche est intense en structure et en saveur. Il est d'une grande fraîcheur et son fruit est d'une pureté éclatante. Offrant une excellente buvabilité, les tanins apportent une certaine mâche et aident ainsi à prolonger les arômes de fruits sur la finale”.