



A Pleines MAINS #10

La newsletter > Dec. 2020

Chers Amis, Chers Clients, Chers Partenaires,

2020 restera dans les annales comme une année douloureuse à cause de la pandémie mondiale du Coronavirus. Nous espérons que 2021 sera l'année du renouveau positif. Le tableau est sombre surtout pour les restaurateurs, commerçants, familles touchées, etc. Au Mas Combarèla, nous sommes impactés comme tout le monde, mais nous allons de l'avant et nous ne pouvons nous départir de notre optimisme. Nous souhaitons avant tout partager les nouvelles encourageantes de nos vignes et de nos vins. Espérons que le lancement de Lueurs d'Espar soit un écho à la concrétisation des lueurs d'espoir qui s'offrent à nous pour 2021. Portez vous bien et buvez sain...

2020 : 5ème millésime, tout en équilibre

L'hiver a été doux, les pluies bien réparties au printemps. La grêle est venue nous faire une petite frayeur le 12 juin à Arboras sur nos parcelles d'altitude, mais les dégâts ont été limités. En 2020 les températures dans leur ensemble ont été hautes, au dessus de la moyenne ce qui a favorisé une maturation précoce. Mais contrairement à 2019, nous n'avons pas subi de vague de chaleur extrême. Alors que le reste de la France a souffert de la sécheresse, nous avons bénéficié de deux pluies en août qui sont tombées à point nommé. Résultat, un millésime 2020 tout en équilibre. A la fois avec des quantités très satisfaisantes et une très belle qualité.



piéd de cuve en levures indigènes



démarrage vendanges au lever du soleil



hygiène, le maître mot



une super équipe !!

Les vendanges ont été précoces, 10 jours de récolte étalées entre le 16 août et le 15 septembre, avec sur certains cépages jusqu'à 10-15 jours d'avance. Les raisins rentrés étaient parfaitement sains, ne nécessitant que très peu de tri. Les baies étaient juteuses, les levures indigènes sur la peau des raisins parfaitement opérationnelles. Nos pieds de cuve ont très bien fonctionné. Les fermentations alcooliques se sont bien déroulées, malgré deux cuves un peu rebelles qui ont pris leur temps. Les fermentations malolactiques n'ont posé aucun problème et sont toutes achevées.

Après 4 années pendant lesquelles nous avons connu des aléas plus ou moins importants, les forces de la nature ont décidé de se montrer clémentes avec nous cette année. Nous avons atteint une production record de 26 hectolitres par hectare en moyenne. Ce qui reste bien entendu très faible au regard des rendements autorisés (jusqu'à 45 hl/ha en AOC Terrasses du Larzac et 90hl/ha en IGP St Guilhem Le Désert), mais beaucoup plus que nos 16 hl/ha de l'an dernier !



A ce stade, les jus sont élégants, déjà gourmands et leur élevage se passe en toute sérénité.

Nous travaillerons les premiers assemblages au mois de janvier et laissons d'ici là les vins au calme, en les goûtant à l'occasion.

En 2020 l'équilibre est le mot clé. Attention, risque sérieux de très bon millésime. A suivre ...



équilibre parfait !

Depuis le tout premier jour de notre installation en 2016, nous travaillons en agriculture biologique. Les produits issus de la chimie de synthèse sont proscrits (herbicides, insecticides, pesticides...). Reprenant des vignes précédemment travaillées par des viticulteurs en agriculture 'conventionnelle', il nous a fallu faire valider notre démarche au cours de 3 années de conversion.

Le parcours est désormais validé. Nous sommes autorisés à apposer sur l'ensemble de nos vins **à partir du millésime 2019 le label AB, Agriculture Biologique.**

Que cela change t-il ? Pour nous rien, pour certains consommateurs c'est un gage de travail propre. Alors nous l'affichons sur les bouteilles. Mais c'est notre démarche qui prime. Nous cherchons à aller encore plus loin, en explorant différents modes de cultures alternatives en termes de travail du sol, de pratiques biodynamiques, de respect des équilibres de la nature. Ceci sans aucun dogmatisme, afin de vivre et travailler dans un environnement sain et de vous offrir les vins les meilleurs et les plus écologiques possibles. Nos meilleurs alliés restent la faune et la flore, les bois et les haies qui nous entourent, les insectes, le soleil et le vent...



Grenache blanc de Cabanis - printemps 2020



Carignan des Combarels- automne 2020



Biocontrôle : la coccinelle contre les pucerons

De nouveaux revendeurs

Le bouche à oreille continue à fonctionner et nous avons fait de belles rencontres cette année lors de notre première participation au salon Millésime Bio. En conséquence, nos vins sont désormais distribués dans de nouvelles régions : **Auvergne, Loire-Atlantique, Corrèze, Vendée, Aveyron et Gard ...** et dans de nouveaux pays: **Canada, Suisse, Luxembourg, Danemark et Royaume Uni.**

Pour accompagner cette demande qui continue de progresser nous avons cessé de vendre des vins en vrac depuis le millésime 2018. Aujourd'hui, toute notre production est mise en bouteille, et nous permettra de répondre à la demande.

Le point sur les vins

Grand retour du rosé en 2020. Il n'y aura que 2000 bouteilles, dont un quart est déjà réservé. Disponible à partir d'avril 2021, réservations recommandées !

Nos nouveaux cépages blancs sont entrés en production en 2019. En plus du Grenache Blanc, nous avons désormais Carignan Blanc, Chenin et Vermentino. En 2019 la canicule extrême nous a conduit à tous les assembler dans une cuvée Des Si et Des Mi "Caprice" (les caprices de la nature ont dictés nos choix!). Le résultat est élégant et d'une grande fraîcheur.

En 2020 nous isolons les cépages pour préparer une 2eme cuvée articulée autour du Carignan Blanc et du Chenin. Sortie prévue en 2022.

En rouge, les millésimes à la vente sont :

- 2019 pour Des Si et Des Mi
- 2018 pour Le Clos Secret (plus pour longtemps), Les Vieux Mazets et Ode Aux Ignorants

Nous annonçons l'arrivée d'une nouveauté : Lueurs d'Espar 2018 sortira en avril 2021 après 30 mois d'élevage. Il s'agit d'une cuvée confidentielle dont le cépage identitaire est le Mourvèdre. Sur réservation également ! Présentation complète dans la suite de cette newsletter ...



Vins 2020 pour analyse de fermentation

Dans la presse

Quel honneur de lire les commentaires encourageants des critiques de vins qui se renouvellent année après année. Ce n'est pas un but en soi, mais une reconnaissance qui nous fait réellement plaisir. Comme il nous est difficile de nous auto-évaluer, c'est un moyen de partager des commentaires de dégustation objectifs rédigés par des professionnels.

Tous les articles sont sur ce lien en pdf à télécharger : [Revue de Presse 2020 2019 - Mas Combarèla \(FR\)](#).

Quels sont les faits marquants 2020 ? Une visibilité étendue à l'international et notre cuvée phare Ode Aux Ignorants qui s'est particulièrement illustrée. Extraits choisis ...



★ "...Un vin sensuel et exubérant qui ravira les amateurs de sensations fortes." **Guide Hachette**

"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! ... Le coup de coeur." **Hervé Lalau**

17/20 "...Les tanins sont puissants mais fins, et évoquent les épices moulues. Magnifique vin, tel un étalon sauvage." **Jancis Robinson**

16/20 "...Une belle impression d'intensité se dégage de cet excellent vin, clairement fait pour la garde." **David Cobbold**



A la vigne

Nous avons mené un chantier de fond cette année : l'installation de réhausses de palissage dans certaines vignes de Cinsault, de Chenin et de Vermentino. Nous y plantons des piquets hauts, y installons des fils pour que ceux-ci puissent ensuite maintenir la végétation. Nous en avons vu les bénéfices immédiatement. D'une part, en termes d'exposition aux vents et au soleil permettant un meilleur état sanitaire. D'autre part pour d'éviter d'écimer les vignes et donc de générer des entre-coeurs; nous favorisons la croissance en hauteur plutôt qu'en densité. Cela évite également aux sarments de casser lors des grands épisodes venteux. Le projet a été soutenu financièrement par la région Occitanie et par l'Europe. Petit clin d'oeil pour exprimer notre gratitude quand il faut aussi faire savoir que l'agriculture est soutenue de manière concrète sur des projets vertueux.

En 2021 nous comptons étendre cette pratique à d'autres vignes. Nous entamons également un projet de complantation pour remplacer des pieds morts de Syrah et Carignan. Nous projetons également de planter de nouveaux Cinsaults sur une terre en repos depuis quelques années.



Des kilomètres de fils à distribuer



De l'huile de coude pour la tension



Une pousse harmonieuse des vignes

Nouveauté 2021 : Lueurs d'Espar

Voici notre nouveau bébé. Une nouvelle cuvée dont le **Mourvèdre** est la star. Magnifique cépage méditerranéen à la trame épicée, le Mourvèdre était **autrefois appelé Espar** dans l'Hérault et le Gard.

A l'origine nous n'avions pas mourvèdre sur nos terres et avons choisi d'en "surgreffer" en 2017. Il est entré en production pour la première fois en 2018. Les raisins sont issus d'une parcelle en pente légère, entourée d'arbres, en bordure de bois, et exposée au couchant. La vigne y pousse sur un terroir argilo-calcaire à fortes interactions géologiques. Les rangs croisent 3 types de sols différents apportant caractère et complexité : une coulée de calcaires blancs lacustres de l'ère tertiaire traverse la parcelle en son centre et se mélange aux marnes jaunâtres d'un côté et aux argiles rougeâtres de l'autre côté. La pierrosité des cailloutis calcaires est très prononcée.



Les soirs d'été les feuilles de notre Mourvèdre sont sublimes par les douces lueurs des couchers de soleil.

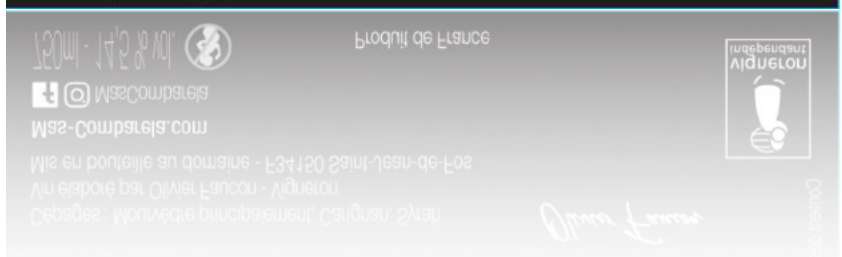
Tout en finesse, majestuosité et complexité, Lueurs d'Espar est **notre vin d'exception** pour les grandes occasions. Seules 600 bouteilles sont commercialisées pour ce premier millésime 2018, disponibles à partir d'avril 2021. Elevage 30 mois : en demi-muid neuf (barrique de 500L) + repos en bouteille. Rendement <10 hl/ha.

Dégustation Jancis Robinson
à Londres le 3/12/2020)



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'impenétrabilité, ne souffrent d'aucune dureté ni sécheresse. **Vin spectaculaire, qui flatte les narines, révélant vie et puissance tout en muscle (2022-2030).**»



La genèse du projet : surgreffage du Mourvèdre



Mars 2017 : polissage des écorces



Mai 2017 : greffe en fente



Mai 2017 : pansement protecteur



Mai 2017 : gonflement du bourgeon



Juin 2017 : premières feuilles



Juin 2017 : sortie du sarment



Juillet 2017 : attachage du sarment



Été 2017 : élimination des repousses



Hiver 2017 : taille



Été 2018 : premiers raisins



Septembre 2018 : 1ère vendange



2019 / 2020: formation du gobelet

L'Espar tout en lueurs



Lueurs d'Espar. Un projet sur la durée. — 2017, mise en avant de ce terroir magnifique à la belle coulée calcaire par l'introduction du Mourvèdre (ou Espar).
— 2018: première récolte. — Elevage long de 30 mois pour une cuvée d'exception qui pourra être dégustée à partir de 2021.