



A Pleines Mains #11

La newsletter > Janvier 2022

Chers Amis, Chers Clients, Chers Partenaires,

L'actualité est toujours très riche au Mas Combarèla et les projets nombreux. La sortie des newsletters s'en trouve régulièrement reportée. Nous bichonnons toujours nos vins et nos vignes en priorité, mais nous ne vous oublions pas pour autant. C'est donc l'occasion de vous remercier pour vos soutiens, vos encouragements, votre fidélité qui nous aident à avancer, au gré des succès et difficultés ! Voici donc le temps de vous faire un petit bilan de l'année écoulée. Portez vous bien et buvez sain...

2021 : notre 6ème millésime, le plus compliqué

Le millésime 2021 fut celui de tous les stress. Il va rester gravé dans nos mémoires paysannes comme celui du gel extrême. Alors que le printemps avait pointé le bout de son nez dès la mi mars, avec des sorties de bourgeons précoces... catastrophe le 8 avril ! Un gel d'ampleur inédite et venu frapper la France entière. Le Languedoc est fortement touché avec une végétation déjà bien sortie. En ce qui nous concerne, nos vignes les plus en altitude à Arboras et les plus basses à Cabanis sont épargnées grâce à leurs pentes où le froid ne stagne pas. Par contre aux Combarels, la topographie nous est défavorable avec une forme de cuvette, entourée de bois, qui accumule le froid sur place. Inquiet cette nuit là, j'ai instinctivement tenté de faire des feux. Peine perdue, on est descendu à -6°C. J'ai eu la satisfaction d'avoir essayé et de m'être battu, mais les bourgeons avaient grillé quelques heures après. Nous étions revenu en paysage hivernal, surtout dans nos carignans et grenaches qui ont attendu le mois de juin avant de repartir.



4 avril, joli départ



8 avril, gel



3h de combat



lever du soleil destructeur



lendemain



2 mois plus tard

Ensuite, les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black rot) se mettent de la partie en juillet, alors que les raisins sont encore verts et sensibles. Cette fois-ci les soins apportés seront assez efficaces et nos efforts récompensés. Puis la météo de septembre est capricieuse, le soleil est parfois en retrait et de forts épisodes orageux tombent ci et là dans la région. Le stress est à son comble, c'est pourtant le moment de prendre des risques. Nous avons choisi encore une fois de privilégier les maturités des raisins plutôt que la sécurité, donc de risquer une partie de la récolte pour obtenir une qualité optimum. S'est ajoutée une nouvelle difficulté : trouver et conserver sur la durée des vendangeurs, un des effets induits du covid qui a affecté tous les vignobles cette année. Sans parler des sangliers...



vendange des vieux Cinsault du Clos Secret

Mais comme nous aimons les histoires qui finissent bien... nous considérons que **le bilan du millésime 2021 est positif !!** Certes le gel nous a pris 40% de notre production, mais **les vins obtenus sont d'une élégance et d'une buvabilité hors pair.** On se régale à chaque dégustation, il y a de la fraîcheur, de la profondeur, de l'équilibre ... donc nous relativisons car certains confrères ont des bilans plus mitigés, catastrophiques pour certains. Toutes nos cuvées ont été produites en 2021, en quantités plus ou moins réduites. Nous lisserons commercialement avec les autres millésimes pour fournir de manière la plus fluide possible.

Couverture médiatique incroyable !

Une vingtaine d'articles en 2021, déjà 5 sur le mois de janvier 2022, nous sommes gâtés par les publications spécialisées vin. Nous avons eu les honneurs de : la RVF, Bettane+Desseauve, Jancis Robinson, Decanter, Terre de Vins, Elle à Table, Gault&Millau, Le journal du Dimanche, WeinWirtschaft, World of Fine Wines, Hugh Johnson, Guide Hachette, Tellement Soif TV, In Vino Sud Radio, Sommelier International, Le Point, Le Dauphiné, Midi Libre. Merci à eux tous ! Retrouvez tous ces articles à télécharger sur les liens suivants : **Revue de presse : [2022](#) / [2021](#) / [2020](#)**

Ce qui fait particulièrement plaisir, c'est que l'ensemble de la gamme soit reconnue et appréciée. A titre d'exemple, tous nos vins viennent d'obtenir des notes comprises entre 16,5 et 17/20 par l'équipe Jancis Robinson à Londres lors de la dégustation de ce début 2022. Pourvu que ça dure ...!



Et au vignoble ?

L'arrivée de Pedro constitue l'élément clé de l'année. Premier salarié à plein temps du domaine, il pilote les vignes avec un sens du détail et de la plante qui s'inscrit parfaitement dans notre philosophie, à la fois qualitative et en quête d'harmonie avec la nature. Nous sommes ravis de cette recrue et préparons ensemble de nombreux projets en vigne ...



Fuerza ! Réhausse de palissage



800 complants à la mano



Biodiversité, tu nous plaît



Vous avez dit calcaire ?

En 2021, nous avons rehaussé les palissages des mourvèdres et carignans blancs sur un demi hectare. Nous avons mis en place la complantation de 800 pieds pour remplacer des pieds morts de Syrah et Carignan. Pour l'instant ce sont les porte-greffes uniquement qui ont été plantés, et qui seront greffés lorsque leur taille sera suffisante.

Nous faisons un gros travail de nettoyage des pieds morts et préparons la plantation en 2022 d'une petite parcelle de Cinsault sur un terroir identique et voisin à celui du Clos Secret. L'analyse des sols en profondeur a bel et bien confirmé que les taux de calcaires sont importants. Nous projetons aussi de clôturer en dur les parcelles isolées d'Arboras qui sont sujettes aux attaques de sangliers en dépit des clôtures électriques. Les dégâts et les pertes progressent chaque année, les chasseurs ne semblent plus contrôler la situation.

En anticipation de l'avenir, nous avons pris une parcelle de 1,5 ha en fermage, à Arboras dans les Combes. Il y a de la Syrah, du Grenache et du Cinsault. Pour l'instant nous réalisons la conversion Bio et n'intégrons pas ces raisins dans nos vins. Cette parcelle compensera un début de restructuration en 2022.

Paysage de rêve, bien entendu — —>

Dans l'immédiat nous attendons les pluies. Nous n'avons reçu que 2 mm en janvier 2022 contre une moyenne de 63mm les 10 dernières années, On croise les doigts ...



Vinification

Nous ressentons progressivement les bénéfices des vignes bio sur la qualité des raisins et continuons de nous perfectionner au chai. Nos protocoles s'affinent encore avec l'expérience des millésimes, notamment sur la précision des équilibres à la vendange et donc le choix des dates de récolte. Par ailleurs, nous avons fait entrer de nouveaux formats d'élevage avec des amphores en grès pour nos cuvées L'éclat et Lueurs d'Espar. Les gestes de vinification sont encore plus précis et l'hygiène reste notre priorité absolue. Nous avons également investi dans la précision de gestion des températures, à la fois en climatisant le chai à barriques et en équipant les cuves inox d'électrovannes pilotant avec la température de chaque cuve individuellement.



Le point sur les vins

La demande continue de s'accélérer en France et à l'international. Nos ventes de bouteilles ont progressé de 60% en 2021 et de 500% depuis les premières commercialisations de 2017. La dynamique est en place et nous permet de continuer à investir pour faire toujours mieux. Nous avons le plaisir de compter de plus en plus d'ambassadeurs. Ayant beaucoup voyagé par le passé, cela nous fait plaisir par exemple d'avoir toute la gamme désormais distribuée en Nouvelle-Calédonie.

Nous portons une attention particulière à honorer les commandes de nos clients existants et pour ce faire incitons les réservations plus que jamais. Certains vins sont désormais trop demandés par rapport au volume disponible, ils sont donc répartis en allocations. Un seul conseil donc : anticipez dès le début d'année !

Suite aux difficultés de cette année, nous avons appliqué une hausse de tarifs raisonnable pour amortir partiellement nos pertes de volume et surtout l'inflation incroyable des matières premières (bois, métal, verre, bouchons, étiquettes ...). Nous remercions tous les témoignages de compréhension reçus à ce sujet.

C'est l'occasion pour rappeler que nous sommes attachés aux valeurs de commerce équitable et mettons un point d'honneur à désormais défendre davantage cette vision... quitte à bousculer un peu les pratiques de négociation parfois appliquées dans les métiers de commerce pour obtenir des remises ou des gratuités. Nous avons trop peu de vins pour aborder les choses sous un angle purement tarifaire et apprécions les partenariats équitables et respectueux.

En réponse à la demande, nous avons de nouveaux formats à proposer : caisses bois pour les cadeaux en 6x75cl ou 3 Magnums. Ode Aux Ignorants a désormais une version Jéroboam, en mini quantité.

Les millésimes en cours sont 2020 pour l'essentiel des cuvées et 2019 pour Ode Aux Ignorants, Les Vieux Mazets et pour la sortie au printemps de Lueurs d'Espar. Les millésimes suivants prendront le relais progressivement. A commencer par le rosé 2021 qui sortira au printemps. Encore une fois, les réservations sont fortement conseillées ...



Nouveauté 2022 : L'éclat

Voici le 8ème vin de la gamme. Une nouvelle cuvée en blanc construite autour de 2 nos cépages préférés : **Chenin et Carignan Blanc**. Le Chenin est un grand cépage, un cépage de terroir par excellence qui offre de magnifiques vins en Loire et qui s'adapte très bien sur les contreforts du Larzac, déjà magnifié chez plusieurs confrères du secteur. Par ailleurs, vous connaissez notre affection pour le Carignan Noir, mis à l'honneur dans notre cuvée Les Vieux Mazets. Au delà de son intérêt gustatif et de sa personnalité, la carignan présente l'avantage d'être plus acide que les autres cépages. Dans sa version carignan Blanc, le supplément d'acidité est également son atout principal amenant fraîcheur et tension. Le but pour nous avec ce second blanc est de faire un vin ciselé, éclatant, au caractère plus nordiste que sudiste.



Forts de cette intuition, nous avons décidé de renouveler l'expérience du surgreffage. Un an après le Mourvèdre, nous avons introduit par greffage ces nouveaux cépages en 2018, qui sont entrés en production en 2019. Les aléas de la nature nous ont conduit à faire une cuvée hybride en 2019 appelée "caprice". Le projet aboutit donc en 2020, année du premier millésime de ce nouveau vin : L'éclat.

L'ambition de cette cuvée, en quête de finesse, de fraîcheur et d'harmonie, nous a amené à la conserver en élevage pendant 20 mois avant de le commercialiser. L'éclat 2020 sort donc au printemps 2022.

Le millésime 2021 ayant été fortement touchée par le gel, nous anticipons et lisons la commercialisation des 2 premiers millésimes de ce vin à 1000 bouteilles par an sur 2022 et 2023. Comme lors du lancement de Lueurs d'Espar, nous savons que la demande est importante pour nos cuvées en édition limitée. Par ailleurs, les retours très encourageants des dégustations de L'éclat en avant-première nous amènent à être précautionneux au regard des quantités disponibles. Nous allons donc les répartir au mieux pour faire plaisir au maximum de clients. Les réservations sont donc nécessaires et se convertiront en allocation pour les millésimes suivants. Une liste d'attente sera proposée à ceux qui se manifesteront de manière tardive, dans l'espoir que les futurs millésimes soient moins affectés par les aléas climatiques pour élargir le cercle des allocataires.

Pour plus de détails,
fiche produit en téléchargement :



[L'éclat - Mas Combarèla](#)



Dégustation Jancis Robinson
à Londres le 6/01/2022)

L'éclat 2020 16,5+/20 (=93+/100)

"Vif, au nez fruité enchanteur, luminosité du lin blanc et pomme verte éclatante, pureté en bouche. Vin paraissant simple au début, mais très vite l'acidité vient dévoiler des couches aromatiques d'abricots, d'un millefeuille citron vert et agrumes grillés, de laurier, de cardamome moulue, avec une certaine intensité. Amertume subtile en bouche.

Beaucoup de belles sensations avec cette cuvée qui trouvera avantage à être oubliée en cave un an de plus (2023-2026)." (Tamlyn Currin)

Evènements à venir



Nous reprenons la route pour venir à votre rencontre cette année. Venez nous rencontrer et déguster nos vins lors des événements auxquels nous participons. Voici le programme 2022 :

(PRO) **Paris** : 15 fév. 2022 (14 et 16 Fev sur RDV). **Wine Paris** - Hall 4 / Stand FG226 – 15 (Professionnels uniquement)

(PRO) **Montpellier** : 27 fév. 2022. Les **AOC du Languedoc** @ Sapporta - Stand 141 (Professionnels uniquement)

(PRO) **Montpellier** : 28 fév. -2 mars 2022. **Millésime Bio** - Hall A4 Stand 1319 (Professionnels uniquement)

Lyon : 4-6 mars 2022. Vignerons Indépendants @ **Eurexpo** - stand B32

Paris : 18 - 21 mars 2022. Vignerons Indépendants @ **Porte de Champeret**

Arras : 30 Avr. -1er mai 2022. Salons des Vins de Terroirs @ **Artois Expo**

Mas Combarèla : 4-5 juin 2022. **Portes Ouvertes** / Picnic au domaine

Lyon : oct 2022. Vignerons Indépendants @ **Halle Tony Garnier**

Lille : nov 2022. Vignerons Indépendants @ **Grand Palais**

Paris : dec 2022. Vignerons Indépendants @ **Porte de Versailles**

Avec quelques surprises en préparation, restez informés sur nos réseaux sociaux Facebook et Instagram.

Les liens vers les invitations sont sur notre site internet :

<https://www.mas-combarela.com/fr/?actualites>

Au plaisir de vous revoir,

Olivier et l'équipe Mas Combarèla



Picnic des vignerons indépendants au Mas Combarèla 2021
Exposition d'oeuvres de la peintre Rebecca Holtom