

L'éclat - 2020

	Vin Blanc
Appellation	IGP Saint Guilhem Le Désert
Cépages	60% Carignan Blanc 40% Chenin
Parcelles	Combarels à St Jean de Fos (34)
Terroirs	Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le carignan blanc et le chenin ont été surgreffés en 2018 sur des pieds de 25 ans, ils sont rentrés en production en 2019. Voisins de nos mourvèdres composant Lueurs d'Espar, Ils sont issus de la même parcelle en pente légère entourée d'arbres, en bordure de bois, exposée au couchant, 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.
Rendements	25 hl / ha
Vinification	Viticulture biologique. Levures indigènes en pied de cuve. Vendanges manuelles aux aurores pour conserver la fraîcheur, pressurage direct, débordage à froid, vinification lente en cuve inox thermorégulée pour le carignan, fermentation en demi muid neuf pour le chenin
Elevage	Elevage 20 mois : 6 mois en demi-muid neuf pour le chenin, amphore en grès pour le carignan blanc, puis élevage bouteille pour en sortie en N+2
Degré	13% vol. Alc.
T° de Service	12° C en gastronomie. 8-10° C à l'apéritif.
Particularités	Deux de nos cépages préférés pour créer un nouveau vin. Tel était le pari fait en 2018 lorsque nous avons effectué notre sélection massale de chenin et carignan blanc pour les surgreffer. Les aléas climatiques de 2019 ont différé le projet à 2020, premier millésime de cette nouvelle cuvée. L'éclat est un vin à profil plus septentrional que méridional, en quête de tension et de subtile élégance pour vos repas raffinés. Lancement en avril 2022 avec 1000 bouteilles seulement lissées sur les deux premiers millésimes. Allocations.
Distinctions	<ul style="list-style-type: none"> • Jancis Robison 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)."



Mas COMBARÈLA

1833 Route de Montpeyroux
34150 Saint Jean de Fos



Certifié AB en 2019

Vigneron : Olivier Faucon
olivier@mas-combarela.com

Mas-Combarela.com



@MasCombarela



Terroir d'exception: en bordure de bois, exposée au couchant, à fortes interactions géologiques. Une coulée de calcaires blancs lacustres de l'ère tertiaire traverse la parcelle en son centre. Elle est particulièrement visible en période hivernale et forme une coulée blanche qui traverse les rangs.



L'éclat. Création d'une cuvée qui commence par le surgreffage de Chenin et Carignan Blanc sur d'anciens pieds de Grenache Noir en 2018



Palissage haut en 2019 pour maturation et conditions sanitaires optimales



Chenin en barrique neuve (fermentation nocturne en extérieur pour la fraîcheur) et carignan blanc en amphore en grès à partir de 2021

