

## Lueurs d'Espar - 2018

	Vin Rouge
Appellation	Terrasses du Larzac
Cépages	Cuvée à forte dominante Mourvèdre (70%) 17% Carignan, 9% Syrah, 2% Grenache, 2% Cinsault
Parcelles	Combarels à St Jean de Fos (34) et Les Combes à Arboras (34)
Terroirs	Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le mourvèdre a été surgreffé en 2017 sur des pieds de 25 ans, il est rentré en production en 2018. Il est issu d'une 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	moins de 10 hl / ha
Vinification	Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Cuvaison longue avec remontages en phase fermentaire et quelques pigeages en phase d'infusion.
Elevage	Elevage 30 mois : fût de chêne neuf (demi muid de 500L), puis repos bouteille
Degré	14,5% vol. Alc.
T° de Service	17° C. Ouvrir au préalable ou carafier pour aérer le vin sur sa jeunesse.
Particularités	Une nouvelle cuvée dont le <b>Mourvèdre</b> est la star. Magnifique cépage méditerranéen à la trame épicée, le Mourvèdre était <b>autrefois appelé Espar</b> dans l'Hérault et le Gard. Les soirs d'été la vigne est sublimée par les douces lueurs des couchers de soleil sur ses feuilles. Ce vin s'inscrit dans cet esprit, à la recherche d'élégance dans la puissance, sur trame épicée. 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 en allocations à partir d'avril 2021.
Distinctions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Guide bettane+desseauve</u> 17,5/20 "La dominante de mourvèdre donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a un supplément de complexité, de persistance et d'allonge"</li> <li>• <u>Jancis Robison</u> 17/20 "Vin spectaculaire, qui flatte les narines, révélant vie et puissance tout en muscle (2022-2030)"</li> </ul>



### MAS COMBARÈLA

1833 Route de Montpeyroux  
34150 Saint Jean de Fos



Certifié AB en 2019

Vigneron : Olivier Faucon  
[olivier@mas-combarela.com](mailto:olivier@mas-combarela.com)

**Mas-Combarela.com**

  @MasCombarela

# La genèse du projet : surgreffage du Mourvèdre



Mars 2017 : polissage des écorces



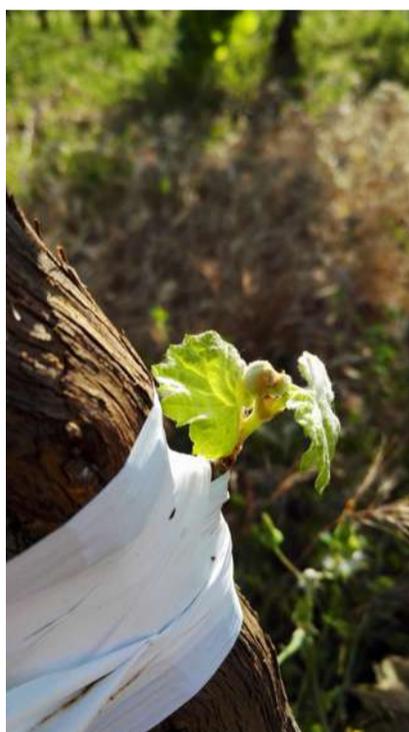
Mai 2017 : greffe en fente



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

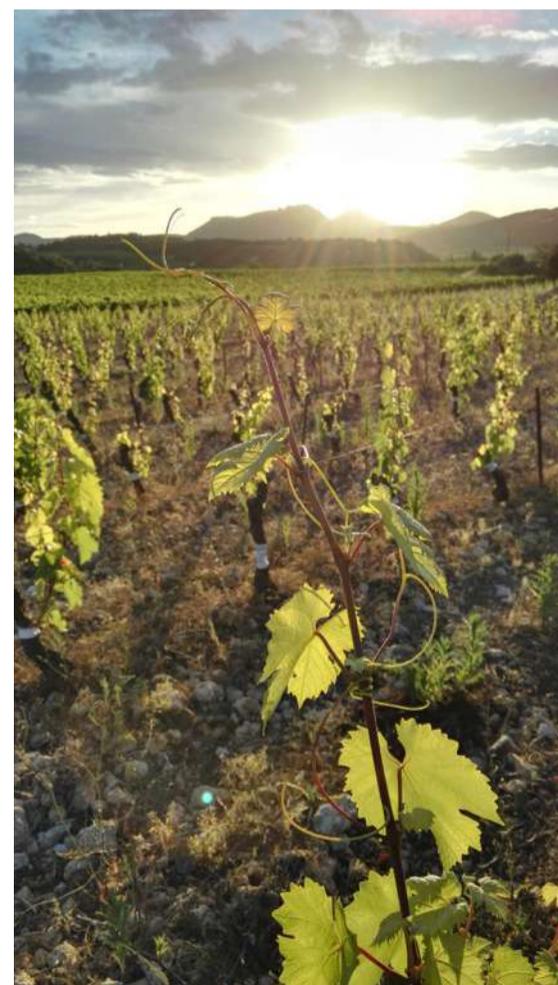


Septembre 2018 : 1ère vendange



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 peut être dégustée à partir de 2021.