

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**

"Etoile 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

"Notre échantillon montrait un 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 crée 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 ★★★★★**

Mas Combarèla, 2018 Languedoc, Des Si et Des Mi

45% Grenache, 45% Cinsault, 10% Mourvèdre. Pressurage direct

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 coeur).

(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, il a fait l'objet de commentaires élogieux dans le magazine et sur ses forums online :

"(...)

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 : TofTofr

"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-goute, patatras !!! Rien à voir avec ma propos, on est sur un vin jeune, sur le fruit, gouleyant, léger. Proposition: Syrah, IGP des collines rhodanienne 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 levure indigène 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 Albèra 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 Cantencac**

Les vins dégustés :

champagne D 2008, Devaux • chablis 1^{er} cru Fourchaume 2016, Simonnet-Febvre • muscadet sévre-et-maine Mouzillon-Tillières 2010, Michel Luneau • riesling Grand cru Pfingsberg 2015, Valentin Zusslin • pouilly-fuissé Les Sentinelles 2016, Vignerons des Terres Secrètes • IGP Côtes catalanes muscat sec d'altitude 2015, maison Albèra • 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.

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 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 14-15/20

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

Jardinesdhaisne (Blog vin instagram - Mai 2019)



 jardinesdhaisne • S'abonner ...

 jardinesdhaisne Gros coup de cœur ❤️ pour ce « Clos Secret » du domaine Mas Combarèla . Terrasse du Larzac .(IGP Saint-Guilhem-le-Désert) . Un 100 % Cinsault ,vraiment magnifique 🍷 La robe est surprenante car plus foncée qu'habituellement sur un 100% Cinsault avec de beaux reflets violets . Dès qu'on s'approche du verre , on prend plus de fruits rouge avec le nez qu'on ne le ferait avec une armée de cueilleurs motivés 🍷 : mûre , cassis , groseille , framboise écrasée , des petites notes de rose également, la bouche confirme toute l'excitation nasale avec en plus un velouté et une matière étonnante pour un 100% Cinsault. Ce vin est bluffant et « ce

❤️ 💬 📌 🏷️

👤 Aimé par aocterrassesdularzac et 88 autres personnes

5 MAI

Ajouter un commentaire... [Publier](#)

Bettane & Desseauve (Mai 2019)

• Des Si et Des Mi Rosé

Cuvée sélectionnée par le guide Bettane & Desseauve pour mise en avant au Grand Tasting de Printemps :

"Couleur œil de perdrix, la matière est bien plus intense que la couleur ne permettrait de le penser. Bouche complexe, raffinée."

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 épicié. 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 épicié.

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."



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 pâtisserie aux fruits (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. Les dégustateurs apprécient la 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, pouvant encore assagir quelque peu ses contours, pour un 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 (13 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. Également ex-parisien, et ancien professionnel du marketing, c'est un amour conjugué du vin et de la bande dessinée qui a tout déclenché. Olivier a un jour eu entre les mains la BD « Les Ignorants », et ce fut le déclic : si, c'est possible de devenir viticulteur, sans avoir un héritage de pratiques et/ou de patrimoine. Tombé amoureux des vins de la région et ayant appris notamment chez Cal Demoura, il a naturellement trouvé des vignes pas très loin, elles aussi anciennement cultivées par un coopérateur local.

*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. Olivier a voulu mettre en avant les caractéristiques du cépage Cinsault comme du terroir, et 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** 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".