



Mas Combarèla - Press Review **2021**

Tellement Soif - Wine Web TV (Video Interview in French - May 2021)

[Video Interview @ WebTV TellementSoif.tv - Mas Combarèla](https://tellementsoif.tv/rencontres/mas-combarela-une-ode-aux-ignorants?)

<https://tellementsoif.tv/rencontres/mas-combarela-une-ode-aux-ignorants?>



La Revue du Vin de France (Rosés report - May 2021)

- **Des Si et des Mi** - Rosé 90/100

“Olivier Faucon is in his fifth vintage. Back from Asia, he embarked on a winegrower conversion, first in Burgundy then at Mas Cal Demoura, before creating Mas Combarèla. In his eyes, a good rosé can complement summer aperitifs, but also meals all year round, especially on exotic cuisine, a memory of his former life.

Its blended rosé 40% Grenache, 40% Cinsault and Mourvèdre, on clay-limestone soils, Languedoc Des Si et Des Mi 2020 takes its name from the local expression “faire des si et des mi”: this, some that... but we can also detect a delicate sonata, especially in the aromas which play the partition of citrus fruits, white fruits and rose. On the palate, it is an elegant, tangy and elongated rosé, full of relief, with bite on the finish.”



In Vino (Radio interview in French- March 2021)

Podcast interview radio "In Vino" - Mas Combarèla

<https://podcast.ausha.co/in-vino/999e-emission-olivier-faucon-et-thomas-laydis>



• Mas Combarèla

“Near the gorges of the Herault, on the mountains of the listed village of Saint Guilhem-le-desert, the winemaker Olivier Faucon for the Mas Combarèla with the cuvée « Des Si et Mi - white » 2018 in white grenache, perfectly adjusts the fruit and flower on the nose as in the mouth with tension.

The series of reds « Des Si des Mi » blend of Languedoc 2019, « Les Vieux Mazets » in Carignan, « Le Clos Secret » in Cinsault, all 2 in IGP St-Guilhem-Le-Désert and « Ode to the Ignorant » in Terraces du Larzac are full of gustatory fervor fusing with subtle spices, fresh fruit, where the elegance of the winemaker’s know-how with his terroir is no doubt.”



MILLÉSIME BIO 2021

la beauté du vin au naturel

Pour sa 28^{ème} édition, sur trois journées consécutives, le salon international des vins et spiritueux bio fut un moment des plus novateur et efficient. En effet, en raison du contexte sanitaire que nous connaissons bien, le défi était de taille ! Et il a été relevé avec brio par la mise en place d’une plateforme 100 % digitale aux dates initialement prévues du salon.

Grâce à cette adaptation, l’ensemble des professionnels de la filière (sommeliers, acheteurs, négociants et autres professionnels) ont pu s’inscrire sur la plateforme une quinzaine de jours à l’avance, auprès de plus de 350 exposants et avoir accès à tous leurs supports (fiches techniques, photos et vidéos). Le jour de l’ouverture, en surfant sur le salon virtuel, nous avions accès à plus de 1 000 stands (de nombreux exposants n’avaient pas rempli leurs fiches au préalable).

Millésime Bio 2021: the beauty of natural wine

|| For its 28th edition, over three consecutive days, the international exhibition of organic wines and spirits was a most innovative and efficient moment. Indeed, due to the health context that we are familiar with, the challenge was considerable! And it was brilliantly taken up by the implementation of a 100% digital platform on the dates initially scheduled for the fair.

Thanks to this adjustment, all the professionals in the sector (sommeliers, buyers, traders and other professionals) were able to register on the platform a fortnight in advance, with more than 350 exhibitors and have access to all their supports (technical sheets, photos and videos). On the opening day, while surfing the virtual fair, we had access to more than 1,000 stands (many exhibitors had not completed their forms beforehand).



Terre de Vins (210 Languedoc Organic Wines - January 2021)

- **Des Si et des Mi - Rouge** 15/20

“A new comer in the Terrasses du Larzac who knows how to get noticed. Here is a Languedoc that comes with its sunny nose, a caressing mouth with melted tannins, a finish on freshness. Olivier Faucon signs a direct and endearing wine. Suggestion: Roast duck breast stuffed with foie gras .”



La Revue du Vin de France (Our coup de cœur in Languedoc Roussillon to discover at Millésime Bio - January 2021)

- **Des Si et des Mi - Rouge** 92/100

“The hint of blond tobacco dominating the first nose is puzzling, it takes air for the wine to settle on its tonic fruit. The volume is dense, the wine very tight on a deep and sensitive heart. The wine is refined until it becomes of a melting subtlety in which the liquorice shines through.”

Le Point (January 2021) - “Cap au sud avec Millésime Bio”

Cap au sud avec Millésime bio - Le Point

<https://www.lepoint.fr/vin/cap-au-sud-avec-millesime-bio-30-01-...>

aujourd'hui en culture biologique, par 75 % des producteurs. Un tel dynamisme attire de nouveaux vignerons, une trentaine depuis 2014.

Mue biologique

Ils pratiquent un retour aux sols vivants, élèvent cinsault et carignan si décriés autrefois, sur de vieilles vignes, n'hésitant pas à les proposer en monocépages (Ze Cinsault au Pas de l'Escalette, Piccolo au Clos rouge, **Les Vieux Mazets au mas Combarèla**). Outre les cépages du Languedoc, ils explorent de leur œil neuf leur terroir, distinguant dans leurs cuvées sols (Alerte rouge au Clos rouge, Les Clapas au Pas de l'Escalette), lieux-dits (domaine du Clos du Serres) et micro-environnement. **La clairière d'Olivier Faucon, au mas Combarèla délivre une cuvée exceptionnelle, Le clos secret**. Les vignerons pratiquent la sélection massale (greffage des meilleurs ceps, au lieu de cloner, pour replanter), la culture biologique, biodynamique, proposant parfois une cuvée sans sulfites ajoutés (Plan B du Clos du Serres). Les dynamiques personnelles s'inscrivent dans la démarche collective du syndicat, que mène aujourd'hui Sébastien Fillon. Il souhaite explorer encore toutes les potentialités des terroirs. Terret-bourret, carignan blanc et gris donnent matière à l'idée déjà en germe, d'une AOC en blanc.

Midi Libre (Janvier 2021) - "They left everything for a piece of vines"

Midi Libre

► À Saint-Jean-de-Fos, Olivier passe du faire savoir au savoir-faire



Olivier Faucon. / P. E.

La Sofres, JCDecaux, un groupe chinois d'électroménager : sa carrière était toute tracée. Pourtant, après 15 ans dans le marketing et la communication, Olivier Faucon a tout plaqué. Pas pour fuir mais pour avancer, explorer. "J'ai bien aimé ce que j'ai fait mais j'ai eu envie d'aventure. Au lieu de porter le produit des autres, j'ai voulu porter le mien."

Alors, ce petit-fils d'agriculteur s'est lancé le défi de la terre. Il a franchi les étapes une à une. "Je suis retourné à l'école car à la base, je suis plutôt intellectuel, pas manuel." Prise de décision en 2012, BTS à la "Vit" de Beaune en 2013, apprentissage à Pommard puis avec Vincent Goumard, au mas Cal Demoura, puis c'est le coup de cœur pour ces onze hectares de vignes entre Saint-Jean-de-Fos et Montpeyroux, où il découvre "un esprit Nouveau monde dans l'Ancien monde". Il s'y installe en 2016. Puis construit tout en 2018.

Ainsi naît le mas Combarèla, si bien entouré avec ses prestigieux voisins des terrasses-du-larzac, les Chabanon, Aupilhac, mas Conscience, Jullien et de l'écriture. L'exigence de la qualité et le travail en bio sont prioritaires. Le décollage est immédiat et spectaculaire. Les 6 vins (4 rouges dont 2 monocépages carignan et cinsault, 1 blanc, 1 rosé) ont tous droit aux bonnes notes du guide Hachette, de Bettane + Desseauve ou de la Revue du vin de France.

Pendant ce temps, Laure, sa compagne, a gardé son métier dans le... marketing à Paris et suit, à la fois de loin et de près, le décollage de son néo-vigneron. "Nous sommes un couple moderne. C'est elle qui fait bouillir la marmite et qui rassure le banquier", sourit Olivier, 47 ans, qui saura mieux que quiconque faire savoir que son Ode aux ignorants est déjà empreinte de savoir-faire.

Olivier Faucon. Mas Combarèla, à Saint-Jean-de-Fos. olivier@mas-combarela.com.