



# Mas Combarèla - Revue de Presse **2021**

**Tellement Soif - Web TV Vins** (Interview video - 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** (Dossier Rosés - Mai 2021)

- **Des Si et des Mi - Rosé** 90/100

*“Olivier Faucon en est à son cinquième millésime. De retour d’Asie il s’est engagé dans une reconversion vigneronne, d’abord en bourgogne puis au Mas Cal Demoura, avant de créer le Mas Combarèla. A ses yeux un bon rosé peut dans agréments les apéritifs estivaux, mais aussi les repas toute l’année, notamment sur de la cuisine exotique, souvenir de son ancienne vie. Son rosé d’assemblage 40% grenache, 40% cinsault et mourvèdre, sur sols argilo-calcaires, le Languedoc Des Si et Des Mi 2020 tire son nom de l’expression locale “faire des si et des mi” : des ceci, des cela ... mais on peut y déceler aussi une délicate sonate notamment dans les arômes qui jouent la partition des agrumes, des fruits blancs et de la rose. En bouche c’est un rosé élégant, acidulé et longiligne, tout en relief, avec du mordant en finale.”*



**In Vino** (émission Radio - Mars 2021)

**Podcast interview radio "In Vino" - Mas Combarèla**

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



• Mas Combarèla

*“Près des gorges de l’Hérault, sur les monts du village classé de Saint Guilhem-le-désert, le vigneron Olivier Faucon pour le Mas Combarèla avec la cuvée « Des Si et des Mi Blanc» 2018 en grenache blanc, ajuste parfaitement le fruit et la fleur au nez comme en bouche avec tension.*

*La série des rouges « Des Si des Mi Rouge» assemblage du Languedoc 2019, « Les Vieux Mazets » en Carignan, « Le Clos Secret » en Cinsault, tous deux en IGP St Guilhem Le Désert et « Ode aux ignorants » en Terrasses du Larzac regorgent de ferveur gustative fusant d’épices subtiles, de fruits frais, où l’élégance du savoir-faire du vigneron avec son terroir ne fait aucun doute.”*



## MILLÉSIME BIO 2021

la beauté du vin au naturel

Pour sa 28<sup>ème</sup> 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 28<sup>th</sup> 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 (Janvier 2021)

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

*“Un petit nouveau en Terrasses du Larzac qui sait se faire remarquer. Voici un Languedoc qui s’assume avec son nez solaire, une bouche caressante aux tanins fondus, une finale sur la fraîcheur. Olivier Faucon signe un vin direct et attachant. Suggestion: Rôti de magret de canard farci de foie gras.”*



## La Revue du Vin de France (Nos coups de cœur en Languedoc et Roussillon à moins de 15 euros à découvrir sur Millésime Bio - Janvier 2021)

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

*“La pointe de tabac blond qui domine le premier nez est déroutante, il faut de l’air pour que le vin s’installe sur son fruit tonique. Le volume est dense, le vin bien serré sur un cœur profond et sensible. Le vin s’affine jusqu’à devenir d’une subtilité fondante où transparait la réglisse.”*

## Le Point (Janvier 2021) - extrait de “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 vigneron, 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 vigneron 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)

"Ils ont tout quitté pour un lopin de vigne"

## 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 "Viti" 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](mailto:olivier@mas-combarela.com).*