



Mas Combarèla - Revue de Presse **2021**

La Revue du Vin de France (450 vins de haut vol pour voir la vie autrement - Nov. 2021)

- **Lueurs d'Espar 2018** 93/100 (=16,5/20)

*“Après 15 ans dans le marketing, Olivier Faucon se reconvertit comme vigneron. En 2013 il entame un BTS viti-œno en Bourgogne, mais il a finalement un coup de cœur pour les Terrasses du Larzac où il s’installe et livre un premier millésime 2016 réussi. En 2018, il produit une cuvée de seulement 600 bouteilles de mourvèdre (l’Espar est son ancien nom local) marquée par le calcaire qui accueille les derniers rayons du soleil, d’où son nom Lueurs d’Espar. Ce vin nous séduit avec sa **belle concentration florale, des fruits noirs en pagaille** et une tenue qui le mènera sur **au moins une décennie sans sourciller**”*



Decanter (sélection des 30 vins blancs Premium du Languedoc-Roussillon à essayer - Elizabeth Gabay MW— Nov. 2021)

- **Des Si et Des Mi Blanc 2020** 92/100 (=16/20)

*“Douce couleur dorée, nez aux arômes boisés réconfortants en font un vin d’automne parfait. Notes de poires gorgées de soleil, de croustillant pommes et noisettes, de pâte de coing et de compote de pêches donnent une jolie intensité de fruits mûrs, **pleine de charme et équilibrée par une longue et salivante acidité.** A boire entre 2021 - 2031”*



Le Journal du Dimanche (Supplément vins - Nov. 2021)

- **Ode Aux Ignorants 2019**

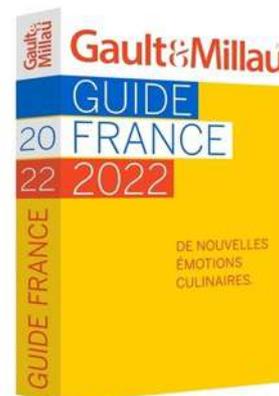
*“Le nom de ce vin fait référence aux propriétaires du domaine à leurs débuts en 2016. Ils sont maintenant une référence dans l’appellation. Un Terrasses du Larzac aux **tannins fins; gourmand et délicat**”*



Gault & Millau 2022

- **Ode Aux Ignorants 2018**

*“Une cuvée qu’on ne peut ignorer”
Très belle réussite pour cette cuvée d’Olivier Faucon qui offre **un vin à la fois puissant, distingué et aromatique.** Le nez est démonstratif : la mûre fraîche, la confiture de mûre, le poivre rouge et le côté herbacé se confondent avec délectation. En bouche, le vin est **velouté, caressant et digeste à la fois.** La côte de bœuf saignante est en attente.”*



• Mas Combarèla

“De nouvelles approches. L'AOP Terrasses du Larzac ne cesse de démontrer son dynamisme. Lors d'un événement à Villeneuve, 31 vigneron ont pu se faire remarquer. Le dénominateur commun : tous n'ont commencé à faire du vin que depuis la création de l'AOP en 2014. Les motivations et les parcours ne pourraient pas être plus différents : de la jeune génération qui continue à exploiter ce qui est déjà là ou qui travaille à son compte avec des vignobles familiaux aux nouveaux arrivants d'Argentine, d'Allemagne, d'Angleterre, des Pays-Bas et de Russie. Ils représentent 30% des 102 domaines de l'appellation qui produisent environ 19 500 hectolitres de vin sur 690 hectares de vignes. 75% des domaines sont certifiés biologiques ou en voie de conversion.

Deux vigneron se sont démarqués lors de la présentation : l'Argentin et ex-informaticien Gonzalo Amigo, marié à une hambourgeoise, avec le Domaine Terre de Feu et l'ancien expert marketing Olivier Faucon avec le Mas Combarèla.”

Neue Ansätze. Die AOP Terrasses du

Larzac demonstriert immer wieder ihre Dynamik. Bei einem Event in Villeneuve gab man 31 Winzerinnen und Winzern die Chance, auf sich aufmerksam zu machen. Der gemeinsame Nenner: Alle begannen erst seit der Gründung der AOP 2014, Wein zu erzeugen. Die Motivationen und Backgrounds könnten nicht unterschiedlicher sein: Von der jungen Generation, die Bestehendes weiterführt oder sich mit Weingärten im Familienbesitz selbstständig macht, bis hin zu Neuankömmlingen aus Argentinien, Deutschland, England, den Niederlanden und Russland. Immerhin stellen sie 30 Prozent der insgesamt 102 Betriebe der Appellation, die mit 690 Hektar Reben an die 19.500 Hektoliter Wein erzeugen. 75 Prozent der Betriebe sind biozertifiziert oder in Umstellung.

Bei der Präsentation hoben sich zwei Winzer ab: der mit einer Hamburgerin verheiratete Argentinier und Ex-Informatiker Gonzalo Amigo mit Domaine Terre de Feu sowie der frühere Marketing-Experte Olivier Faucon mit Mas Combarèla. Sehr überzeugend waren

Guide Bettane + Desseauve 2022 (Octobre 2021)

• Mas Combarèla ★★★

“Olivier Faucon ne cesse de nous étonner depuis son premier millésime. Des rouges magnifiques, d'une rare intensité sans qu'aucun tannin ne dépasse avec des finales salines. C'est la finesse du grain qui impressionne ici et la perception aérienne des matières. Nous vous le répétons depuis leur premier millésime, il faut découvrir vite ce domaine de 11 hectares car s'approcher des grands en si peu de temps ne passera pas inaperçu. Et le rosé est délicieux, tout aussi délicat que les rouges.”

• Ode Aux Ignorants 93/100 (=16,5/20)

“L'Ode Aux Ignorants fait référence aux propriétaires du domaine qui ont débuté sur le millésime 2016. Ignorants, ils ne le sont plus. Cuvée aux tannins très fins, aussi goûteuse que délicate”

• Lueurs d'Espar 95/100 (=17,5/20)

“La dominante de mourvèdre dont un nom ancien est l'espar donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a un supplément de complexité, de persistance et d'allonge par rapport aux cuvées de cépages, par ailleurs excellentes.”



Terre de Vins (Pépites en Terrasses du Larzac - Octobre 2021)

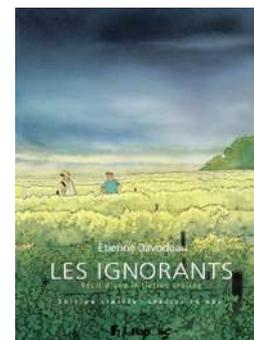
• Ode Aux Ignorants

“La BD Les Ignorants l'a fait changer de vie, Olivier Faucon s'est lancé dans l'aventure du vin après quinze ans de marketing. 2016 voit son installation et la construction du chai. Grosse année.

Parmi toutes les cuvées de cette dégustation (les 30 derniers installés en Terrasses du Larzac), les deux Mas Combarèla se sont imposées comme les plus riches, les plus ambitieuses et les plus complexes. Vignes d'altitude sur calcaires dolomitiques, élevages de deux ans en demi-muids d'âges variés et oeuf béton, le trio syrah, carignan et grenache offre une texture de rêve, ample, harmonieuse et goûteuse. Grands vins.” (suggestion: épaule d'agneau au romarin)

Les Ignorants (édition limitée. Spécial 10 ans - oct. 2021)

“A ce jour, nous avons connaissance d’au moins deux ou trois lecteurs qui se sont lancés dans la carrière de vigneron après la lecture des Ignorants. L’un d’eux nous a un jour envoyé une caisse de sa première cuvée qu’il a appelée “Ode Aux Ignorants”. Et c’était très bon. Pour moi qui ai imaginé et réalisé ce livre, ça vaut largement la médaille des Arts et des Lettres !” - Etienne Davodeau



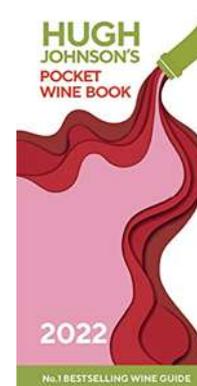
World of Fine Wines (UK - Andrew Jefford - Oct. 2021)

- **Ode Aux Ignorants 2018** 91/100 (=15,5/20)

*“Dense, sombre, aux reflets violets. Le tout très intense. Un peu de boisé apparaît au nez, et il y a aussi une forte présence de fruits noirs. Le chêne domine sur la jeunesse. Donnez-lui du temps, car il y a évidemment beaucoup à venir ici. Puissance, avec un fruit grandiose et des tanins grandioses aussi, mais le tout dans un style encore brut à ce stade. Les meilleures notes sont attribuées à la concentration, la profondeur et la qualité. Bénéficiera d’une période de stabilisation... Quoi qu’il en soit, c’est une bouteille à mettre de côté, qui **pourrait bien mériter un score plus élevé dans trois ou quatre ans.**”*

Hugh Johnson’s Pocket Wine Book 2022 (USA, UK...) (Sept. 2021)

Terrasses du Larzac L’doc ★ ★ ★ Great terroir. High AC on limestone with cold nights makes fresh, stylish reds. Attracts innovative growers who assemble small plots of vines; 50%+ organic/bio. Try: Cal Demoura, **Combarela**, Jonquières, LA PEIRA, Mas Conscience, MAS DE L’ECRITURE, MAS JULLIEN, Malavielle, Montcalmès, Pas de l’Escalette. Neighbouring AC L’DOC St-Saturnin: DOMS Archimbaud, Virgile Joly.



Guide Hachette 2022 (Sept. 2021)

- **Des Si et Des Mi - Rouge 2019** ★ ★

*“Derrière une robe violine montent du verre des arômes précis et raffinés de fruits noirs écrasés, d’épices et de garrigue. Rondeur conviviale, tanins fins pris dans la chair, fraîcheur impeccable, libre expression d’un fruit élégant et bien typé qui s’attarde très agréablement dans une finale détendue : **de la grâce dans ce Languedoc vinifié avec tact et bon goût.**”*



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

Video Interview @ WebTV TellementSoif.tv - Mas Combarèla

<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 2020 90/100 (=15/20)

*“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 agrémenter 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^{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 (Janv. 2021)

- **Des Si et des Mi - Rouge 2019** 15/20 (=90/100)
*“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 - Janv. 2021)

- **Des Si et des Mi - Rouge 2019** 92/100 (=16/20)
*“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 transparaît la réglisse.”*

Le Point (Janv. 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 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.

Le Dauphiné (AOC terrasses du larzac, la générosité du Languedoc, la fraîcheur du Larzac - Janv. 2021)

"...vous dégusterez une cuvée où la syrah majoritaire charpente un vin complexe et juteux comme cette « Ode aux ignorants » que propose Olivier Faucon au Mas Combarèla."

Midi Libre (Janv. 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.