Mas Combarèla - Revue de Presse 2022

LE FIGARO

toutlevin.com

LeRouge&leBlanc
Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute pubicité

Bettane + Desseauve 2023 (mybettanedesseauve.fr, Octobre 2022)

- **Mas Combarèla ★★★**

*"Olivier Faucon ne cesse de nous étonner avec ses **rouges magnifiques, aériens et d'une rare intensité** , impressionnant par la finesse du grain et ses finales salines. Depuis son premier millésime, ce domaine de 11 hectares n'a cessé de se rapprocher des grands. Troisième étoile en trois millésimes, ce n'est pas fréquent mais c'est justifié"*

- **Des Si et Des Mi Rosé 2021** 90/100 (=15/20)
  *"Délicieux et très frais avec une **onctuosité délicate** pour ce rosé très réussi."*

- **Des Si et Des Mi Blanc 2021** 90/100 (=15/20)
  *"Joli jus bien fruité, poire williams et fleurs fraîches, d'une **grande délicatesse** en bouche."*

- **L'éclat 2021** 90/100 (=15/20)
  *"Avec **plus de fond** que la cuvée Des Si et Des Mi Blanc, sans son éclat aromatique immédiat, il vise une petite garde."*

- **Des Si et Des Mi Rouge 2021** 90/100 (=15/20)
  *"Un fruité délicieux, des tannins fondus, une bouche fraîche, voici un **superbe vin de soif à la longueur envoutante**."*

- **Le Clos Secret 2021** 91/100 (=15,5/20)
  *"**Superbe mise en avant du cinsault**, un cépage injustement oublié.Avec ses arômes de rose ancienne, de garrigue et de réglisse et son tannin des plus fins, c'est un ensemble d'une buvabilité remarquée."*

- **Les Vieux Mazets 2020** 93/100 (=16,5/20)
  *"Des plus fins, subtil, délicieusement aromatique et frais, c'est **l'un des plus aériens carignans languedociens que nous dégustons ici**. Son charme tactile séduira les plus hostiles à ce cépage décrié."*

- **Ode Aux Ignorants 2020** 94/100 (=17/20)
  *"Dégusté en échantillon, ce millésime confirme le **style gracile de cette cuvée délicate et pleine à la fois**, une ode à ceux qui furent ignorants mais qui savent désormais ce qu'est le grand vin."*

- **Lueurs d'Espar 2020** 94/100 (=17/20)
  *"Cette cuvée fait la part belle au mourvèdre dont un nom ancien est l'espar. Racés les tannins sont fins et la bouche a **un supplément de complexité, de persistance et d'allonge** par rapport aux cuvées de rouges du domaine, toutes remarquables"*

Jancis Robinson (Tamlyn Currin, UK) (Oct. 2022)

In the Languedoc, freshness heroes include Domaine Begude, Famille Fabre, Aubert et Mathieu, Mas Combarèla and Mas des Brousses.

•**Des Si et Des Mi Blanc 2021** 16,5/20 (=93/100)
*"Magnifiques fruits mûrs de melon vert, des épices audacieuses de clou de girofle, adorable note verte et douce de feuille de laurier. Belle **vivacité et rondeur**, des pommes juteuses, vraiment délicieux. Petite étincelle de graines de fenouil et de feuille de fenouil doux. (2022-2026)."*

•**Les vieux Mazets 2020** 17/20 (=94/100)
*"Il semble contre-intuitif de mettre du 100% Carignan dans un article axé sur les vins frais, mais peut-être est-ce là la magie des vieilles vignes ? Un vin aux tanins soyeux, fruit de sureau-soie. Strié d'écorce d'orange amère, de thym sauvage, d'origan frais, de graines de cumin. **Si frais**. Une danse souple d'énergie avec juste assez d'amertume pour me rappeler qu'il s'agit de Carignan et non d'un cépage domestiqué…(2022-2027)".*

So, if you're going to go low-carbon with your wine choices this winter, look for Ch d'Anglès, Borde Rouge, Mas Combarèla, La Pèira and Mas Gabinèle.

•**Des Si et Des Mi Rouge 2021** 16.5/20 (=93/100)
*"Fruit séveux de fraise et de caramel, strié de thym séché et saupoudré de poussière de gravier. Amertume et saveur de l'olive noire, à la texture agréablement grasse et savoureuse. Un peu chaleureux sur la finale, mais le **fruit est parfumé et tendu avec une fraîcheur mentholée**. La structure des tanins délivre la sensation tactile du cuir souple. (2021-2029)."*

•**Le Clos Secret 2021** 17,5/20 (=95/100)
*"Framboises, pierres, pluie. Un vin qui a le goût de la vigne, de la terre dans laquelle ses racines pénètrent profondément et de la transmission de la roche au sol, du tronc au fruit. Robuste, honnête, avec la douceur et l'ouverture d'une paume ouverte vers le haut, d'un sourire prêt, d'un Cinsault inaltéré. Il y a une sauvagerie, une intensité de fraise séchée pressée, une couche de confiture de myrtille et le goût de roches chaudes, humides, sombres et inégales. **Tanins crayeux à la texture fine**. Le plus beau vin d'Olivier Faucon cette année... (2023-2030)".*

- **Ode Aux Ignorants 2020** 16/20 (=92/100)
  *"Syrah charnue et sauvage, trapue avec de la concentration et des épaules puissantes et musclées de rugby. **Savoureuse et assez épicée**. Pruneaux et mûres cuites. Un peu moins de fraîcheur que dans le 2019. Davantage de chaleur et d'extraction. Pour un plat puissant tel un ragoût de viande cuit lentement. (2024-2030)"*

- **Lueurs d'Espar 2020** 17/20 (=94/100)
  *"**Dense et langoureux et profondément musclé**. Infusion de chaleur et d'épices. Un vin avec un grognement guttural au cœur de son âme. Le goût du goudron sur les routes chaudes et poussiéreuses, les rochers noirs qui s'élèvent d'un côté, la chute des rochers et des arbres décharnés accrochés aux rochers et les herbes de montagne escarpées tombant à pic de l'autre. Un vin de roche et de ciel et d'orage. Malgré sa puissance, les tanins ont une structure soyeuse et le fruit, noir comme la nuit un éclat bleuté. L'âme sauvage et tatouée du Mourvèdre. (2023-2029)"*

Le Figaro (Sélection 60 Languedoc Bio - Oct. 2022)

- **Des Si et Des Mi** 2020 92,5/100 (=16,25/20)

"Nez végétal d'herbes aromatiques et baies rouges. Bouche juteuse, fraîche en attaque, fruitée, sapide, équilibrée. Finale vive et harmonieuse, réglée comme du papier à musique."

La Revue du Vin de France *(Zoom sur la BD et le vin - Oct. 2022)*

"Comment la vin a conquis les bulles Par Thierry Masclot

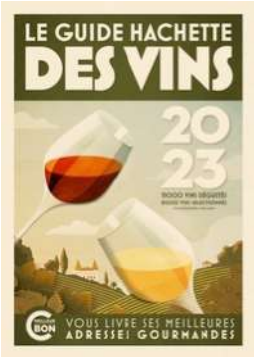
Depuis un dizaine d'années, le vin et la bande dessinée filent le parfait amour. Décryptage d'un phénomène qui se bonifie avec le temps.
(….)
Octobre 2011, Les Ignorants, récit d'une initiation croisée, superbe roman graphique d'Etienne Davodeau, paraît chez Futuropolis. Plus de 300 000 exemplaires vendus, une quinzaine de traductions dans le monde, et un statut de référence. La BD a même suscité la vocation d'Olivier Faucon, devenu vigneron dans les Terrasses du Larzac au Mas Combarèla. Reconnaissant, il élabore aujourd'hui une cuvée baptisée Ode Aux Ignorants … (…)"

Le Point (Spécial Vins - Sept. 2022)

- **Ode Aux Ignorants** 2019 16,5-17/20 (=93-94/100)

"Nez typé, fruits noirs, bigarreau, bouche riche, charnue, tanins serrés, finale sapide, relevée."

Guide Hachette 2023 (Sept. 2022)



- **Les Vieux Mazets 2019 ★**
  "75 années pour ces vieilles vignes de carignan qui ne se pressent pas pour dévoiler leurs arômes de fruits noirs et d'épices. Toute jeune, de bon volume, concentrée et ronde à l'attaque, la bouche, corsetée pour l'heure par des tanins fermes, fait preuve de la même retenue. Bien bâti et construit pour durer."

- **Ode Aux Ignorants 2019 ★**
  "Le millésime 2019 succède aux 2017 et 2016 déjà primés dans les éditions précédentes. Une louable régularité pour cette cuvée élevée 24 mois en demi-muids et oeuf béton, ouverte sur le fruit bien mûr et les plantes aromatiques. Une belle fraîcheur traverse et allège une bouche dense, chaleureuse, fermement tannique, qui possède tout ce qu'il faut pour vieillir avec grâce."

LeRouge&leBlanc
Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute publicité

Le Rouge & Le Blanc *(site web - Sept. 2022)*

"Terrasses du Larzac, à la découverte de nouveaux domaines

Trois ans après un dossier sur cette appellation dynamique publié en deux parties dans les numéros 134 et 135, Le Rouge & Le Blanc est retourné dans cette A.O.P. dont le nombre de domaines évolue en permanence.

Depuis 2014, année du passage en A.O.P. Terrasses du Larzac, une trentaine de vigneronnes et vignerons se sont installés. Ils sont maintenant un peu plus de cent pour 700 ha cultivés (pour un potentiel de 1500) et le profil des parcours de ces nouveaux arrivants est variée (voir plus loin "Les domaines visités").

75 % de ces nouvelles exploitations sont certifiées en agriculture biologique ou en passe de l'être (conversion en cours). Une manifestation locale, au Château de Malmont au printemps 2021, a permis de déguster la production de trente et un domaines plus ou moins récents couvrant plus de 160 ha pour une production d'environ 4570 hl.

LeRouge&leBlanc était présent et, parmi les vins des domaines dégustés sur place, ceux d'une dizaine de propriétés ont été distingués. Nous avons ensuite procédé comme d'habitude, c'est-à-dire soumis ces cuvées à l'aveugle à notre comité de dégustation parisien qui a sélectionné quatre domaines particulièrement qualitatifs. Nous leur avons rendu visite pour vous les présenter ici.
(…)

Mas Combarèla

Même s'il est d'origine paysanne, Olivier Faucon est un néovigneron au sens où il a opéré une reconversion complète avant de créer son domaine en 2016. Homme de marketing et de communication à la base, il a suivi une formation à Beaune (BTS Viti-oeno) à l'âge de 40 ans puis effectué des stages, surtout au Mas Cal Demoura, avant de s'installer dans le Larzac. Olivier Faucon continue d'ailleurs d'échanger et de demander des conseils à Vincent Goumard du domaine précité, son "mentor" en quelque sorte.

Amateur de bandes dessinées et de vin, Olivier doit peut-être sa reconversion à la bande dessinée "Les Ignorants et un vigneron (Richard Leroy).)" d'Étienne Davodeau, parue en 2011, dont le titre illustre une de ses cuvées.

À la tête de 11 ha en propre et d'un fermage de 1,5 ha destiné au vrac, il a repris en 2016 des vignes "en chimie" appartenant à des coopérateurs. La conversion en agriculture biologique date de 2019 et il se prépare à une certification biodynamique avec l'aide de Vincent Masson.

Les vignes du Mas Combarèla (signifiant Combes en occitan) sont plantées sur trois îlots :
- 3,5 ha de syrah, grenache et carignan à Arboras, à 350 m d'altitude, sur des sols caillouteux de très anciens calcaires dolomitiques,

- 6 ha de vignes de carignan blanc et noir, grenache, cinsault, mourvèdre, chenin, vermentino, près de Saint-Jean-de-Fos, aux Combarels, situées à 150 m d'altitude sur une ancienne plaine avec une dominante de calcaires blancs lacustres.
- 1,5 ha de grenache blanc et de syrah entre Aniane/Saint-Jean-de-Fos et Saint-Guilhem-le-Désert dans la vallée de l'Hérault sur des sols de calcaires blancs lacustres fragmentés par le froid, et de galets à 90 m d'altitude.

Depuis l'acquisition des parcelles, le travail du sol a repris progressivement et Olivier fait appel à du personnel expérimenté ; il vient d'ailleurs d'engager un salarié agricole à la fin de l'année 2020. C'est d'ailleurs au contact de ces ouvriers agricoles que notre vigneron a complété sa formation technique.

Quand les sols peuvent être travaillés, ils le sont à l'aide d'inter-ceps, à la pioche ou en débroussaillant manuellement. En projet, des essais de traction animale autour des plus vieux ceps...

Les vendanges sont manuelles et les fermentations réalisées en levures indigènes mais, quand elles ne démarrent pas ou patinent trop, une levure neutre peut parfois stimuler un pied de cuve. Différents contenants de macération et d'élevage sont employés tels que le béton, l'inox, le bois (barriques de 228 à 500 l et foudre), les amphores en grès. Le nouveau chai, datant de 2018, offre plus de confort et de souplesse que les anciennes installations.

La production est assez diversifiée avec huit cuvées, dont deux seulement revendiquent l'appellation Terrasses du Larzac. Au total un vin rosé, deux blancs et cinq rouges sont produits. Nous avons dégusté sur place les deux cuvées en Terrasses du Larzac dans le millésime 2020 avec L'Ode aux Ignorants sans réduction, dense avec une petite pointe de sécheresse et une belle rétro sur le cacao et la réglisse ainsi que la "grande" cuvée Lueur d'Espar (ancien nom du mourvèdre) au boisé encore présent, présentant une belle amertume avec des touches de tomate séchée et d'orange amère.

Le domaine se porte plutôt bien ce qui permet à son propriétaire de continuer à investir, cependant au détriment d'une éventuelle rémunération qu'il ne se verse toujours pas. Laure, sa compagne, continue de travailler en dehors du domaine.
Les vins sont présents en grande restauration parmi les étoilés marseillais ou parisiens (Mazzia, Gagnaire...)

Olivier Faucon possède les qualités nécessaires à un vigneron, notamment curiosité, ténacité et souci du détail. À quarante-neuf ans, son avenir est (presque) encore devant lui.

- **Ode Aux Ignorants 2018** 13,5/20
  "Sols de calcaires dolomitiques du secondaire, sy, ca, gr, élevage pour moitié sous bois et en œufs en béton, AB.
  Un vin sérieux, juteux, mûr, doté de fruits rouges et possédant de la densité. Il semble encore jeune, son emprise tannique est marquée de même que l'amertume. Mais, déjà dégusté il y a six mois, il commence à se détendre. Sans doute faut-il attendre un peu...."

- **Lueurs d'Espar 2018** 14/20
  "Sols de calcaires dolomitiques du secondaire et de calcaires blancs lacustres du tertiaire, mvd, ca et un peu de sy, gr et cin ; élevage pour moitié sous bois et en œufs en béton, 600 btls, AB.
  Un air de famille avec le vin précédent. Un élevage plus qualitatif, plus classieux et une matière plus présente - voire trop pour certains. Des tanins enrobés pour quelques-uns, saillants pour d'autres - mais n'est-ce pas dû à la structure calcaire du sol ? - accompagnés d'une sensation de fraîcheur et de salinité, le tout enveloppé dans un toucher de bouche élégant et long."

Paysan du Midi *(Portrait - Août. 2022)*

C'est en 2016 qu'Olivier Faucon a créé *ex nihilo* le Mas Combarèla, à Saint-Jean-de-Fos, après avoir acheté différentes parcelles à des viticulteurs partant à la retraite. Son objectif : faire des vins de terroirs en Terrasses du Larzac.

FG

HÉRAULT

Mas Combarèla : ode à la vigne et aux vins de terroirs

"*In vino veritas*", écrivait en son temps Pline l'Ancien. Si ce n'est pas forcément la vérité qu'Olivier Faucon a découvert dans le vin, il y a trouvé le sens qu'il cherchait à donner à sa vie à l'orée de la quarantaine. Amateur de vin, Olivier Faucon l'a toujours été, mais pas au point d'imaginer que, comme Alice, il traverserait un jour le miroir pour plonger dans cet univers. Après des études de commerce à Lille, il va de par le monde pour assurer la communication et le marketing de différentes multinationales. De l'Europe à l'Asie, le petit gars du Nord peaufine projets et stratégies avec son équipe, sans se lasser, et toujours curieux des pays dans lesquels il pose ses valises. Mais la quarantaine pointant le bout de son nez, l'envie de créer quelque chose en propre s'invite. Point de crise avec le début de cette nouvelle décade, juste "*une quête de sens comme, en fait, tout le monde*", explique-t-il.

Mais quelle voie emprunter ? C'est une bande-dessinée, "Ode aux ignorants", d'Étienne Davodeau, qui va être le déclencheur. "*Cette BD raconte la nouvelle vie de Richard Leroy, un ancien banquier qui s'est reconverti dans la viticulture. Son histoire m'a fait réaliser que ce n'était pas impossible de se lancer si on le souhaitait. Aussi je me suis dit que plutôt que de passer mon temps à aller goûter des vins, pourquoi ne pas en faire, d'autant que cela me permettait d'associer ma passion pour le vin à ce que je savais déjà faire en matière de marketing et de communication*", raconte-t-il. Dès lors, l'idée n'a de cesse de trotter dans sa tête comme les aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa compagne finisse par lui dire d'essayer. Raison oblige, Olivier Faucon décide, en 2013-2014, de passer un BTS en viticulture-œnologie, à Beaune, pour confronter son envie à la réalité du métier. Le test étant concluant, ne reste plus qu'à trouver le lieu idéal pour débuter sa "*seconde carrière*", comme il le dit.

Coup de foudre pour les Terrasses du Larzac

Amoureux du Sud et de ses vins, dont ceux des Terrasses du Larzac qu'ils découvrent au cours d'une dégustation, puis considérant la région plus hospitalière pour les néo-vignerons que le Bordelais ou la Bourgogne, il passe 6 mois au Mas Cal Demoura, chez Isabelle et Vincent Goumard, pour se familiariser avec la région, ses cépages, le travail à la vigne et à la cave. "*Je suis tombé amoureux de tout, à tel point que je me suis dit que c'était dans cette région que je voulais m'installer*", se souvient-il. Pour ne se fermer cependant aucune porte dans sa recherche d'un domaine à acheter, il sillonne la région, de Carcassonne, à Pézenas, et jusqu'à la vallée du Rhône sud, durant un an et demi. Mais, après chaque visite, c'est toujours vers les Terrasses du Larzac que son regard se porte. Apprenant que des viticulteurs souhaitent vendre leurs parcelles, situées entre Montpeyroux, Saint-Jean-de-Fos et Arboras, l'occasion, considère-t-il alors, est trop belle pour la laisser filer, même s'il lui faut créer *ex nihilo* son domaine.

Hébergé durant deux ans au Domaine de Salente, à Gignac, en attendant que sa cave soit fin prête, il concentre toute son attention à la conversion des vignes en agriculture biologique. "*C'était une évidence pour moi de le faire d'entrée de jeu, car notre habitation étant prévue au milieu des vignes, je ne voulais pas exposer mes proches et mes clients. Puis, j'avais la volonté de travailler de la manière la plus propre et la plus naturelle possible*", commente-t-il. Il opte pour un travail du sol avec interceps, une taille plus stricte pour avoir des raisins de meilleure qualité, et reprend l'encépagement. Si les 5 cépages dont il dispose alors, à savoir la syrah, le grenache noir et blanc, le carignan et le cinsault "*étaient une très bonne base de départ, j'avais envie d'explorer d'autres pistes. Pour cela, j'ai fait du surgreffage de mourvèdre, de carignan blanc, de chenin et de vermentino, des cépages que j'aime beaucoup*", dit-il.

Si le néo-vigneron enchaîne, au départ, les erreurs de débutant, il n'hésite jamais cependant à s'appuyer sur ses pairs et à se documenter autant que possible. "*Ce qui est difficile, au début, c'est le manque de savoir paysan. De fait, prendre des décisions sur lesquelles on n'a pas toutes les clés, quand on est néo-vigneron, et même néo-paysan comme je l'étais, suscite quelques appréhensions, mais il faut avancer. Heureusement, j'ai un côté un peu "risquophile" et aime tenter des expériences*", confie-t-il. Et d'en faire de même pour ses vins.

FG

Du rouge, au blanc et au rosé : les 8 cuvées du Mas Combarèla, en AOP Terrasses du Larzac, en AOC Languedoc et en IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

Mise en valeur de l'identité des cépages

Même si le vigneron cherche à faire des vins les plus naturels possibles, comprenez avec le moins, voire sans sulfites ajoutés, et avec une gestion des levures au cordeau, il avance "*sans dogme*", mais avec un objectif bien précis : produire des vins sur le plaisir, l'élégance et l'équilibre, ainsi que des cuvées haut-de-gamme mettant en valeur l'expression identitaire des cépages locaux et des terroirs. Les vins sont élevés en cuves inox, béton, foudre, barriques, amphores en grès ou œufs béton, de 8 à 30 mois selon les cuvées.

De sa premières cuvée signature, 'Ode aux ignorants', à la dernière, 'Lueurs d'Espar', il remporte immédiatement les suffrages des critiques de vins. Le néo-vigneron, qui continue à se qualifier de "*néophyte*", n'a pas fini de faire parler de lui. Toujours poussé par l'envie d'explorer les mille et une nuances des vins qu'il rêve de faire, le "néophyte" continue à étonner. Impossible dès lors d'ignorer ses cuvées. ■

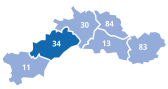
Florence Guilhem

FG

Parcelle de mourvèdre. C'est autour de ce cépage que le vigneron a créé sa cuvée haut-de-gamme 'Lueurs d'Espar'.

Les CHIFFRES *clés*

- **11** ha en production
- **9** cépages : mouvèdre, carignan, syrah, grenache, cinsault, grenache blanc, carignan blanc, vermentino, chenin
- **20** hl/ha : rendement moyen,toutes vignes confondues
- **36 000** bouteilles dans une année sans aléas climatiques
- **3** appellations : AOP Terrasses du Larzac, AOC Languedoc et IGP Saint-Guilhem-le-Désert
- **8** cuvées : **5** rouges, **2** blancs et **1** rosé



Jancis Robinson (Tamlyn Currin, UK) (Janv. 2022)

- **Des Si et Des Mi Blanc 2020** 16,5/20 (=93/100)
  "Fleurs blanches, foin, craie humide, pain de seigle sortant du four. Vous pouvez sentir le Grenache Blanc ! Très fleuri en bouche, mais avec cette bouche caractéristique du Grenache-Blanc faite de minuscules fleurs sauvages mélangées à des herbes séchées et pressées entre des pages de papier de lin rugueux. Verveine citronnée. Sauge. Poires dorées entrelacées dans une structure fine d'amertume. Complexité introvertie. C'est ***tellement gourmand****... un vin qui appelle un poisson en papillote ou un carrelet au beurre noisette et sauce aux câpres. (2022-2024)."*

- **Des Si et Des Mi Rouge 2020** 16.5/20 (=93/100)
  *"****Amical, juteux, joyeux****. Ce vin a le goût d'une fête de festival dans une caravane rétro où l'air chaud de l'été a un goût de cerise mûre, où la fumée du feu de camp joue avec la musique folk et langoureuse, déclenchant un sourire béat de bien-être (2021-2023)."*

- **Le Clos Secret 2020** 17/20 (=94/100)
  "Un Cinsault comme celui-ci confirme ma conviction absolue que ce cépage est déjà et sera de plus en plus, dans ce monde de changement climatique, une variété qui mérite d'être requalifiée de « noble ». Conservant chaque note de son caractère sudiste, sauvage, balayé par le vent, parfumé de garrigue, de sang frais et de fraises trempées dans du sirop de sucre d'orge, il s'exprime néanmoins avec la grâce translucide et l'éclat d'un très beau Pinot Noir. Les tanins ont cette même subtilité - agiles tels les sylphes (génies) - vous faisant croire qu'ils ne sont pas là, se tapissant dans l'ombre, apparaissant là où vous vous y attendez le moins. ***Ce vin est espiègle, magique, noble****. Lune, rocher, sang, herbes. La réincarnation de Diane, déesse de la lune, dans un verre ? (2022-2027)".*

- **Ode Aux Ignorants 2019** 17/20 (=94/100)
  "Forte connection à la terre, enraciné au sol en quelque sorte. Un vin a l'odeur des baies sauvages, celles qui tachent vos mains et vos ongles après en avoir mangé et vous voilà allongé sur l'herbe humide d'automne encore chaude du soleil déclinant tandis que la rosée fraîche du début de la nuit s'installe déjà tel un cachemire invisible. Vous pouvez sentir des champignons frais et l'herbe verte sous votre cou. Et dans ce vin, vous pouvez encore ***goûter le souvenir*** *des baies intenses, noires et mûres que vous avez passé l'après-midi à cueillir, l'amertume de leurs feuilles, les rires et la concentration faussement appliquée de la personne avec qui vous les avez cueillies. Un vin que vous voulez précisément boire avec cette personne. (2022-2028)"*

- **L'éclat 2020** 16.5+/20 (=93+/100)
  "Vif, au nez fruité enchanteur, luminosité du lin blanc et pomme verte éclatante, pureté en bouche. Vin paraissant simple au début, mais très vite l'acidité vient dévoiler des couches aromatiques d'abricots, d'un millefeuille citron vert et agrumes grillés, de laurier, de cardamome moulue, avec une certaine intensité. Amertume subtile en bouche. ***Beaucoup de belles sensations*** *avec cette cuvée qui peux être oubliée en cave un an de plus (2023-2026)."*

- **Lueurs d'Espar 2019** 17/20 (=94/100)
  "Au nez, densité et concentration typiques du Mourvèdre. Puis, comme si vous dessiniez lentement avec votre doigt, d'une épaisse encre pourpre, sur du vélin noir (parchemin soyeux en peau), le vin se révèle animal. Tannins de baies sauvages sur peau en tension, à la solide rigidité telle la structure des arbres nus en hiver gravés dans un ciel immaculé. Vin qui puise dans l'essence du Mourvèdre, sans charme ostentatoire, mais qui ***explore les échos de l'âme****. Les tanins sont subtils et font penser à la fluidité d'un poème qui n'a pas besoin de ponctuation. Ne buvez ce vin sauvage que si vous avez une âme sauvage et libre, ne le buvez pas seul, et buvez le par une nuit mystique avec un plat doucement et sensuellement mijoté. (2023-2029)"*

La Revue du Vin de France *(Changer de vie pour devenir vigneron - Janv. 2022)*

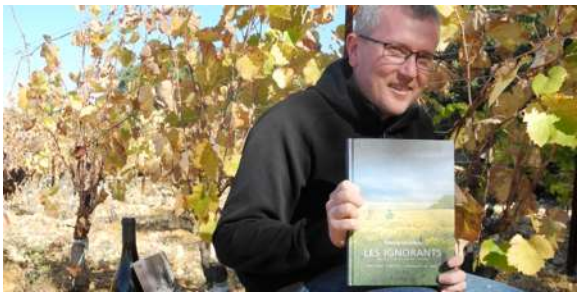
Ils ont fait le grand saut pour le monde du vin Par Idelette Fritsch

Ils étaient banquiers, ingénieurs, informaticiens, journalistes… Ils sont aujourd'hui vignerons, négociants ou cavistes. Leur réussite alimente le mythe d'un eldorado du vin accessible à ceux qui veulent changer de vie et tutoyer le rêve : faire du vin. Entre mythes et entêtement, la nouvelle terre promise des "néo" est une terra incognita.

Octobre 2021. Olivier Faucon, arrivé en 2016 en Terrasses du Larzac, est un vigneron heureux. Il vient d'acheter l'édition anniversaire des Ignorants, le roman graphique d'Étienne Davodeau (éd. Futuropolis) qu'il collectionne dans toutes les langues depuis sa sortie, en 2011. Dans ce tirage limité augmenté d'un entretien croisé, les auteurs – le dessinateur angevin et le vigneron Richard Leroy – lui rendent hommage entre les lignes en citant les vocations – nombreuses – suscitées par ce livre. Olivier Faucon leur avait envoyé une caisse de son premier vin Ode aux Ignorants, millésime 2016… L'année de sa renaissance en tant que vigneron au Mas Combarèla, après une première carrière dans le marketing à l'international.

Récit initiatique

Après quinze ans passés entre Taïwan, Shanghai et Paris comme salarié pour des holdings (l'entreprise de sondages Sofres, le géant de l'affichage publicitaire JCDecaux et le conglomérat chinois Haier, spécialiste de l'électroménager), Olivier acquiert 10,5 hectares de vignes sur le causse d'Arboras et à Montpeyroux, sans caveau ni chai, pour créer son domaine ex nihilo.



Comment la lecture d'une BD, même en forme de récit initiatique, a-t-elle pu susciter la vocation d'une deuxième vie, après la première déjà remplie ? « En lisant l'histoire vraie de Richard Leroy, un ancien banquier parisien devenu vigneron en Anjou, je me suis dit : pourquoi pas moi ? », retrace Olivier Faucon.

Le déclic, en 2013, arrive avec la quarantaine : quitter la région parisienne, retourner à la terre, passer par une solide formation en Bourgogne, faire une saison chez un cador de l'appellation (Vincent Goumard, au Mas Cal Demoura), investir toutes ses économies dans le rachat de vignes, emprunter à la banque sur dix-sept ans pour s'installer en 2016.

Avec, à ses côtés, une compagne, Laure Friscourt, qui conserve son premier métier dans le marketing à Paris, pour l'institut de sondages Ifop. Et, disons-le d'emblée, toujours pas de salaire aujourd'hui malgré des vins reconnus et appréciés. Le cas de ce brillant vigneron est loin d'être isolé.

En quelques décennies, le monde du vin est passé d'un modèle de transmission familiale traditionnelle à un dynamisme entrepreneurial foisonnant : partout, des gens quittent un cadre de vie structuré, souvent urbain, pour s'installer dans le vignoble, faire du vin ou s'en approcher en le commercialisant. (….)

- **Ode Aux Ignorants 2019** 91/100 (=15,5/20)

  "Profondeur et puissance d'un vin tenu par des tanins francs et frais, assez déliés dans une dimension sapide. La chair au fruit dense est délicatement sertie d'un ***tanin fin*** *et d'une* ***tension parfaite****. La finale est réglissée et croquante."*

ELLE à Table (Terrasses du Larzac, l'eldorado des néovignerons - Janv. 2022)

- **Ode Aux Ignorants** 2018

  "Un coup de coeur pour ce domaine qui ne cesse de progresser depuis son installation en 2016 sur les Terrasses du larzac. Après 15 ans de marketing, Olivier décide de changer de vie après la lecture d'une bande déssinnée. Mais pas n'importe laquelle : celle des "Ignorants", d'Etienne Davodeau, devenue best-seller, et à laquelle Olivier a ensuite rendu hommage en créant une cuvée à son nom. En 2013, il entre en BTS viticulture-oenologie en Bourgogne, mais c'est du côté du Larzac qu'il veut emménager. Il décroche un stage dans l'un des domaines phares de l'appellation, le Mas Cal Demoura, et cherche parallèlement des vignes. Il finit par trouver quelques hectares et fait construire une cave. ***Ses vins sont équilibrés, harmonieux, élégants****. Voilà une ambition qui se montre mais qui est bien maitrisée, ce qui n'est pas évident.* ***Très prometteur****.*
  Notre cuvée préférée : Ode Aux Ignorants."

Terre de Vins (Languedoc, prenez de l'altitude ! - Janv. 2022)

- **Ode Aux Ignorants** 2019 ❤ 16,75/20 (=93,5/100)

  " 'Un paradis pour les raisins', annonce ce domaine situé à 350 mètres en surplomb de la vallée de l'Hérault. Et en effet, cette cuvée Ode Aux Ignorants (52% syrah, 30% carignan, 14% grenache, 2% mourvèdre, 2% cinsault) baptisée ainsi en hommage à la BD d'Etienne Davodeau, qui fut à l'origine de l'aventure du vigneron Olivier Faucon, est une réjouissance.
  Net, juteux, sanguin, très garrigue, camphré, voici un vin signé par une superbe fraîcheur, une trame mûre et ciselée, une matière tonique et désaltérante qui ***s'étire en longueur et en complexité****.* ***Remarquable****.*
  Suggestion: un filet mignon de porc, jus au thym."

Toutlevin.com (Terrasses du Larzac, génération montante - Janv. 2022)

- **Ode Aux Ignorants** 2019 ❤ 17,5/20 (=95/100)

  " ….Plus loin, Olivier Faucon a quitté le monde du marketing et de la communication pour fonder le Mas Combarèla à Saint-Jean-de-Fos. Et c'est aussi un coup de foudre qui est à l'origine de son installation en 2016 : "Quand j'étais en stage au Mas Cal Demoura, j'ai eu la chance de goûter leurs vins et j'ai été séduit par leur profil, leur style, une vraie révélation." Durant les échanges, la notion de "collectif" est souvent mise en avant.
  ….
  Coups de cœur de dégustation
  Le mercredi 15 décembre, le Syndicat avait convié plusieurs journalistes locaux à déguster 31 cuvées dans le cadre majestueux du Musée de Lodève, sous le regard du Grand Faune de Paul Dardé.
  Sélection (note sur 20) : …
  • Ode aux Ignorants 2019 du Mas Combarèla (17.5)"
  Article complet : https://www.toutlevin.com/article/terrasses-du-larzac-generation-montante