



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 de la tente d’à côté, 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 trouvera avantage à être oubliée en cave un an de plus (2023-2026).”*

• **Lueurs d'Espar** 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.

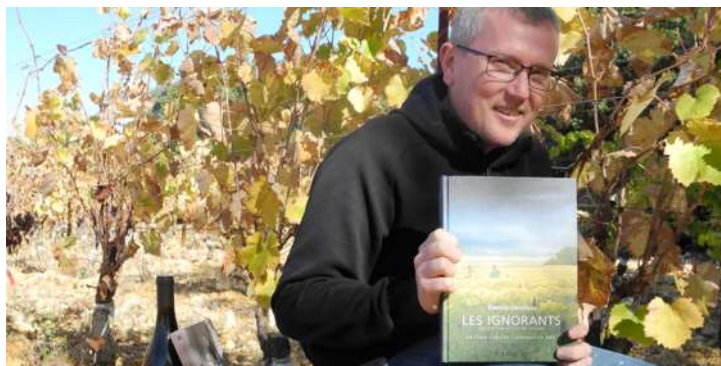


Dans ce tirage limité augmenté d'un entretien croisé, les auteurs – le dessinateur angevin et le vigneron Richard Leroy – lui rendent hommage entre les lignes en citant les vocations – nombreuses – suscitées par ce livre. Olivier Faucon leur avait envoyé une caisse de son premier vin Ode aux Ignorants, 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 la cause 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 cadreur 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 dessinée. 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 maîtrisée, 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.”*

