



Mas Combarèla - Revue de Presse **2023**

Challenge Millésime BIO 2023 (Janvier 2023)

- Ode Aux Ignorants 2020 Médaille d'Or



Le Rouge & Le Blanc (N°147 Janvier 2023 - Dossier Cinsault - Retour en grâce d'un cépage "accessoire")

- Le Clos Secret 2020 14,5/20
*"Nez frais et avenant de pêche de vignes. **Pointe graphitée et pinotante.** Bouche riche et pleine aux tannins sanguins. Belle concentration de fruits noirs. Du caractère et de la mâche. Vin solaire au **potentiel de garde certain.**"*
- Le Clos Secret 2016 14/20
"Nez intense de cerise et de framboise. Bouche à la texture poudrée. Un matière joulflue, mais fraîche. Du relief. Belle finale graphitée et chocolatée. Vin à son apogée."



VertdeVin Magazine (Janvier 2023)

- Ode Aux Ignorants 2020 93-94/100 (=16,75/20)
*"Couleur rubis d'intensité moyenne. Le nez exprime des arômes prononcés des fruits rouges et noirs, avec des notes de garrigue et d'herbes aromatiques et une note minérale de pierre mouillée et de calcaire. En bouche, le vin est charnu et corsé, aux saveurs riches de fruits rouges et noirs murs (prune, griotte, figue noire), des notes de cacao amer, du poivre de Sarawak, d'olives noires et de bouquet garni séché. Les tannins sont puissants, veloutés et enveloppants. **La finale est longue, sur les fruits noirs frais et séchés (cassis séché, prune fraîche, griotte), des épices douces (clou de girofle, réglisse, cannelle) et cacao amer. Un vin solaire, riche, mais frais et équilibré. Bon potentiel de garde.**"*

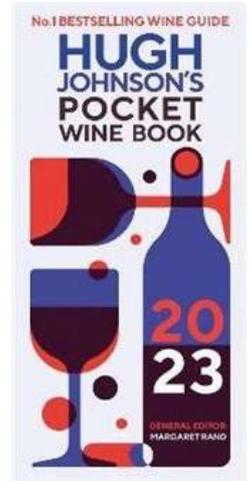


 **Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2023** (USA, UK...)

• **Mas Combarèla**

l'un des 10 domaines recommandés en Terrasses du Larzac

Terrasses du Larzac L'doc ★★★ Great terroir. High AOP on limestone with cold nights makes fresh, stylish reds. Attracts innovative growers, small plots of vines; 50%+ organic/bio. Try Cal Demoura, Combarela, Jonquières, LA PEIRA, Mas Conscience, MAS DE L'ECRIURE, MAS JULLIEN, Malavielle, Montcalmès, Pas de l'Escalette.



 **Les Echos** (Dossier Millésime Bio, sélection des 50 cuvées de rouges Bio d'Occitanie à prix doux par Yohan Castaing, Janvier 2023)

• **Ode Aux Ignorants 2020**

"En écho à la bande dessinée qui a permis à nombre d'amateurs de s'intéresser à la viticulture, cette cuvée à la fois généreuse et fruitée est un bel exemple de vins [des Terrasses du Larzac], cette appellation encore jeune.



 **The SOMM Journal** (USA, Feb. 2023)

Twelve Languedoc Producers to Seek Out

Mas Combarèla

Founded in 2016 by Olivier Faucon, this organic winery produces wines from native grapes in the Terrasses du Larzac AOP. mas-combarela.com



- **Des Si et Des Mi Rosé 2022** 93/100 (=16,5/20)
“Dégusté une semaine avant la mise en bouteille. 50% Grenache. Fermentation en levures indigènes pendant trois semaines.
Vin séveux avec une très belle acidité. Sucre d’orge et épices douces se mêlent à des fruits mûrs et succulents. Pamplemousse, pêches et framboise. Finition élégante.(2023-2025)”
- **Des Si et Des Mi Blanc 2021** 93/100 (=16,5/20)
“Certifié biologique. Majoritairement Grenache Blanc avec un peu de Carignan Blanc et de Vermentino. Co-fermentation des trois cépages. Huit mois d’élevage, 90% en cuve inox, 10% en fûts de chêne (neufs) pour sublimer la texture et la structure du vin.
Comme chaque année, Des Si et Des Mi capturent l’âme du Grenache : densité crémeuse, amertume de lanoline, couches et couches de fleurs sauvages, et, encadrant le tout, saveur longue et forte. Sur ce millésime, notes de granola et de graines de tournesol. Mais on retrouve aussi le mordant citronné et pamplemousse du Carignan, éclatant d’acidité avec des notes d’amandes, et le généreux fruit de pêche du Vermentino. Comme toujours, ce vin est tellement bon ! Fait pour la table. (2023-2027).”
- **L’éclat 2021** 94/100 (=17/20)
“Certifié biologique. Carignan Blanc et Chenin Blanc, élaborés en amphore en grès et barriques neuves. 2021 a été l’année du grand gel. Moins de 1 000 bouteilles.
Lumineux et vivant. Poivre blanc, fruit blanc salé et croquant qui évoque le coing, l’abricot et le chèvrefeuille. Très "central" dans la façon dont le fruit tient sa place en bouche, mais l’extraordinaire acidité chante et se déplace dans la bouche en spirales, courbes et angles. Texture moussue. Merveilleux vin! J’adorerais goûter ça dans cinq ans.(2023-2030)”
- **Des Si et Des Mi Rouge 2021** 93/100 (=16,5/20)
“Certifié biologique. Majoritairement Grenache avec un peu de Carignan et de Syrah.
Nez étonnant de fraise. Tant de fruits délicieusement brillants. Pureté réelle. Une véritable énergie. Clous de girofle. Tanins souples. Cela semble être devenu encore plus buvable depuis que je l’ai goûté il y a six mois ! C’est désormais irrésistible ! (2023-2027)”
- **Le Clos Secret 2021** 95/100 (=17,5/20)
“Certifié biologique. 100% Cinsault issu d’une parcelle de vignes de 50 ans. Cueillies à la main. Levures indigènes. Fermentation 100% égrappée et thermorégulée en cuve inox et béton. Elevage de 12 mois en œuf béton.
Tant de vivacité. Carvi et graines de fenouil et fruits particulièrement éclatants. Des tanins super fins et le souffle frais et herbacé de la garrigue sifflent à travers le vin. Ce vin est un vrai bonheur. Il chante la vigne. Battant de vie. Pur, long et totalement authentique. (2023-2030)”
- **Les Vieux Mazets 2020** 94/100 (=17/20)
“Certifié biologique. 100% Carignan, vignes en gobelets de 75 ans.
Belle trame de tanins fins, expression très pure du fruit. Épices crémeuses avec un peu d’écorce d’orange et de sumac. Parfum de lavande. L’acidité naturelle donne une longueur incroyable.(2023-2028)”
- **Ode Aux Ignorants 2020** 93/100 (=16,5/20)
“Certifié biologique. Majoritairement Syrah avec un peu de Carignan et de Grenache.
Fruits appétissants. Acidité piquante. Des masses de charme de fraise, de prunes cuites et une touche de cigare juste allumé. Tanins présents qui apportent de la mâche. Semble encore plus frais que lorsque je l’ai goûté il y a six mois! (2023-2029).”

- **Lueurs d'Espar 2020** 94/100 (=17/20)
"Certifié biologique. Majoritairement Mourvèdre. Épicé, doux et succulent. Formidable concentration de fruits noirs d'encre indigo et de tanins denses et musclés. Il y a quelque chose d'irrésistible dans ce vin puissant. Je le décanterais une heure ou deux avant de le boire. (2023-2030)"

► Vins en élevage disponibles à l'automne 2023 ou au printemps 2024

- **L'éclat 2022** 94/100 (=17/20)
"Certifié biologique. Carignan Blanc et Chenin Blanc, en amphores en grès et barriques. Sortie en mars 2024. Plus minéral encore que le 2021 avec une touche intéressante de peau de pomme de terre. Avec énormément de salinité, du melon blanc juteux et et, comme pour le 2021, tellement d'énergie - surtout dans l'acidité. Vraiment tridimensionnel avec une finale longue et anguleuse. J'attendrais encore un an avant de l'ouvrir. (2024-2030)."
- **Des Si et Des Mi Rouge 2022** 93/100 (=16,5/20)
"Certifié biologique. Majoritairement Grenache avec un peu de Carignan et de Syrah. Dégusté quelques mois avant la mise en bouteille. Sortie en septembre 2023. Tellement, tellement, tellement frais ! Comme le jus de cerise et les bonbons à la framboise avec une pointe de réglisse et de thym frais. Encore un bébé, mais parfaitement délicieux comme Des Si et Des Mi l'est toujours. (2023-2027)"
- **Le Clos Secret 2022** 94+/100 (=17+/20)
"Certifié biologique. 100% Cinsault issu d'une parcelle de vignes de 50 ans. Cueillies à la main. levure indigène. Elevage en œuf béton. Cuvée dégustée en février mais qui sortira en septembre 2023. Odeurs de loukoum. Tanins accrocheurs. La framboise poivrée danse sur un chemin de minéralité pierreuse et d'herbes balayées par le vent, se terminant par une touche d'anis. Embryonnaire, mais déjà beau. (2024-2030)"
- **Les Vieux Mazets 2021** 95/100 (=17,5/20)
"Certifié biologique. Carignan de vieilles vignes. Sortie en septembre 2023. Le meilleur Vieux Mazet à ce jour ! Pur, linéaire, concentré. Les tannins ont une belle discipline. Le fruit monte en flèche et on a l'impression que chaque molécule de vin vibre, débordant de vie. Ouah!! (2023-2030)"
- **Ode Aux Ignorants 2021** 93/100 (=16,5/20)
"Certifié biologique. Majoritairement Syrah avec un peu de Carignan et de Grenache. Sortie en Septembre 2023. Un vrai bébé mais plein de promesses ici. Substance et corps; caractère et intégrité. Puissance sans excès. Les prunes et les baies de ronce lui donnent une maturité sombre, l'abricot lui donne de l'éclat. Structure réelle.(2023-2030)"
- **Lueurs d'Espar 2021** 94+/100 (=17+/20)
"Certifié biologique. Majoritairement Mourvèdre. Elevage en barriques neuves et amphores en grès. Sortie en mars 2024. Chocolat noir très profond et très foncé, cerises, café et beaucoup d'anis étoilé. Fraîcheur renversante. Des fruits superbes. Tanins qui adhèrent - collants, mais dans le bon sens du terme. Ce vin possède votre bouche avec sa confiance et sa puissance !(2025-2030)"

 **Perswijn** (Pays-Bas, Magazine des Vins en Hollande
- avril 2023)

- **Ode Aux ignorants 2019** 92/100 (=16/20)
"Sensuel, confituré, intense, olives, prunes; style
puissant et intense, riche et sensuel."

(Zwoel, jamachtig, intens, olijven, pruimen; machtig en intens, rijk, dikke en zwoele stijl.)

PERSWIJN
HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS EN PROFESSIONALS

À TABLE AVEC LES GUIDES LEBEY | 16 juin 2023

 **Guides Lebey** (Newsletter Le Jour du Lebey - Juin 2023)

- **Des Si et Des Mi Rosé 2022** 90/100 (=15/20)
"On aime l'onctuosité délicate de ce rosé agréable."



LE JOUR DU LEBEY

**Mas Combarèla, Languedoc, Des
si et des mi, rosé, 2022**

On aime l'onctuosité délicate de
ce rosé agréable.

Note Bettane+Desseauve :
90/100 ; 12 euros

 **Vigneron d'exception** (Juin 2023)

- **Des Si et Des Mi Rosé 2022**

"La production est limitée, la qualité est magnifique."



Le rosé du jour : Mas Combarèla en Languedoc

Il s'est fait piller l'an dernier, et nous ne pouvions pas nous réapprovisionner après être tombé en **rupture de stock** dès juin. Cette année, le vigneron Olivier Faucon a bien organisé la pénurie : nous avons pris nos précautions et devrions tenir... jusqu'à juillet !

La **production** est **limitée**, la qualité est magnifique, et le vigneron, "jeune reconverti" depuis quelques années, n'ose pas augmenter ses prix malgré la pénurie et la "**tendance rosé**" qui se répand à travers le monde (et surtout en Amérique) comme une trainée de poudre.

Il n'est plus grossier de déguster du rosé, et les **meilleurs vigneron**s se mettent à en élaborer de très bons... la spirale de la qualité est lancée, et les amateurs n'achètent plus le rosé le moins cher du supermarché pour mettre de l'eau gazeuse ou des glaçons dedans, mais choisissent leurs vigneronns comme pour les autres couleurs, s'amuse à comparer les qualités, les cépages, les régions... c'est pourquoi **nous avons sélectionné cette année plus d'une dizaine de rosés**, contrairement aux années précédentes : chacun a son intérêt propre, ses cépages bien particuliers... bref **son identité** !

Cette semaine, place au **Mas Combarèla** (Saint-Jean-de-Fos) issu de **grenache noir, cinsault** et **mourvèdre** si bien implantés en Languedoc. Olivier Faucon suggère des accords mets-vins originaux : *Carpaccio de saumon, risotto de gambas, grillade de rougets, côtes d'agneau au thym, sushis, curries. Cuisine méditerranéenne, asiatique et plats épicés...* l'embaras du choix !

 **La Revue du Vin de France** (Juin. 2023 - Tout savoir sur les vins Bio, collection découverte. 470 cuvées pour s'initier)

- **Ode Aux Ignorants 2019** 91/100
“Profondeur et puissance d’un vin tenu par des tannins francs et frais, assez déliés dans une dimension sapide. La chair au fruit dense est délicatement sertie d’un tannin fin et d’une tension parfaite. La finale est réglisse et croquante.”



 **Guides Lebey** (Newsletter ‘Le Jour du Lebey’ - Juin 2023)

- **Le Clos Secret 2022** 93/100 (=16,5/20)
“Ce pur cinsault est de grande délicatesse sans qu’il ne manque de force constitutive. Sur la rose ancienne, la réglisse et les senteurs de la garrigue.”

 **VertdeVin Magazine** (Juillet 2023)

- **L’éclat 2021** 91-92/100 (=15,75/20)
“Le vin a une couleur pâle avec des reflets verts brillants. Au nez il est minéral avec du fruits et de la légèreté. On a des notes de pomme, de pêche blanche ainsi que de raisin blanc. En bouche, c’est minéral, frais et fruité avec une trame acidulée. On a des notes de pêche blanche, de raisin blanc, de fleur de citronnier ainsi que de grains de vanille. C’est un vin cristallin dans son aromatique avec une finale salivante sur l’iode.”
- **Des Si et Des Mi Blanc 2022** 93-94/100 (=16,5+/20)
“Le vin a une robe légère jaune paille brillante et limpide. Au nez, le vin est floral et fruité avec une touche de minéralité. On a des notes de pomme, de pêche blanche ainsi que d’abricot et de mangue verte. Il y a un côté solaire et floral avec des fines notes de fleur de citronnier et d’abricotier. En bouche, il y a une petite perlance à l’attaque. On a du fruit, des épices, de la fraîcheur avec une trame acidulée. On a des notes de poivre rose, de mangue ainsi que de pomme acidulée croquante et de pêche blanche. Un franc côté épicé se développe et se poursuit jusque dans la finale plus minérale. On perçoit un peu d’ananas et de fleur de citronnier voir d’oranger. Bel équilibre et gourmandise.”

Mas Combarèla - Des Si et des Mi 2022
IGP Saint-Guilhem-Le-Désert
The wine has a light, bright and clear straw yellow colour. On the nose, the wine is floral and fruity with a touch of minerality. There are notes of apple, white peach as well as apricot and green mango. There is a solar and floral side with fine notes of lemon blossom and apricot. On the palate, there is a slight sparkle on the attack. We have fruit, spices, freshness with a tangy frame. There are notes of pink grapefruit, mango as well as crunchy tart apple and white peach. A clear spicy side deviation continues into a more mineral finish. We perceive a little pineapple and lemon blossom or even orange blossom. Nice balance and delicacy.
Score : 16.5+/20 (93-94/100)

 **James Suckling** (Août 2023)

- **Des Si et Des Mi Rosé 2022** 89/100 (=14,5/20)
“Un nez réconfortant sur les fruits rouges, les pêches au four et les épices douces. En bouche, il est assez délicat sur la légèreté. Beaucoup de fruit ici avec une finale nette. Grenache, mourvèdre et cinsault. Prêt à boire.»
- **L'éclat 2021** 90/100 (=15/20)
“Un blanc avec un peu de consistance sur citrons cuits, les herbes et les épices douces. La bouche reste fraîche et aromatique avec un bon fruit et une finale vive. Prêt à boire.”
- **Des Si et Des Mi Blanc 2022** 91/100 (=15,5/20)
“Pêches blanches, poires, fleurs blanches et notes de pommes vertes. Avec une texture ronde et crémeuse en milieu de bouche. Frais avec du volume et une finale de poire avec une touche d'amertume. Grenache blanc, carignan blanc et rolle. Prêt à boire. »
- **Des Si et Des Mi Rouge 2022** 92/100 (=16/20)
“Un rouge moyennement corsé avec des tanins fins. Rond et bien équilibré avec des notes de baies sauvages, d'herbes, de poivre blanc et d'épices mélangées. Il présente des notes herbacées et un caractère sauvage avec une finale précise. Grenache, carignan et syrah. A boire ou à garder. »
- **Le Clos Secret 2022** 92/100 (=16/20)
“Un rouge sérieux avec des baies noires, du thym séché, des épices. Mi-corsé à corsé avec des tanins fins et fermes. Une abondance de grains de poivre en bouche lui confère un caractère vibrant et sauvage. Énergique et bien équilibré avec une finale savoureuse et moelleuse. 100% cinsault. A boire ou à garder.”
- **Les Vieux Mazets 2020** 92/100 (=16/20)
“Un nez assez intense sur les petits fruits noirs, l'écorce, la terre et le poivre noir fraîchement moulu. Corps moyen avec des tanins fins. Texture soyeuse avec équilibre et élégance, mais avec un cœur vibrant de baies et d'épices qui lui confèrent de la vitalité. 100% carignan. A boire ou à garder.”
- **Lueurs d'Espar 2020** 92/100 (=16/20)
“Un mourvèdre concentré avec de multiples couches aromatiques, notamment des arômes de fruits noirs, d'herbes séchées, de chocolat noir et de viande grillée qui se prolongent. Corps d'intensité moyenne avec des tanins fins et fermes. Vibrant et texturé avec beaucoup d'énergie orienté vers une finale précise et pleine d'épices. A boire ou à garder.”

Le Nouvel Observateur (dossier le vin dans la bande dessinée - 3 août. 2023)

“(…) un beau succès qui n’a pas (encore) atteint les 300 000 exemplaires (et des traductions en quinze langues) des « Ignorants », d’Etienne Davodeau, qui n’en revient pas : « quand j’ai rendu le livre au début de l’été 2011, pour moi l’expérience était finie. Douze ans plus tard, on m’en reparle encore toutes les semaines. » Et le livre a même suscité des vocations : « un jour, Richard Leroy et moi avons reçu une caisse de vin qui s’appelait « Ode Aux Ignorants » produit par un néovigneron, un Larzac rouge, très bon d’ailleurs. Le viticulteur, Olivier Faucon, du Mas Combarèla, s’y était installé après avoir lu notre bande dessinée», raconte-t-il, assurant que l’expérience lui est arrivée plusieurs fois depuis (...)”



En Magnum (dossier Languedoc - sélection de tous ceux qui ont rejoint l’élite de la production française, Sept. 2023)

- Ode Aux Ignorants 2020 93/100 (=16,5/20)

“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.»



Télérama (dossier élever des vignes dans le Larzac - Sept. 2023)

“(…) Car c’est l’une des spécificités originales des Terrasses du Larzac: l’appellation est constituée d’un nombre impressionnant de néo-vignerons. Des couples en reconversion professionnelle, qui ont changé de vie pour lui redonner du sens. On trouve ainsi, pêle-mêle, un ancien cadre des pâtisseries Brossard (Mas de la Séranne), une ex-visiteuse médicale (Clos Rouge), un journaliste musical de la radio (Les Chemins de Carabote), un cadavre repent du marketing (Mas Combarèla), un couple d’anciens paysagistes (Nova Solis), un caviste de Montpellier (La Petite Parcelle)...”



 **Bettane + Desseauve 2024** (mybettanedesseauve.fr, Sept. 2023)

• **Mas Combarèla ★★★**

“Olivier Faucon ne cesse de nous étonner avec ses rouges magnifiques, aériens et d'une rare intensité, impressionnants par leur finesse de grain et leurs finales salines. Depuis son premier millésime, ce domaine de 11 hectares n'a cessé de se rapprocher des grands et mérite amplement la troisième étoile attribuée l'an passé après seulement trois millésimes produits.”



- **Le Clos Secret 2022** 93/100 (=16,5/20)

“Ce pur cinsault est de grande délicatesse sans qu'il ne manque de force constitutive. Sur la rose ancienne, la réglisse et les senteurs de la garrigue.»

- **Ode Aux Ignorants 2021** 92/100 (=16/20)

“La densité étonne dans cet échantillon prélevé avant la mise. Les tannins un peu en avant vont se fondre pendant les mois d'élevage restants. En finale on perçoit la finesse habituelle de la cuvée, 2021 sera un beau millésime au domaine.»

- **Lueurs d'Espar 2021** 93/100 (=16,5/20)

“Le mourvèdre dont un ancien nom est l'espar est dominant dans cette cuvée. Avec un supplément de complexité, de persistance et d'allonge pour rapport aux autres cuvées de rouge du domaine, toutes remarquables, cette cuvée est le fer de lance du Mas Combarèla.»

 **Jancis Robinson** (visite du domaine par Jancis Robinson) (Sept. 2023)

Jancis Robinson



Auteur : Jancis Robinson, MW une critique britannique des vins du monde, journaliste et écrivain. Elle est l'auteure ou coauteure d'ouvrages majeurs de la littérature internationale sur le vin tels que l'Oxford Companion to Wine ou L'Atlas Mondial du vin. Elle écrit pour le Financial Times et pour Guide JancisRobinson.com

Bilan Languedoc, été 2023

Olivier Faucon du Mas Combarèla, photographié ci-dessus, n'est que l'un des nombreux « sur-performants » de la plus vaste région viticole de France. Le Languedoc n'est peut-être pas la région la plus simple à comprendre, mais peut-on se permettre de l'ignorer ?

(...)



Jancis : Intriguée par les notes de dégustation enthousiastes de Tam sur les vins du Mas Combarèla, je pars fin juillet visiter le domaine sur les hauteurs du sud de l'appellation Terrasses du Larzac, dans un endroit isolé entre Montpeyrroux et le petit village de St-Jean. -de-Fos.

L'un de mes chevaux de bataille est que les producteurs de vin ont tendance à être dangereusement laxistes en matière de sécurité. Dans beaucoup trop de domaines viticoles, n'importe qui pourrait entrer et ajouter une substance potentiellement mortelle ou commercialement dangereuse dans un fût. Mais cette critique ne peut certainement pas être adressée à Olivier Faucon (photo ci-dessus), qui a entouré le chai et la maison qu'il a construit d'un haut mur et d'un portail de sécurité. Même s'il savait exactement quand j'arrivais, le portail était fermé et j'ai dû sonner et attendre que cet ancien cadre marketing m'ouvre. Lorsque je lui ai posé des questions sur la sécurité, son explication a été : « Notre famille est originaire du nord de la France. Quand je voyage, j'ai besoin d'avoir des murs et un portail. » (Tam a régulièrement été exposée aux vins de Faucon en tant que membre du groupe Languedoc Outsiders.)



La cave et la maison sécurisés du Mas Combarèla

Il n'est peut-être pas originaire du Languedoc, mais à en juger par ses vins, il semble avoir eu une parfaite compréhension des conditions locales. Il dit qu'il a été inspiré pour changer de carrière et devenir vigneron par Richard Leroy vigneron de Loire, qui, de même, n'avait aucune expérience en vinification – travaillait dans une banque parisienne – mais est devenu un producteur de vin célèbre. Son parcours est raconté dans une bande dessinée sur le vin : Les Ignorants. Olivier Faucon lui rend hommage à travers l'une de ses cuvées appelée « Ode Aux Ignorants ».

Il fait des études de vin à Beaune et demande à travailler à Mas Cal Demoura, non loin de ce qui deviendra son propre domaine, un site qu'il choisit en raison des nuits fraîches grâce à l'air froid des montagnes du nord. Il avait accumulé un peu de capital et envisageait initialement d'acheter un domaine, prospectant sur tout le sud de la France. Mais il finit par acheter, dans ce paysage sauvage vallonné et balayé par les vents, des vieilles vignes dont les raisins allaient autrefois à la coopérative locale. Ces vignes se situent principalement autour du domaine, il y a aussi quelques hectares de l'autre côté de St-Jean-de-Fos et une partie encore plus haut à Arboras, soit au total 12 ha, entre 150 et 350 m d'altitude.



Son premier millésime fut 2016. Il a construit le chai en 2018 et la maison en 2019, année où la propriété a été certifiée biologique. « Depuis 10 ans, je ne verse pas de salaire. Le Crédit Agricole est mon ami », dit-il à propos de la banque dominante du sud de la France. Sa femme travaille toujours dans les études de marché à Paris avec un salaire qu'il qualifie de « correct ».

Des vignes de Carignan vieilles de 75 ans entourent la propriété. A travers un petit bois de chênes, dans une bande entourée d'arbres et de garrigue parfumée, se trouve ce qu'il appelle son Clos Secret, en fait un vallon caché, planté de vignes de 50 ans., des vieilles vignes de Cinsault qui produisent un vin particulièrement typé. Les sols des vignes sont traversés par une coulée calcaire qui traverse la propriété en diagonale. Au sud-est de cette bande se trouve un sol chargé d'oxyde ferreux, au nord-ouest un sol sablonneux.

Faucon a surgreffé une sélection massale de Chenin Blanc originaire de Loire et a également surgreffé quelques vieilles vignes de Carignan Blanc et du Vermentino, cépage qui doit désormais s'appeler Rolle en France, grâce au lobbying italien. Il m'a informé qu'une appellation Terrasses du Larzac blanc était en préparation et que pas mal de vigneron y plantaient du Chenin.

Il a certainement une gamme originale de noms de vins, mais lorsque j'ai demandé à cet ancien cadre marketing comment mieux vendre les vins du Languedoc au public, il a répondu : « Je ne sais pas ». S'ils avaient toute la qualité et la sophistication de la gamme Mas Combarèla, ce serait peut-être un peu plus facile.

Jancis Robinson

- **Des Si et Des Mi Rosé 2022** 92/100 (=16/20)
 “50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Cinsault. Vendanges le 22 août après arrêt de la vigne. Le vigneron Olivier Faucon a déclaré : « Historiquement, je n’aimais pas le rosé mais j’ai travaillé en Asie et j’aime leur nourriture. Le rosé se marie très bien avec les cuisines exotiques. Je cherche à avoir beaucoup de saveur sans avoir à enlever la couleur. » Pressurage direct. Certifié biologique. Moins typé que les rouges bien que **très floral et aromatique** – juste un peu technique. Un peu de mâche en finale. 12,5%. (2024 – 2025)”
- **Des Si et Des Mi Blanc 2022** 93/100 (=16,5/20)
 “Vin qui pourrait être en AOP Languedoc. Auparavant, c’était un 100 % Grenache Blanc, mais à partir de 2020, c’est 70 % Grenache Blanc. En 2022, il comprend 15 % de Carignan Blanc, 10 % de Rolle (Vermentino) et pour la première fois 5 % de Chenin Blanc. 10% vieilli en barrique. Certifié biologique.
Nez très vif avec une pointe de citron vert et de fleurs. Apparemment ça vieillit assez bien mais ce serait un bon apéritif. 12,5%. (2023 – 2025)”
- **L’éclat 2021** 93/100 (=16,5/20)
 “Deuxième millésime. 60% Carignan Blanc, 40% Chenin Blanc – un mélange du sud et du nord de la France ! 40% vieilli en barriques. Certifié biologique.
 Très pale. La matière en bouche vient du Carignan et la fraîcheur du Chenin, j’imagine. Très rafraîchissant. **Racé. Un peu de texture et d’ambition. Gastronomique.** 13%. (2023 – 2027)”
- **Des Si et Des Mi Rouge 2022** 93/100 (=16,5/20)
 “Ce vin, destiné à être un vin fruité à boire tôt, était jusqu’au millésime 2021 mis en bouteille en AOC Languedoc. Le nom est une expression locale signifiant « des choses comme ceci et des choses comme cela ». 55% Grenache, 25% Carignan, 17% Syrah, 3% Cinsault. Élaboré et élevé en cuve. Sortie septembre 2023 (nécessite un an d’élevage en Terrasses du Larzac). Certifié biologique.
 Grenat transparent. Nez puissamment fruité. Bon fruit frais et juste un peu de tanins en fin de bouche. **Déjà très accessible. Charmant.** 13,5%. (2023 – 2027) »
- **Le Clos Secret 2022** 94/100 (=17/20)
 “100% Cinsault. Millésime intéressant en raison de la sécheresse, estime le vigneron Olivier Faucon. Le 14 août, il y a eu 14 mm de pluie puis quelques averses fin août et en septembre. Les raisins ont gonflé après la pluie – même phénomène qu’à Bordeaux. Les vignes se sont arrêtées avant. Délestage en début de fermentation puis remontage quotidien en cours de fermentation. Puis infusion. Pas de pigeage. Extraction longue. Faucon assemble du Cinsault provenant d’une autre parcelle. Élevé uniquement dans des œufs en béton (pas de chêne). Sortie prévue en septembre 2023. Certifié biologique.
 Grenat transparent. **Nez intense.** Très souple en surface même si les tanins sont nombreux en dessous. Une vraie vivacité et du mordant. Cerise griotte. **Long.** 14%. Drink (2023 – 2030)”
- **Les Vieux Mazets 2021** 94/100 (=17/20)
 “100% Carignan, âge moyen de 75 ans, les plus vieilles vignes du domaine. Le Mazet est le nom local d’une ancienne maisonnette en pierre située dans un vignoble comme celle de cette propriété. Le gel d’avril a réduit la récolte – toute la vigne était « comme en hiver » pendant deux mois après. Le vin est inspiré du Minervois Clos Centeilles. Fait comme Le Clos Secret. Parfois macération carbonique mais pas en 2021. Certifié biologique.
 Pourpre moyen brillant. Moins aromatique que le Cinsault de ce producteur. Beaucoup de fruit doux et une belle texture douce avec une fraîcheur viandée. Je ne devinerais pas que c’était du Carignan s’il était servi à l’aveugle et **je ne peux pas faire un plus grand compliment !** Un peu de tanin. 13,5%. (2023 – 2030) ”.

- **Ode Aux Ignorants 2021** 95/100 (=17,5/20)
*"50% Syrah, 30% Grenache, 15% Carignan, 5% Mourvèdre. 95% des vignes d'Arboras. Long élevage en barriques de 500 et 228 litres, anciennes et neuves, plus environ 40% en béton ou cuve. Cuvée clin d'oeil à la bande dessinée Les Ignorants qui a inspiré le vigneron Olivier Faucon. Le dessinateur et le vigneron de la BD furent les premiers à goûter ce vin. Exporté vers la Finlande en infime quantité en tant qu'importation parallèle grâce à Tam's enthusiastic tasting notes.. Certifié biologique. Grenat moyen. Nez savoureux. Puis délicat et très appétissant. **Si agréable ! Long. Il se passe tellement de choses dans ce vin !** 14%. (2024 – 2032)"*
- **Lueurs d'Espar 2018** 94/100 (=17/20)
*"70% de Mourvèdre (le maximum autorisé dans les Terrasses du Larzac) plus 20% de Carignan et 10% de Syrah. Le Mourvèdre s'appelait Espar dans les départements de l'Hérault et du Gard. Surgreffage sur des pieds de Grenache de 25 à 30 ans, greffés en 2017. Élevage de 2,5 ans en fûts neufs majoritairement. Egalement une amphore en grès. Certifié biologique. Couleur encore plus foncée pour le vin plus âgé ! **Cela s'est joliment fondu. Réglisse fondue.** 14,5%. (2022 – 2028)"*

 **Languedoc e Roussillon** (Giorgio Fogliani - livre selection 300 vins de la région. Oct. 2023)

- **Mas Combarèla**

"Domaine récent qui a été fondé en 2016 par Olivier Faucon, qui a entrepris ce métier par passion et enthousiasme après un autre parcours professionnel. Il dispose de 12 hectares certifiés bio et d'une gamme de 7 cuvées : un blanc, un rosé et cinq rouges, dont deux Terrasses du Larzac et deux mono-cépages (cinsault et carignan)."



- **Ode Aux Ignorants 2018**

"sérieux, ambitieux, d'inspiration rhodanienne : sanglant et épice, légèrement fumé, il a du volume, des tanins denses et une belle finale minérale. Il semble particulièrement taillé pour la garde ».

Mas Combarèla

34150 Saint-Jean-de-Fos | +33(0)6.19.42.07.00 | mas-combarela.com | contact@mas-combarela.com

Azienda recente, è stata fondata nel 2016 da Olivier Faucon, che ha intrapreso questo mestiere per entusiasmo e passione dopo una carriera di tipo diverso. Conta 12 ettari certificati biologici e una gamma di 7 cuvée: un bianco, un rosato e cinque rossi, di cui due terrasses e due monovittigno (cinsault e carignan).

L'unico vino assaggiato, il terrasses-du-larzac *Ode aux ignorants* 2018¹⁵, è serio, ambizioso, di ispirazione rodaniana: sanguigno e speziato, appena fumé, ha volume, tannini fitti e una bella chiusura minerale. Sembra particolarmente tagliato per l'invecchiamento. •

 **Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2024 (USA, GB...)**

- **Mas Combarèla**

Parmi les 12 domaines des Terrasses du Larzac recommandés

Terrasses du Larzac L'doc ★★★ Great terroir nw of Montpellier. High AOP on limestone with cold nights makes fresh, stylish reds. Attracts innovative growers, small plots of vines; 50%+ organic/bio. Try Cal Demoura, Combarela, Jonquières, La Peira, Mas d'Agamas, des Brousses, Conscience, DE L'ECRITURE, MAS JULIEN, Malavielle, Montcalmès, Pas de l'Escalette. Neighbouring AOP



 **idealwine** (journal idealwine : <https://www.idealwine.net/mas-combarela-fait-briller-les-terrasses-du-larzac/> Oct. 2023)



Mas Combarèla fait briller les Terrasses du Larzac

Chouchou de la critique après seulement trois millésimes, Olivier Faucon porte haut l'étendard d'une nouvelle génération de vigneron, qui rayonnent par un talent et une vision neuve de leur métier. C'est sur les Terrasses du Larzac qu'Olivier cultive ses vignes et fait sortir de terre des vins séduisants, qui mêlent caractère et profil aérien. Une personnalité du vin à suivre, tant ses débuts sont prometteurs.

Tout ce qui touche au domaine Mas Combarèla respire la fraîcheur et la nouveauté. À commencer par son vigneron, bien sûr. Rien ne prédestinait Olivier Faucon à la viticulture. Après une carrière en marketing et communication l'amenant, sa femme et lui, à parcourir les rues des plus belles villes d'Europe et



d'Asie, il ressent le besoin d'un retour à la terre. La littérature nous prouve encore une fois qu'elle a cette capacité à libérer les esprits et à inspirer les hommes, car c'est suite à la lecture d'une bande dessinée (*Les ignorants*, Étienne Davodeau) qu'Olivier Faucon a cette vision révélatrice : il deviendra vigneron.

Après une reconversion professionnelle – BTS viticulture œnologique à Beaune –, il entame une formation en restant près de ses compères bourguignons, au sein du domaine A-F Gros. Il rejoint ensuite Vincent Goumard en Languedoc, afin d'affiner son expertise et d'apporter son aide au Mas Cal Demoura. Il tombe amoureux de la région et de ses vins, et décide de s'y installer pour fonder en 2016 le domaine que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de Mas Combarèla.

Appellation...

Si le domaine d'Olivier Faucon est récent, l'appellation sur laquelle il opère l'est aussi. Ce n'est qu'en 2014 que les Terrasses du Larzac obtiennent leur reconnaissance en tant qu'AOC au sein des Coteaux du Languedoc, appellation sous laquelle le terroir perdurait alors. Le vignoble du Languedoc est, lui, plus ancien, mais se développe particulièrement au début du siècle sous l'impulsion de vigneron qui se détachent d'une vision « volumétrique » du vin, pour se rapprocher d'une vinification plus paysanne, au plus proche de l'identité du lieu.

Un lieu « à la fois spectaculaire et intimiste », les Terrasses du Larzac sont cerclées par trois grands sites de France : le Cirque de Navacelle, le Lac du Salagou- Cirque de Mourèze et les Gorges de l'Hérault. Falaises calcaires et dolomie côtoient les forêts de chêne et les coteaux de vigne, peignant

le relief d'une éclatante mosaïque de couleurs. Ce patrimoine géologique rare, en cours de démarche de labellisation auprès de l'UNESCO, offre aux vignerons un vaste terrain de jeu où chacun détient la possibilité d'exprimer son art de façon unique.

ATTENTION : les languedociens mettent un point d'honneur à préciser que les vignes des Terrasses du Larzac se trouvent non pas sur le plateau du Larzac, mais s'accrochent à ses contreforts. C'est une nuance importante car le relief du Larzac domine et protège les vignes, influençant de manière majeure le climat de l'aire d'appellation.



... et vins prometteurs

Olivier Faucon fait partie de cette génération de néo-vignerons, reconvertis professionnellement, qui se sont naturellement tournés vers l'agriculture biologique dès leur début. Le terroir offre un superbe environnement pour le développement de ces vins biologiques et identitaires, puisque la présence d'une nature rude mais généreuse pousse les vignerons à travailler en symbiose plutôt qu'en opposition avec cette dernière. En 2022, plus de 70% du vignoble est travaillé dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

S'étendant en grande partie sur cette AOC, mais aussi sur l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert, les 11 hectares du domaine Mas Combarèla rendent honneur aux cépages de la région. Grenache noir, cinsault, mourvèdre, syrah ou encore carignan (le cépage patrimonial du vignoble) s'offrent une danse palpitante dans les assemblages du domaine, qui présentent une justesse rare, soulignée par la critique. Les vinifications sont effectuées avec précision et délicatesse, et révèlent toute la finesse de ce terroir.

Olivier Faucon propose également des expressions profondes de cépages anciens, consacrant entièrement des cuvées à ces derniers (Le Clos Secret et Les Vieux Mazets sont des monocépages respectivement de cinsault et de carignan).

Un domaine à découvrir absolument, encore accessible, à garder à l'œil car l'avenir annonce de belles promesses pour ces vins languedociens.



Guide des vins Bettane + Desseauve – 3* sur 5

Olivier Faucon ne cesse de nous étonner avec ses rouges magnifiques, aériens et d'une rare intensité, impressionnants par leur finesse de grain et leurs finales salines. Depuis son premier millésime, ce domaine de 11 hectares n'a cessé de se rapprocher des grands et mérite amplement la troisième étoile attribuée l'an passé après seulement trois millésimes produits.

 **Decanter** (Decanter Magazine & decanter.com, rapports spéciaux Languedoc et Terrasses du Larzac, par Natalie Earl, Nov. 2023)

« 10 raisons de REDECOUVRIR LE LANGUEDOC

10 reasons to REDISCOVER LANGUEDOC

Decanter's Regional Editor for Languedoc has spent a lot of time in the southern French wine region over the past year, and has been bowled over by the quality on offer. Here she gives us 10 of many good reasons to look at its terroirs, estates and wines through fresh eyes

STORY NATALIE EARL

A region as vast and geographically complicated as Languedoc is difficult, if not impossible, to generalise about. With so many appellations, topographies, microclimates, grape varieties and terroirs, it's more than just the sum of its parts. Languedoc has moved into a new era, extending beyond the tropes of 'great value' and 'rustic, hearty reds'. Now is the time to discover the cutting edge of what's happening in this region. Run, don't walk, to snap up the exciting wines of Languedoc.

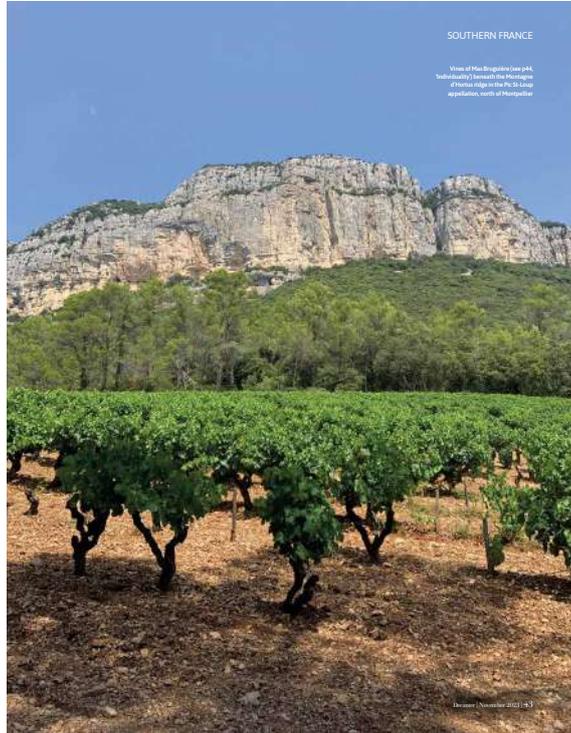
1 Whites

Most famous for its reds, Languedoc's white wines may surprise, in that they are becoming a real source of freshness, intrigue and deliciousness. There are still vast plantings of international varieties such as Chardonnay and Sauvignon Blanc in the region, but it's the local varieties that make the most complex and interesting wines. Carignan Blanc and the rare Gris, Grenache Blanc and Gris, Terret, Bourboulon, Rolle, Maucac and Clairette are being used to great effect in blends, alongside adopted varieties such as Roussanne, Marsanne, Viognier and Chenin Blanc.



Below: a trio of Languedoc whites from Domaine Saint-Jean, Les Vignes Oubliées and Pierre Boies

Some producers are honing in on single-variety styles, and when sourced from old vines this can work very well, giving great concentration and varietal definition. There's one appellation that's dedicated solely to the production of dry whites, Pignol de Pinet, which since its ascension to appellation status in 2009 has become a huge commercial success. Other whites of the Languedoc region look set to follow suit. Sometimes it's an entire appellation that impresses, while at others it's more about individual producers. The whites of La Clape – clay, silt and frock – have risen in profile as a success thanks to signature variety Bourboulon's racy acidity; look out for those from Surtis du Comandry (*forté-pimard, fat l'el*) and Château Rouquette sur Mer. Terrasses du Larzac, where white varieties thrive in Languedoc's cooler reaches, is working on plans to have its appellation regulations updated in order to include white wines. Check out producers Domaine Le Clos du Serres, Les Vignes Oubliées and Mas Gal Demoura for some seriously aromatically complex whites. I've been impressed by some white Corbières, but here you do have to know your producers: don't miss the elegant La Règne from Maxime Magnon (also, 138 Robinson), and the whites from Château La Bussone and Pierre Boies. ▶



SOUTHERN FRANCE

Wines of Mas Brugères (see p45, below) and Domaine des Terrasses du Larzac in the Pic St-Loup appellation, north of Montpellier

Decanter | November 2023 | 53

La rédactrice régionale de Decanter pour le Languedoc a passé beaucoup de temps dans cette région viticole du sud de la France au cours de l'année écoulée et a été impressionné par la qualité proposée. Elle nous livre ici 10 bonnes raisons, parmi tant d'autres, de porter un regard neuf sur ses terroirs, ses domaines et ses vins.

1 - Les blancs (...)

2 - Individualité

(...) Les Terrasses du Larzac sont l'une des appellations les plus dynamiques, avec un esprit de communauté et de respect mutuel entre ses producteurs. L'afflux de nouveaux venus depuis 10 ans, accueillis par les grands noms de l'appellation (pas toujours citée en Languedoc), a créé une fusion d'esprits affûtés, d'idées nouvelles et donc de vins d'exception. (...)

3 - Les originalités (...)

4 - Experimentation (...)

5 - Vins plus frais et légers (...)

6 - Plus d'écologie (...)

7 - Vieilles vignes (...)

8 - Cépages indigènes (...)

9 - Raisins d'ailleurs (...)

10 - Ses gens, ses terroirs (...)

Languedoc : sept domaines à connaître

Au-delà des noms déjà cités, les producteurs suivants devraient également être sur votre radar....

(...)

MAS COMBARELA, Terrasses du Larzac

Un domaine relativement nouveau dans l'appellation, fondé en 2016 par Olivier Faucon, et à suivre de près. mas-combarela.com

(...)

Bilan Terrasses du Larzac 2023 : Dernières sorties dégustées

« J'ai été époustoufflé par le style et la classe de ces vins. C'est vraiment le bijou du Languedoc », déclare Natalie Earl en évaluant les derniers millésimes et en donnant son avis sur les vins qui en résultent.

La géographie des Terrasses du Larzac est assez étendue, le vignoble formant un V autour des contreforts d'un plateau calcaire, le Causse du Larzac. Les zones classées sous l'appellation apparaissent un peu dispersées lorsqu'on regarde une carte. Elles sont concentrées autour du village de Jonquières, au bas du « V », tandis que d'autres se trouvent à environ 30 km au nord-ouest et quelques autres à environ 50 km au nord-est.

C'est l'une des rares appellations où le Carignan est un cépage principal (non relégué au rang de cépage secondaire ou accessoire). Les autres sont la Syrah, le Mourvèdre et le Grenache, le Cinsault devenant également plus important.

J'ai été époustoufflé par le style et la classe de ces vins. C'est vraiment le bijou du Languedoc. Mais cela commence à se refléter sur le prix des vins, il est donc temps de commencer à les acheter.

Notes de dégustation et notes des dernières nouveautés des Terrasses du Larzac :

(...)

• Mas Combarèla, Lueurs d'Espar 2020

92/100

“Un nez mûr et riche de prunes et de figes fraîches, complété d'une belle aromatique de pin. L'acidité déferle et coule à travers la bouche intense qui s'affirme sur des notes de cerise. Une jolies touches de bouche. Une note iodée se dessine également en finale, ferreuse et savoureuse. Tanins souples.»

Mas Combarèla, Lueurs d'Espar, Terrasses du Larzac, Languedoc-Roussillon, France 2020

My Wines

SINGLE TASTING

Tasted by: Natalie Earl
(at Jonquières, France, 30 Jun 2023)
Part of Terrasses du Larzac report 2023: Latest releases tasted
Drinking Window: 2023 - 2028

92

A ripier, richer nose of plums and fresh figs, and a strong scent of pine. The acidity surges and flows across the plump, squishy cherry palate. A lovely mouthful. An iodine note emerges on the finish as well, tenuous and savoury. Supple tannins.



Producer	Mas Combarèla
Brand	Lueurs d'Espar
Vintage	2020
Wine Type	Still
Colour	Red
Country	France
Region	Languedoc-Roussillon
Appellation	Terrasses du Larzac
Sweetness	Dry
Closure	Cork
Alcohol	14.50%
Body	Medium
Grapes	70% Mourvèdre 10% Syrah / Shiraz 20% Carignan / Carifera

Languedoc: seven names to know

Beyond the names already cited, the following producers should also be on your radar...

CLOS DES JARRES, Minervois Vivien Hemelsdael makes fresh wines that sometimes stray away from the appellation norms. leclodesjarres.fr

DOMAINE DE VILLENEUVE, Pic St-Loup

Softly spoken and a fount of knowledge, 28-year-old Victorine Fraisse is the new generation now heading up this family domaine. domaine-de-villeneuve.com

ETIENNE FORT, Limoux Converting a portion of his family's vineyards to organic and rescuing them from the cooperative, Etienne makes elegant, expressive Crémant and Blanquette. +33 (0)6 33 43 41 46

LES HAUTES TERRES, Limoux A reference for high-quality still and sparkling in Limoux. domaineshautesterres.com

MAS COMBARELA, Terrasses du Larzac

A relatively new domaine in the appellation, founded in 2016 by Olivier Faucon, and one to watch. mas-combarela.com

MAS FOULAQUIER, Pic St-Loup A

A biodynamic domaine in the northern reaches of the appellation, established by former architect Pierre Jéquier in 1998 and run since 2003 with his wife Blandine Chauchet. masfoulaquier.fr

YOHANN MORENO, Corbières A A new young winemaker in Durban-Corbières, making waves in the natural wine scene. [@morenoyohann](https://www.instagram.com/morenoyohann)