



Mas Combarèla - Revue de Presse **2024**

🇬🇧 **Jancis Robinson** (Royaume-Uni, www.jancisrobinson.com) (Dec. 2024)

Jancis Robinson

- **Des Si et Des Mi Blanc 2023** 93/100 (=16.5/20)
"Grenache Blanc avec un peu de Carignan Blanc, Chenin Blanc et Rolle (Vermentino). Une petite portion vieillie en barrique, comme en 2022. Certifié biologique. Nez plutôt gras et végétal. Vraiment gourmand et intense en termes de saveur mais sans lourdeur. Un peu de mâche sur la finale, mais assez prometteur. Fleuri. **Beaucoup plus racé et intéressant que de nombreux Grenache Blancs** du Languedoc. **Fun.** (2025-2028)."
- **Des Si et Des Mi Rouge 2023** 93/100 (=16.5/20)
"Grenache avec Carignan, Syrah et Cinsault. Le rouge à boire tôt d'Olivier Faucon. Non boisé. Certifié biologique. Grenat moyen brillant. Nez intense, mûr et séduisant. Texture très douce avec des notes de marasquin et de cerise au premier plan et juste un peu de charpente (Carignan ?) à la fin. **Vin déjà très plaisant même s'il n'est pas le plus complexe. Bon choix.** (2024-2028)"
- **Le Clos Secret 2023** 93+/100 (=16.5+/20)
"100% Cinsault issu d'un clos de vignes de 50 ans derrière le chai. Délestage en début de fermentation puis remontage quotidien en cours de fermentation. Pas de pigeage. Extraction longue. Faucon assemble du Cinsault provenant d'une autre parcelle. Élevage non boisé uniquement en béton. Certifié biologique. Rouge cerise totalement transparent. **Très fruité avec des tanins légers** et sableux en arrière plan. Légèrement plus influencé par le terroir que de nombreux Cinsaults. (2024-2030)."
- **Les Vieux Mazets 2022** 93+/100 (=16.5+/20)
"Issu de vignes 100% Carignan, âgées de 75 ans, autour du domaine. Certifié biologique. Pourpre violacé moyen et ombré. Nez giboyeux et intéressant. **Un fruit intense avec un peu d'épices** et aucune des notes désagréables et âcres qui pourraient gâcher le Carignan en Languedoc. Pour la table. (2025-2031)"
- **Ode Aux Ignorants 2022** 94/100 (=17/20)
"Principalement Syrah avec Carignan et Grenache. La majeure partie des fruits provient du site d'Arboras, en altitude. Élevage long en barriques de 500 et 228 litres, anciennes et neuves, plus environ 40% en béton ou en cuve. Certifié biologique. Grenat moyen et ombré. Parfum intense. Plus Languedoc que Syrah. Un peu de garrigue recouvre un fruit rond et séduisant dans une structure solide avec une certaine fraîcheur. **Très satisfaisant et juste le genre de vin dont sont capables les meilleurs spots du Languedoc.** (2024-2031)"
- **Lueurs d'Espar 2022** 94/100 (=17/20)
"70% Mourvèdre – maximum autorisé aux Terrasses du Larzac – plus 20% Carignan et 10% Syrah. Le Mourvèdre s'appelait Espar autrefois dans l'Hérault. Surgreffé en 2017 sur d'anciens Grenaches de 25 à 30 ans. Elevage de 2,5 ans majoritairement en barriques neuves, avec également une amphore en grès. Certifié biologique. Grenat nuancé. Nez charnu, giboyeux et beaucoup d'opulence. Indéniablement Mourvèdre. Riche et long et déjà prêt à approcher. **Grand vin bien équilibré et gratifiant.** (2024-2032)"

- **L'éclat 2022** **93/100** ("Fortement recommandé", N° 3 ex-aequo parmi 158 vins)
*« Mas Combarela, L'Éclat, St-Guilhem-le-Désert 2022
 EG 94 PC 93 JH 92
 Arômes floraux miellés et fruits de pêche doux.
 Acidité équilibrée en bouche qui offre assise et élégance.
 Sur la pomme croquante rafraîchissante avec une **douce minéralité persistant sur une longue finale.**
 À boire entre 2024-2035. Alc. 12,5° »*



Languedoc whites

Its wide range of terroirs, grapes and resulting wine styles mean there's something for everyone to discover among this expansive region's wines

REPORT ELIZABETH GABAY MW

The wine-growing region of Languedoc is roughly 500km in length, arcing around the southern section of France's Mediterranean coastline. Diverse terroirs with schist, limestone, clay and sand can be found along the coastal plains and the southern foothills of the Massif Central. There's an Atlantic influence in the northwest, higher-elevation coolness in the foothills of the Pyrenees in the south, and cool air sweeping down the Rhône valley in the east. The resulting diversity can make it almost impossible to define a 'Languedoc style'.

A long history of producing large volumes of cheap and cheerful wines has fired an image of the region for many consumers, but affordable land and free-minded attitudes have meant the Languedoc has, for a number of decades, also produced some stellar wines. Judge Justin Howard-Sneyd MW said: 'It was great to see the wines aspiring to price levels certainly not achieved 20 years ago, meaning the best are excellent value compared to wines of similar quality from Rhône, Burgundy or California'.

A distinctive feature of the tasting was the rich assortment of local white varieties. These included Clairette, Piquepoul, Terret Blanc and Gris, Carignan Blanc, Grenache Blanc and Rivesane. Blanc and Gris, some have been saved from obscurity, or even extinction. Rhône varieties such as Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Arisaugan and Viognier, as well as Vermentino (Italy's Rolle) and Macabeu (Vitis in Spain), are also increasingly widespread. For Howard-Sneyd, 'the most successful wines were Mediterranean blends'.

Since the 1980s, international varieties have been increasingly planted in Languedoc. Chenin Blanc was an early introduction in the area around Montpellier, appreciated for its

acidity, and can now be considered a local grape, especially in the Terrasses du Larzac area, a region that hopes to have wines approved for the AP soon.

Wines made from 100% Chardonnay or Sauvignon Blanc were excluded from the tasting. Newer international varieties such as Riesling, Petite Arvine, Colombard, Petit Manseng and Albariño do crop up, and can contribute freshness and acidity. Single-varietal Viognier performed well, but blends including a small percentage of it did not.

No every Languedoc appellation includes white wines, and those that do often produce just a small amount. This makes it more difficult to establish regional styles and Howard-Sneyd noted that whites under the large Languedoc AP struggle for identity, and this risks being a dumping ground for anything that doesn't have a more specific AP.

Great freshness was found in maritime La Clape and the higher elevation and limestone soils of Terrasses du Larzac, but we were disappointed not to have found greater freshness in the wines from Limoux.

The best wines all had extended ageing in wood, concrete or tank, with a great balance of freshness and richness, complexity and power. Poppy de Courcy-Wheeler felt that the use of oak didn't always justify higher prices. The lowest-scoring wines were often marked down due to flabbiness and a lack of freshness or, conversely, by hard, unripe greenness and clamorous use of oak.

While there may not yet be clear regional Languedoc white styles, the range is still impressive: from rich, complex, oaked wines to lighter, fruitier wines, with prices from below £10 to above £50. Clearly this is a region with opportunities for exciting discoveries.

THE JUDGES



Elizabeth Gabay MW is a wine writer, educator, speaker and consultant, with a focus on rose and the wines of southern France, where she has lived since 2002. Her second book *Roses of Southern France* (E22 Amazon, 2022) was co-authored with her son Ben Bernheim.



Poppy de Courcy-Wheeler is a wine buyer for Waitrose, focusing on rose, Burgundy and regional France, having previously worked for more than five years in roles including wine buying and head of trade sales at importer Charles Taylor Wines.



Justin Howard-Sneyd MW is the DWWA Regional Chair for Languedoc-Roussillon. A former wine buyer in UK multiple retail, he is a wine trade consultant via his company The Hive Wine Consulting, a trustee of the Regenerative Viticulture Foundation, and produces wines at Domaine of the Bee in Roussillon.

Outstanding 95-97pts



Mas Cal Demoura, Paroles de Pierres, St-Guilhem-le-Désert 2022

Elizabeth Gabay MW 95
Poppy de Courcy 95
Justin Howard-Sneyd MW 95
 caldemoura.com
 Isabelle and Vincent Goumard fell in love with this 16ha estate in the heart of the Terrasses du Larzac in 2003 and took it over the following year, having studied winemaking in Dijon. In 2010, they obtained organic certification and the estate became biodynamic in 2019. The wines are made with minimal intervention from very low-yielding, mostly older vines on stony limestone terraces. A blend of Chenin, Carignan and Grenache Blanc, the wine spent 17 months maturing in 600-litre oak barrels. **Elizabeth Gabay MW** Soft fruits meld with salted honey notes from the oak. Powerful and long, a serious wine with the freshness of the varieties and terroir shining through. **Poppy de Courcy A** gently honeyed nose and rich, creamy, vanilla palate. Good flavour intensity and finish. Expert balance of power and restraint. **Justin Howard-Sneyd MW** Intriguing and complex style. Some subtle, classy oak influence adds burnish and opulence. Alcohol doesn't stand out, even though it's fairly high. **Drink 2024-2035 Alcohol 14%**



Woillemont, Commanderie Saint Pierre la Garrigue, La Clape 2020

EG 95 PC 94 JH 95
£31.67 Millema
 East of Narbonne, this estate dates back to the 12th century and lay abandoned when Comte Jehan de Woillemont, eighth generation of the family to own the neighbouring Château des Marmorières, purchased it in 2005, instigating a 10-year renovation program from 2011. From its east- and south-facing vineyards, Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne and Marsanne are destemmed and begin fermentation in stainless steel vats before completion in French oak barrels of 225L and 500L over two months with weekly lees stirring. After eight months of further ageing, the best barrels are selected and blended. Organic. **EG** Rich and buttery with good use of oak giving richness and structure. Long, citrus acidity, very much a classic style of big oaky white wine. **PC** Expressive vanilla peach nose. Generous palate but with concentration and acidity to support. Standout wine if looking for a blockbuster. **JH A** gorgeously mature nose showing glorious cooked butter and radiant honeyed notes. A beautiful intensity and richness on the palate. This is fabulous. **Drink 2024-2032 Alc 13.5%**

Highly recommended 90-94pts



Château de Lascaux, Les Pierres d'Argent, Languedoc 2019

EG 94 PC 92 JH 92
 chateau-lascaux.com
 Creamy, lemony citrus with pineapple, green apple and floral notes. Showing complexity, like a bowl of stone fruit. Generous and rich with a refreshing finish. **Drink 2024-2031 Alc 13.5%**



Hegarty Chamans, Les Nonnes, Minervois 2019

EG 92 PC 93 JH 95
 £21.50 Wandering Wine
 Subtle aromas of hazelnut and peach. Rich, ripe banana and vanilla oak palate, slight oxidative notes with an enjoyable texture. Long and fresh, with good minerality on the finish. **Drink 2024-2030 Alc 14%**



Mas Combarela, L'Éclat, St-Guilhem-le-Désert 2022

EG 94 PC 93 JH 92
 mascombarela.com
 Honeyed floral aromas and soft peach fruit. Balanced acidity on a palate that offers elegance and weight. Refreshing crisp apple and a gentle minerality linger on a long finish. **Drink 2024-2035 Alc 12.5%**

'The best wines are excellent value compared to wines of similar quality from the Rhône, Burgundy or California'

Justin Howard-Sneyd MW

THE SCORES 158 wines tasted
Exceptional 0 Outstanding 2 Highly recommended 30 Recommended 114 Commended 12

Entry criteria: producers and UK agents were invited to submit current release still white wines from any of the APs within Languedoc, as well as IGP and Vin de France, but excluding AP Prieuré de Pinet and single-varietal Chardonnay and Sauvignon Blanc wines

« Olivier Faucon venait de terminer les vendanges, littéralement le matin de notre visite dans l'après-midi du 1er octobre. Le millésime a été assez long avec les premiers raisins vendangés le 25 août, mais il est satisfait du millésime. C'est un joli millésime, avec de l'équilibre et de la fraîcheur, et des degrés d'alcool plus faibles que d'habitude, grace à davantage de pluie. Nous avons d'abord jeté un œil à sa cave. Il possède des cuves en béton, des cuves en fibre de verre et des cuves en inox ainsi que des barriques et amphores en grès, et quelques œufs en béton. Olivier a expliqué comment il a modifié la composition de son vignoble, en greffant du Mourvèdre sur du Grenache en 2017, puis du Carignan Blanc, du Chenin Blanc et du Vermentino en 2018, également sur du Grenache, pour une première récolte en 2020. Nous avons dégusté ses millésimes en cours.



- **Des Si et Des Mi Blanc 2022**, St Guilhem le Désert
70% Grenache Blanc, 15% Carignan Blanc, 10% Vermentino, 5% Chenin.
90% en inox et 10% en fûts pendant 10 mois. Un peu de couleur. Un nez légèrement miellé. Assez rond avec une bonne acidité, des **notes salines et une finale fraîche**.
- **L'éclat 2022**, St Guilhem le Désert
Assemblage de Carignan Blanc et de Chenin, élevés en fûts et amphores. Le Chenin ne fait pas partie des appellations de blanc en Languedoc, mais les choses vont changer, à juste titre, lorsque les Terrasses du Larzac deviendront une appellation de blanc qui devrait intégrer le Chenin, déjà cultivé dans la région depuis plusieurs années.
Couleur légèrement dorée. Miel sec au nez et en bouche, avec une touche de bois bien intégrée. Seulement 12,5°, **sensation en bouche et texture très satisfaisantes**.
- **Des Si et Des Mi Rouge 2022**, Terrasses du Larzac
50% de Grenache, avec du Carignan et de la Syrah et de plus petites quantités de Cinsault et de Mourvèdre. Elevé en inox. Une cuvaison courte à **vocation fruitée et facile à boire**. Couleur moyenne. Une touche de cerises à la liqueur au nez et en bouche, équilibrée par une pointe de tanins, de fruits mûrs. Un modeste 13,5°
- **Le Clos Secret 2022**, St. Guilhem-le-Desert
Pur Cinsault de vignes de 50 ans à faible rendement, issues d'un petit vignoble entouré de bois qui constituent un clos. C'est comme un jardin secret, auquel on accède par un chemin étroit à travers les arbres. Couleur moyenne. Fruits rouges très parfumés au nez et en bouche. Un peu de profondeur et de longueur en finale. Et **très élégant et attrayant**.
- **Les Vieux Mazets 2022**, St. Guilhem-le-Desert
Du vieux Carignan issu d'un vignoble de 75 ans près de la cave, situé à l'écart de la route de Montpeyroux à St Jean de Fos. Couleur profonde. Un nez assez ferme et une bouche structurée et ferme sur les fruits rouges et les tanins. **Jeune et frais**. Élevé en grand foudre pendant 24 mois pour permettre au carignan de respirer.
- **Ode Aux Ignorants 2021**, Terrasses du Larzac
50% Syrah, Grenache, Carignan et un peu de Mourvèdre. Les deux tiers de l'assemblage sont élevés en fûts et le reste en œuf en béton ou en inox. Une robe jeune et assez profonde, avec des fruits poivrés fermes au nez et en bouche. Un **vin semi-corsé avec des tanins jeunes et un fruit agréable**.
- **Lueurs d'Espar 2021**, Terrasses du Larzac
70% Mourvèdre (Espar étant un ancien surnom du Mourvèdre) avec un peu de Carignan et de Syrah. Trente mois d'élevage en bois neuf et en amphore. Couleur très profonde. Nez et bouche ferme et riche. Fruits noirs mûrs, avec des tanins fermes et une **bonne longueur**. Robuste et jeune avec une certaine **fraîcheur en finale**. Mais aussi assez puissant à 14,5°.



Une gamme de vins rouges très bien pensée, présentant chacun les caractéristiques du cépage dominant.

Les 5 du Vin

Budd-Franjus-Lalau-Deyrieux-Vanhellemont

Notre marathon en Terrasses du Larzac (4): les 2021

LE 13/11/2024 / PAR LES5DUVIN / DANS LANGUEDOC

Nous poursuivons le marathon entamé voici deux semaines, avec une sélection des 2021 – pas moins de 34 cuvées nous étaient proposées, dont nous avons retenu toute juste la moitié. Pas mal, pour un millésime réputé sévère, et alors que bon nombre des vins sont actuellement en phase de fermeture.

Ont participé à la dégustation : Johan De Groef, Hervé Lalau, Daniel Marcil et Marc Vanhellemont.

• Lueurs d'Espar 2021, Terrasses du Larzac

“COUP DE COEUR

Fruit noir, olive noire, terre noire... mais ce début un peu austère se mue en générosité. Écoutons les plus inspirés de nos dégustateurs: «Une épure». «Quand l'élégance transcende la rigueur et la puissance...» Et on ne parle pas de peinture, mais de vin ! Quant à moi, plus prosaïquement, j'ai aimé sa vivacité et le jus de réglisse en finale.

Lueurs d'Espar est la grande cuvée du domaine, espar étant un des anciens noms du Mourvèdre, qui entre à concurrence de 70% dans l'assemblage. 30 mois d'élevage en demi-muids.

C'est en 2016 qu'Olivier Faucon et son épouse, venus du marketing et de la communication, ont posé leurs valises près de Saint Jean de Fos, où ils travaillent aujourd'hui 12 ha de vignes."

Mas Combarèla Lucurs d'Espar 2021

Fruit noir, olive noire, terre noire... mais ce début un peu austère se mue en générosité. Écoutons les plus inspirés de nos dégustateurs: «Une épure». «Quand l'élégance transcende la rigueur et la puissance...» Et on ne parle pas de peinture, mais de vin ! Quant à moi, plus prosaïquement, j'ai aimé sa vivacité et le jus de réglisse en finale.

Lueurs d'Espar est la grande cuvée du domaine, espar étant un des anciens noms du Mourvèdre, qui entre à concurrence de 70% dans l'assemblage. 30 mois d'élevage en demi-muids.



C'est en 2016 qu'Olivier Faucon et son épouse, venus du marketing et de la communication, ont posé leurs valises près de Saint Jean de Fos, où ils travaillent aujourd'hui 16 ha de vignes.

Coup de ♥

www.mas-combarela.com/

• **Mas Combarèla** dans le **TOP 10 des producteurs** en Terrasses du Larzac

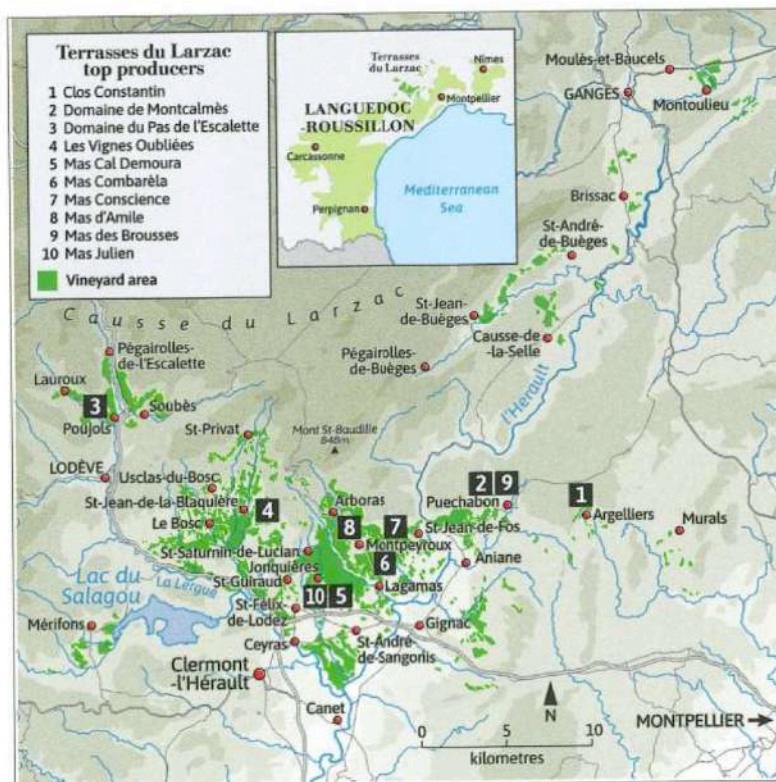
“ **Terrasses du Larzac** ”

Au cours de la décennie qui a suivi sa reconnaissance officielle, ce coin sauvage et mystérieux du Languedoc a attiré de plus en plus l'attention, à la fois des vignerons désireux de s'installer dans la région et des amateurs de vin séduits par ses vins frais et plaisants à boire. (...)

Dix ans après être devenue une AOP (Appellation d'Origine Protégée) indépendante, **les Terrasses du Larzac se sont rapidement imposées comme l'une des zones les plus dynamiques et excitantes de cette vaste région**. Identifiée comme une dénomination plus large du Languedoc en 2004, cette région fait partie des rares à avoir obtenu rapidement le statut d'appellation; le processus prenant généralement de nombreuses années.

Dans son livre de 2001, *Les Vins du Sud de la France*, Rosemary George MW ne fait qu'une brève mention des Terrasses du Larzac. « Je ne lui ai accordé qu'une mention sommaire », admet-elle dans son ouvrage de 2018

Les Vins du Languedoc, mais **l'appellation « a suscité un immense intérêt au cours des 20 dernières années »**. Et pour de bonnes raisons.



LE PAYSAGE

(...) Le climat de la région, fortement influencé par la proximité du plateau du Larzac, est un facteur unificateur dans une appellation qui présente une grande diversité de sols, d'expositions et d'altitudes.

C'est l'une des zones viticoles les plus septentrionales du Languedoc, répartie sur 32 communes qui s'étendent le long des terrasses géologiques jusqu'à la confluence des rivières Hérault et Lergue à Canet, formant une forme approximative de « V ».

Les vignes sont plantées entre 40 m et 450 m d'altitude. Les collines et vallées sculptées dans le paysage créent une multitude d'expositions différentes. Combiné avec la latitude nord et une localisation à l'intérieur des terres, cela entraîne une importante amplitude thermique, « avec au moins 20°C de différence entre le jour et la nuit en été », explique Loïc Benezeth, vigneron de quatrième génération au Domaine La Rouquette. Cela permet de préserver la fraîcheur et l'acidité, mais aussi de révéler « une plus grande richesse aromatique », selon Vincent Goumard, propriétaire et vigneron du Mas Cal Demoura.

CÉPAGES & STYLES

Les cépages principaux dans cette appellation exclusivement rouge sont le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Carignan, avec le Cinsault, la Counoise, le Lledoner Pelut, le Morrastel et le Terret Noir en cépages secondaires. Un assemblage d'au moins trois cépages est requis.

Comme dans d'autres régions du Languedoc, un regain d'intérêt pour le Carignan autrefois dénigré aide à sauver de vieilles vignes et apporte une acidité rafraîchissante aux assemblages. La Syrah, en revanche, souffre dans tout le Languedoc en raison de sa sensibilité à la sécheresse, mais ici, elle se porte mieux grâce au climat frais. Le Cinsault joue un rôle de plus en plus important ici, apportant aux assemblages une qualité éthérée, florale et juteuse. J'aime aussi beaucoup le Cinsault pur qui n'est pas autorisé seul selon les règles de l'appellation. Mais quelques producteurs en embouteillent en Vin de France ou IGP, ce qui mérite donc d'être mentionné ici. **Essayez les**

pur Cinsault du Mas Combarèla, Le Clos Rivieral, Domaine du Pas de l'Escalette, Le Clos Rouge ou Mas Conscience.

Bien qu'il soit difficile de généraliser sur le style d'une région aussi vaste avec une géologie aussi variée, quatre caractéristiques se distinguent dans les vins : **leur fraîcheur, leur buvabilité, leur expression aromatique et leur finesse tannique**. Les fruits noirs généreux de mûres sont souvent tempérés et rehaussés par des nuances de fruits rouges. Des notes de garrigue — sauge, thym, genévrier — sont infusées dans l'essence même des vins. Beaucoup sont gourmands, délicieux et succulents, avec des tanins soyeux qui ont la texture de l'argile fine et humide. Certains sont aussi sublimés par une qualité minérale pierreuse et iodée. Lorsque ces éléments se rejoignent, le vigneron a réussi à partager son terroir avec le dégustateur.

THE PLACE TO BE

La région des Terrasses du Larzac est incroyablement dynamique, combinant des producteurs de longue date (comme Mas Jullien, Mas des Chimères et Domaine de Montcalmès, qui ont tous contribué à la réputation de l'appellation) et un flux constant de nouveaux arrivants (40 nouveaux vignerons depuis 2014).

« Avec ce mélange, il aurait pu y avoir deux mondes qui coexistaient sans se reconnaître, mais ce n'est pas du tout ce qui s'est passé », déclare Sébastien Fillon, président de l'appellation et vigneron au Clos du Serres. « Ils ont interagi, échangé et discuté, et les gens de l'extérieur ont été acceptés, donc cela a fonctionné ».

Les vins, avec leur fluidité et leurs structures délicates, pourraient séduire de nouveaux amateurs, ainsi que les connaisseurs à la recherche de vins ayant une âme méridionale, mais aussi de l'équilibre et de la finesse. **Dans le vaste ouvrage qu'est le Languedoc, les Terrasses du Larzac pourraient bien en être le chapitre le plus captivant.** »

REGIONAL PROFILE: TERRASSES DU LARZAC



Terrasses du Larzac: the facts

Producers 96 independents,

3 cooperatives; 4 négociants

Area planted 747ha (AP)

Production (2023) 2.7m bottles

Average yield (2023) 27.1hl/ha

Grapes Principal Grenache,

Syrah, Mourvèdre, Carignan;

Secondary Cinsault, Counoise, Lledoner

Pelut, Morrastel, Terret Noir

Blends At least three varieties, of which

two must be principal varieties;

principal varieties at least 75% of the

blend; no single variety more than 70%

of the blend; Carignan maximum 50%,

Cinsault maximum 25%; secondary

varieties (other than Cinsault) max 10%

Organic producers (2023) 79% certified

or under conversion (92% if including

HVE or Terra Vitis certification)

[SOURCE: AP TERRASSES DU LARZAC]

Producers to know in Terrasses du Larzac

- Clos Constantin
- Domaine de Montcalmès
- Domaine du Pas de l'Escalette
- Les Vignes Oubliées
- Mas Cal Demoura
- Mas d'Amile
- Mas des Brousses
- Mas Combarèla
- Mas Conscience
- Mas Jullien

New & noteworthy

- Domaine de l'Accent
- Domaine Flo Busch
- Les 8 Sarments
- Le Clos des Combals
- Mas Lasta
- Mas Origine

 Bettane + Desseauve 2025 (Sept. 2024)

• **Mas Combarèla ★★★**

“Olivier Faucon ne cesse d’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 en 2022 après seulement trois millésimes produits.”

- | | |
|--|--------|
| • Des Si et Des Mi Blanc 2022
(=15/20) | 90/100 |
| • Les Vieux Mazets 2021
(=16/20) | 92/100 |
| • Le Clos Secret 2023
(=16,5/20) | 93/100 |
| • Des Si et Des Mi Rouge 2022
(=15,5/20) | 91/100 |
| • L’éclat 2022
(=14,5/20) | 89/100 |

Mas Combarèla



Olivier Faucon ne cesse d’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 en 2022 après seulement trois millésimes produits.

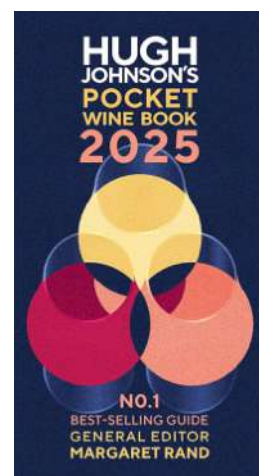


 Hugh Johnson’s Pocket Wine Book 2025 (USA, UK...) (Sept. 2024)

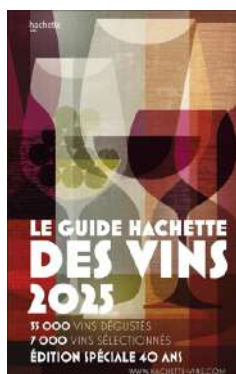
• **Mas Combarèla**

Parmi les 15 domaines recommandés en Terrasses du Larzac

Terrasses du Larzac Ldoc ★ ★ ★ (★) One of Ldoc’s best terroir, nw of Montpellier. High AOP on limestone with cold nights makes poised, complex reds. Attracts innovative growers, small plots of vines; 50%+ organic/bio. Try CH de Jonquières; DOMS DE LA RÉSERVE D’O, de Malavielle, de Montcalmès, du Pas de l’Escalette; La Peira, Le Clos du Serres, L’Écriture, Mas Cal Demoura, Mas **Combarèla**, Mas Conscience, Mas d’Agamas, Mas des Brousses, MAS JULIEN. Neighbouring AOP LDOC St-Saturnin: DOMS Archimbaud, Virgile Joly.



🇫🇷 Guide Hachette des Vins 2025 (Sept. 2024)



• Ode Aux Ignorants 2021 ★

*“Elevé 24 mois en barrique et oeuf béton, un 2021 un peu disert au nez, dans un registre sauvage et animal. Le fruit rouge et la réglisse s’expriment bien plus librement dans une bouche puissante, large, mais élégante, servie par des tanins joliment extraits. **De l’intensité, de la finesse et de l’équilibre** (2025-2030)”.*



🇫🇷 La Tulipe Rouge (Sept. 2024)

• Le Clos Secret 2022

90/100 (=15/20)

“Un joli nez de fruits rouges bien mûrs, de la garrigue et des épices en introduction d’une bouche équilibrée, pulpeuse, tannique, qui conserve tonicité et juteux en finale : ce vin, un brin extrait, est plein de charme ! Ravi de voir ce jeune domaine, fondé il y a 8 ans, dans notre palmarès.”



🇺🇸🇫🇷🇮🇹 VertdeVin Magazine (Sept. 2024)

• Des Si et Des Mi Blanc 2023

88/100 (=14,5/20)

“Le vin a une robe jaune paille. Le nez est fruité avec des notes discrètes de citron et de pomme. Le second nez a un côté légèrement fumé. On retrouve des notes de pomme et de citron mûr. La bouche est fraîche et fruitée avec des notes de mirabelle, de pomme et de citron. La finale est minérale, saline et salivante.”

• L'éclat 2023

91-92/100 (=15,75/20)

“Le vin a une belle couleur citronnée, presque dorée. Le nez est discret avec des notes de pêche jaune. Le second nez s’ouvre sur une pointe de minéralité, de pomme ainsi qu’un côté fumé. On a aussi une belle fraîcheur mentholée avec un côté ensoleillé. La bouche est fraîche avec une belle acidité. On a des fruits comme la pêche jaune et la poire mais aussi du beurré et légèrement toasté. On perçoit des touches de sève de pin ainsi que des herbes fraîches. La bouche est plus expressive que le nez et se termine sur des fruits blancs”.



• **Des Si et Des Mi Blanc 2023** ★★★★★ 91/100 (=15,5/20)

*“Un mélange savoureux, texturé et vif de grenache blanc, de carignan blanc, de chenin blanc et de rolle. Citrons cuits, pêches et épices douces au nez, suivis d'un corps moyen avec un caractère **délicieux et juteux**. **Finale succulente**. Issu de raisins cultivés biologiquement. À boire maintenant.”*

• **Des Si et Des Mi Rouge 2023** ★★★★★ 92/100 (=16/20)

*“Un vin rouge agréablement fruité et souple qui présente des notes de cerises, de prunes rouges, de lavande et de basilic doux. Il est moyennement corsé, doux et d'une belle buvabilité. Grenache, carignan, syrah et cinsault. Issu de raisins cultivés de manière biologique. **Délicieux dès maintenant**.”*

• **Les Vieux Mazets 2021** ★★★★★ 91/100 (=15,5/20)

*“Carignan fruité, juteux et bien équilibré avec des notes de cerises noires, de viande grillée, d'herbes séchées et de terre. Corps moyen avec des tannins fins. **Juteux et velouté avec beaucoup de fruits pulpeux dans la finale savoureuse**. Issu de raisins cultivés biologiquement. À boire ou à garder”*

• **Ode Aux Ignorants 2021** ★★★★★

90/100 (=15/20)

*“Notes de charcuterie, poivre blanc, cerises noires et herbes grillées. **Bonne profondeur de fruit en bouche, avec un corps moyen, une acidité moyenne et des tanins affirmés offrant une jolie mâche**. Fruits noirs souples, humus et épices en finale. Issu de raisins issus de l'agriculture biologique. Boire dès maintenant.”*

• **Lueurs d'Espar 2021** ★★★★★

91/100 (=15,5/20)

*“Un **assemblage texturé, velouté et raffiné** de mourvèdre, de carignan et de syrah. Terre, sous-bois et viande au nez. Moyennement corsé avec des tanins fins. Texturé avec une évolution linéaire en bouche et une finale savoureuse. Issu de raisins issus de l'agriculture biologique. Boire ou conserver.”*



HOME REPORTS VIDEOS EVENTS RESOURCES

Mas Combarèla Terrasses du Larzac Des Si et Des Mi 2023
<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/267471/mas-combarela-terrasses-du-larzac-des-si-et-des-mi-2023>
★★★★★ Score: 92 Points
11 Jul, 2024 – An attractively fruity and supple red that has notes of cherries, red plums, lavender and sweet basil on the nose. It's medium-bodied, soft and very drinkable. Grenache, carignan, syrah and cinsault. From organically grown grapes. Delicious now.
Check Price · Download Shelftalker

Mas Combarèla Terrasses du Larzac Ode Aux Ignorants 2021
<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/267713/mas-combarela-terrasses-du-larzac-ode-aux-ignorants-2021>
★★★★★ Score: 90 Points
9 Jul, 2024 – Cured meat, white pepper, black cherries and baked herbs. Good depth of fruit on the palate, with a medium body, medium acidity and firm, nicely chewy tannins. Supple black fruit with dark earth and dark spices in the finish. Carignan and grenache. From organically grown grapes. Drink now.
Check Price · Download Shelftalker

Mas Combarèla Terrasses du Larzac Lueurs d'Espar 2021
<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/266804/mas-combarela-terrasses-du-larzac-lueurs-despar-2021>
★★★★★ Score: 91 Points
4 Jul, 2024 – A textured, velvety and refined blend of mourvèdre, carignan and syrah. Earth, undergrowth and meat on the nose. Medium-bodied with fine tannins. Textured with a linear development on the palate and a flavorful finish. From organically grown grapes. Drink or hold.
Check Price · Download Shelftalker

Mas Combarèla Saint-Guilhem-Le-Desert Les Vieux Mazets 2021
<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/266803/mas-combarela-saint-guilhem-le-desert-les-vieux-mazets-2021>
★★★★★ Score: 91 Points
4 Jul, 2024 – A fruity, juicy and well-rounded carignan with dark cherries, grilled meat, dried herbs and earth on the nose. Medium-bodied with fine tannins. Juicy and velvety with plenty of pulpy fruit in the flavorful finish. From organically grown grapes. Drink or hold.
Check Price · Download Shelftalker

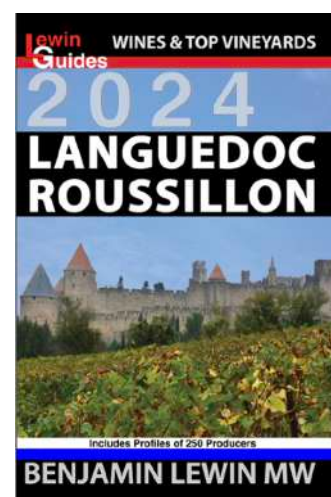
Mas Combarèla Saint-Guilhem-Le-Desert Des Si et Des Mi Blanc 2023
<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/266802/mas-combarela-saint-guilhem-le-desert-des-si-et-des-mi-blanc-2023>
★★★★★ Score: 91 Points
4 Jul, 2024 – A flavorful, textured and vivid blend of grenache blanc, carignan blanc, chenin blanc and rolle. Baked lemons, peaches and sweet spices on the nose, following through to a medium body with a delicious and juicy character. Succulent finish. From organically grown grapes. Drink now.
Check Price · Download Shelftalker

🇺🇸 🇬🇧 Lewin Guide - 2024 Languedoc Roussillon (Juin 2024)

Mas Combarèla

1833 Route de Montpeyrroux, 34150 Saint-Jean-de-Fos	+33 6 19 42 07 00
contact@mas-combarela.com	Olivier Faucon
www.mas-combarela.com	IGP Pays d'Hérault map
  	12 ha; 40,000 btl

After a career in marketing, Olivier Faucon decided to become a winemaker. He qualified in oenology in Beaune, worked at A. F. Gros in Pommard, then at Mas Cal Demoura in the Languedoc, and purchased vineyards in the Terrasses du Larzac, founding the domain in 2016. Des Si Et Des Mi is an entry-level range in all three colors. Under IGP St.-Guilhem-le-Désert there are varietal Cinsault and Carignan, and also the white blend of Carignan Blanc and Chenin Blanc. Terrasses du Larzac offers Ode Aux Ignorants, a blend of 50% Syrah with Carignan and Grenache, and Lueurs d'Espar (introduced in 2021 as a blend of 70% Mourvèdre with Carignan and Syrah and small amounts of Grenache and Cinsault, aged for 30 months in new 500-liter barrels).



🇺🇸 🇫🇷 🇮🇹 VertdeVin Magazine (Juin 2024)

• Ode Aux Ignorants 2021

94/100 (=16,75+/20)



*“Le nez est frais, racé et offre une discrète pointe d’épices. On y trouve des notes de mûre, de petits fruits rouges charnus et plus légèrement de chocolaté, des touches de baies de laurier, de sauge, à une fine pointe de fraîcheur variétale, iodée et à une pointe de poivre. La bouche est fruitée et offre **de la minéralité, de la fraîcheur, de la souplesse, du gras, de la rondeur, de la gourmandise** ainsi qu’à une jolie définition. Tout en équilibre et mesure. En bouche ce vin exprime des notes de cassis onctueux, de petits fruits crémeux et plus légèrement de cerise brillante, de sauge associées à des touches de fève de tonka, d’olive noire, à des pointes de sauge, de muscade, d’amande ainsi qu’à une fine pointe séveuse, iodée et toastée. Les tannins sont séveux et gourmands. Bonne longueur. Jolie petite mâche en fond de bouche/ persistance. Jolie fraîcheur qui porte. **Belle énergie.**”*



🇫🇷 🇬🇧 Gault & Millau 2024 (Guide + Web) (Avr. 2024)

• Lueurs d'Espar 2020

92/100 (=16/20)

*“Le nez est séduisant avec des notes boisées de fruits noirs et de cacao. En bouche, l'aromatique se révèle encore discrète du fait de sa jeunesse, mais **le toucher de bouche est captivant. Une texture tout en velours et en richesse. Un vin taillé pour la garde, à boire à l'automne prochain avec des gibiers.**”*



92 / 100

L'AVIS DE GAULT & MILLAU 2024

Le nez est séduisant avec des notes boisées de fruits noirs et de cacao. En bouche, l'aromatique se révèle encore discrète du fait de sa jeunesse, mais le toucher de bouche est captivant. Une texture tout en velours et en richesse lui offre toute la garde, voire à l'automne prochain avec des gibiers.

CARACTÉRISTIQUES

Marque ou Domaine : Mas Combarèla
Couleur : Rouge
Cépages : Carignan noir (20 %), Mourvèdre (70 %), Syrah (10 %)

“Comment constituer sa cave à vins : Guide de vins Français qui se conservent bien

Le Languedoc, à l'ouest du Rhône, héberge des centaines de viticulteurs ambitieux, au milieu d'une vaste quantité de vins très ordinaires. Je sais en y ayant passé de nombreux étés comment les rouges languedociens peuvent vieillir, mais trop peu ont une réputation internationale, ce qui signifie qu'à quelques rares exceptions, ces vins sont de vraies affaires en terme de budget. C'est presque comme si les importateurs de vin du monde entier avaient décidé que la région était trop complexe pour s'y attaquer, ce qui est vraiment dommage. Au Royaume-Uni, Stone Vine and Sun prend le Languedoc plus au sérieux que la plupart de ses confrères. En règle générale, orientez-vous vers un domaine familial basé sur une appellation choisie : Faugères, St-Chinian et **Terrasses du Larzac** bénéficient de plus hautes altitudes et ont donc tendance à produire des vins plus subtils. Le magazine La Revue du Vin de France et jancisrobinson.com peuvent fournir des indications utiles.

Recommandations pour remplir sa cave :

Voici une **sélection non exclusive de producteurs supérieurs à prix raisonnables**:

LANGUEDOC :

Clos Perdus, Domaine de Cébène, Mas des Brousses, **Mas Combarèla**, Chateau La Négly, Roc d'Anglade

The screenshot shows the Financial Times website with an article titled "How to build a wine cellar: a guide to French wines that age well". The article is by Jancis Robinson. The main image shows several wine bottles. Below the title, it says "A cellar's market" and "A non-comprehensive selection of superior producers with sensible prices". Under the heading "LANGUEDOC", there is a list of producers: Clos Perdus, Dom de Cébène, Mas des Brousses, Mas Combarèla, Ch La Négly, and Roc d'Anglade.

<https://www.the-buyer.net/insight/why-the-languedoc-is-a-region-rooted-in-resilience-and-re-invention>



The Languedoc: a region rooted in resilience and re-invention

To fully understand Languedoc's position in the French wine industry you need to take a journey back through what has been a turbulent history that has seen it go from producing 40% of the country's wines in the mid 19th century, to having to constantly re-invent itself to the position it is in today as a respected source for quality, premium wines capable of providing wines for all areas of a wine list. In the first of two detailed reports, Rupert Millar, charts the ups, downs, ins and outs of this fascinating and beguiling wine region.

•Mas Combarèla

“(de nouveaux arrivants)... il y a également Olivier Faucon qui est le fondateur du **Mas Combarèla** en Terrasses du Larzac. Originaire de Lille, il a d'abord travaillé en Marketing, son rêve de créer son domaine a été initié par la lecture de la bande dessinée 'Les Ignorants' qui raconte l'initiation d'un dessinateur qui découvre le métier de vigneron en apprenant la conduite du vignoble”...



Or there is Olivier Faucon who now owns **Mas Combarèla** in Terrasses du Larzac. Originally from Lille where he worked in marketing, his dream of owning a winery was sparked by reading the bande dessinée 'Les Ignorants' about an illustrator who goes to learn how to run a vineyard.

 **Sommeliers International** (Selection Millésime Bio, Fév. 2024)

- **Mas Combarèla**

*“(Terrasses du Larzac)... Comme depuis longtemps, cette appellation me fascine par sa qualité et son respect du terroir. Béatrice & Sébastien du Clos du Serres, assurent la présidence de l'appellation, Domaine de la Réserve d'O 2019, 2020, 2023 et Frédéric Chauffray, Domaine de Montcalmès 2021 et Frédéric Pourtalé, Mas Cal Demoura 2022 et Vincent Goumard, **Mas Combarèla 2020, 2022 et Olivier Faucon, Alain Chabanon Les Boissières 2020 et Saut de Côte 2019, tous ces maîtres donnent bien l'exemple dans cette appellation montante d'Occitanie, avec de superbes cuvées en cépages assemblés à la résultante moderne, fraîche et irréfutablement affûtée....”***



 **La Revue du Vin de France** (Janv. 2024 - Millésime Bio, Les meilleurs affaires du salon)

- **Des Si et Des Mi - Rouge 2022** 90/100 (=15/20)

“La bouche vibre d'un tanin net, équilibré. Rouge en devenir sur une masse juteuse et d'une belle complexité.”



 **2024 Challenge Millésime BIO** (Janv. 2024)

- **Le Clos Secret 2022 : médaille de Bronze**

