

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" rouge 2018



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2018

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lueurs d'Espar

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. Premier millésime de la plus grande cuvée du domaine à base de mourvèdre (anciennement espar). Après "Ode aux Ignorants" l'an dernier, assemblage magnifique, Olivier Faucon continue à monter en gamme avec une vitesse d'apprentissage impressionnante. A garder... si vous pouvez !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" rouge 2018

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : 93/100. En 2018, de sa petite parcelle (l'Espar est

son ancien nom local) Olivier Faucon produit une cuvée de mourvèdre (seulement 600 bouteilles produites) marquée par le calcaire qui accueille les derniers rayons du soleil, d'où le nom de Lueurs d'Espar. Ce vin nous séduit avec sa belle concentration florale, des fruits noirs en pagaille et une tenue qui le mènera sur au moins une décennie sans souciller.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *La dominante de mourvèdre dont un nom ancien est l'espar donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a un supplément de complexité, de persistance et d'allonge par rapport aux cuvées de cépages, par ailleurs excellentes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépages : Mourvèdre (70%), 17% Carignan, 9% Syrah, 2% Grenache, 2% Cinsault

Terroir : Parcelles Combarels à St Jean de Fos (34) et Les Combes à Arboras (34)

et Les Combes à Arboras (34)

Terroirs Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le mourvèdre a été surgreffé en 2017 sur des pieds de 25 ans, il est rentré en production en 2018. Il est issu d'une parcelle en pente légère entourée d'arbres, en bordure de bois, exposée au couchant, à fortes interactions géologiques. Les rangs croisent 3 types de sols différents apportant caractère et complexité : une coulée de calcaires blancs lacustres de l'ère tertiaire traverse la parcelle en son centre et se mélange aux marnes jaunâtres d'un côté et aux argiles rougeâtres de l'autre côté. La pierrosité des cailloutis calcaires est très prononcée.

Rendements : moins de 10 hl / ha

Elaboration : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Cuvaïson longue avec remontages en phase fermentaire et quelques pigeages en phase d'infusion.

Elevage : 30 mois en fûts de chêne neuf (demi muid de 500L), puis repos en bouteille

T° de Service : 17° C. Ouvrir au préalable ou carafer pour aérer le vin sur sa jeunesse.

Particularités : Une nouvelle cuvée dont le Mourvèdre est la star. Magnifique cépage méditerranéen à la trame épicée, le Mourvèdre était autrefois appelé Espar dans l'Hérault et le Gard. Les soirs d'été la vigne est sublimée par les douces lueurs des couchers de soleil sur ses

feuilles. Ce vin s'inscrit dans cet esprit, à la recherche d'élégance dans la puissance, sur trame épicée. Tout en finesse, majestuosité et complexité, Lueurs d'Espar est notre vin d'exception pour les grandes occasions.

Seules 600 bouteilles sont commercialisées pour ce premier millésime 2018, disponibles en allocations à partir d'avril 2021.