

Mas Combarèla "Le Clos Secret" (cinsault) rouge 2021



 MAS COMBARÈLA
Vins de Terre

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos Secret

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

95/100 Jancis Robinson. Une cuvée parcellaire sans appellation, 100% cinsault, un résultat largement au-dessus de nos attentes pourtant exigeantes ! Bref, un exercice de style parfaitement réalisé qui nous rappelle les vins de Xavier Braujou à la Terrasse d'Elise : une performance rare, à un prix très correct pour ce haut niveau de qualité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2021 :

Jancis Robinson, la fameuse critique anglaise (elle est *Master of Wine*, le diplôme le plus difficile à obtenir au monde), a rendu visite à Olivier Faucon pendant l'été 2023. Elle a ensuite

publié un article très sympathique sur le Mas Combarèla, dont voici quelques passages, avec bien sûr le commentaire de cette cuvée.

Olivier Faucon du Mas Combarèla, 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 ? Intriguée par les notes de dégustation enthousiastes de Tam sur les vins du Mas Combarèla, je pars fin juillet 2023 visiter le domaine sur les hauteurs du sud de l'appellation Terrasses du Larzac.

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. Au total 12 ha, entre 150 et 350 m d'altitude. 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 vignerons 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.

Le "Tam" cité par Jancis Robinson ci-dessus est sa collaboratrice Tamlyn Currin, qui avait dégusté les vins du Mas Combarèla début 2023 et publié le commentaire suivant : **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)"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce "clos secret" est une parcelle cachée dans une clairière au milieu d'un bois, il faut suivre un petit sentier discret pour y accéder.

Cépage : 100% cinsault

Dégustation : Vin de terroir très expressif offrant sur sa jeunesse des notes de rose, framboise fraîche et poivre gris. Sa bouche est poudrée, ample et charnue. Il gagnera encore en complexité avec le temps.

Accords mets et vin : Entrecôte grillée, pigeon rôti, ris de veau, quasi de veau aux girolles, Tomme de brebis du Larzac

Garde : 8 ans et plus