

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2022



 MAS COMBARÈLA  
Des Si et des Mi

Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

**93/100** Jancis Robinson. On ne se refait pas, on a encore craqué pour un joli blanc du sud accessible, admirablement vinifié et à la fraîcheur impressionnante. Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille au frais :-)

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2022**

**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.*

**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)"

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Grenache blanc (majoritaire), chenin, carignan blanc et vermentino.

**Dégustation** : Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite. Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur la fraîcheur de notes salines et de gingembre poivré.

**Accords mets et vin** : Saint Jacques à la vanille, foie gras, volaille à la crème et aux morilles, poissons grillés, fromages

**Garde** : 5 ans et plus

---

