

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 2021



 MAS COMBARÈLA
Vins de Terre

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'éclat

Cépage dominant: carignan blanc

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 Jancis Robinson. Très beau blanc moderne du sud (entendez frais et tendu, pas lourd et gras "comme avant"). Nouvelle cuvée ultra limitée issue d'une sélection massale des deux cépages blancs préférés du vigneron : le carignan blanc et le chenin. Une allocation de quelques cartons pour toute l'année...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 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.

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)”

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 : **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)”

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 60% Carignan Blanc, 40% Chenin.

Parcelles : Combarel à St Jean de Fos (34).

Terroirs : Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le carignan blanc et le chenin ont été greffés en 2018 sur des pieds de 25 ans, ils sont rentrés en production en 2019. Voisins de nos mourvèdres composant Lueurs d'Espar, ils sont issus de la même 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 : 25 hl/ha.

Vinification : Viticulture biologique. Levures indigènes en pied de cuve. Vendanges manuelles aux aurores pour conserver la fraîcheur, pressurage direct, débourbage à froid, vinification lente en cuve inox thermorégulée pour le carignan, fermentation en demi muid neuf pour le chenin.

Élevage : 20 mois : 6 mois en demi-muid neuf pour le chenin, amphore en grès pour le carignan blanc , puis élevage bouteille pour en sortie en N+2

T° de Service : 12° C en gastronomie. 8-10° C à l'apéritif.

Particularités : Deux de nos cépages préférés pour créer un nouveau vin. Tel était le pari fait en 2018 lorsque nous avons effectué notre **sélection** massale de chenin et carignan blanc pour les greffer. Les aléas climatiques de 2019 ont différé le projet à 2020, premier millésime de cette nouvelle cuvée. L'éclat est un vin à profil plus septentrional que méridional, en quête de tension et de subtile élégance pour vos repas raffinés.

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