

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" Languedoc rouge 2021



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2021

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Cépage dominant: grenache - syrah

**Description brève du produit :**

**93/100** Jancis Robinson. La cuvée plaisir (en rouge) du domaine, une explosion de fruit... Un pur bonheur dès sa sortie des caves du domaine!(Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille :-)

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Mas Combarèla "des Si et des Mi" 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 : **Des Si et Des Mi Rouge 2021** 93/100 (=16,5/20) : *"Certifié biologique. Majoritairement Grenache avec un peu de Carignan et de Syrah. Nez étonnant de fraise. Tant de fruits délicieusement brillants. Pureté réelle. Une véritable énergie. Clous de girofle. Tanins souples. Cela semble être devenu encore plus buvable depuis que je l'ai goûté il y a six mois ! C'est désormais irrésistible ! (2023-2027)"*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** grenache 50%, syrah, carignan.

**Dégustation :** Vin plaisir par excellence, au nez fruité et flatteur. Bouche ronde et généreuse avec un milieu de bouche ample et une finale précise toute en tension.

**Accords mets et vin :** Côte à l'os, brochettes de filet mignon au caramel, magret de canard rôti, chocolat noir

---

**Garde** : 5 ans et plus