Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2020

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Vieux Mazets
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

94/100 Jancis Robinson. Une cuvée issue d'une parcelle de vieux carignans de 70 ans qui s'exprime par des notes de mûre confite et balsamiques. Un vin d'une élégante pureté.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2020 :

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 : **Les Vieux Mazets 2020** 94/100 (=17/20) *"Certifié biologique. 100% Carignan, vignes en gobelets de 75 ans. Belle trame de tanins fins, expression très pure du fruit. Épices crémeuses avec un peu d'écorce d'orange et de sumac. Parfum de lavande. L'acidité naturelle donne une longueur incroyable. (2023-2028)"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin très aromatique sur la mûre confite et les notes balsamiques du laurier. Les carignans de 70 ans à leur apogée produisent un vin d'une élégante pureté.

Appellation : Saint-Guilhem-le-Désert

Cépages : 100% Carignan

Parcelles : Combarels à Saint-Jean-de-Fos (34)

Terroirs : Vielles vignes en gobelet de 70 ans sur sols argilo-calcaires, exposées aux vents du nord.
Situés sur une ancienne plaine lacustre de l'ère tertiaire (Lutécien, 40 millions d'années) les sols sont variés avec une dominante de calcaires blancs lacustres. Le paysage est ponctué de vieux mazets.

Rendements : 25 hl / ha

Vinification : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Une partie minoritaire est vinifiée en macération carbonique

Elevage : Elevage en foudre bois de plusieurs vins

T° de Service : 16-17° C. Ouvrir au préalable pour aérer le vin. Un carafage est recommandé

Suggestions : Carré d'Agneau rôti, gibier mais aussi tajines et plats orientaux