

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2020



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2020

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ode aux Ignorants

Bettane + Desseauve: 93/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

93/100 B+D et Jancis Robinson. Quand un destin bascule par passion pour un bon livre... Une cuvée-hommage à la BD signée Etienne Davodeau, qui a incité de très nombreux lecteurs à s'intéresser au monde magique de la viticulture. C'est une des grandes cuvées d'Olivier Faucon, néo-vigneron passionné. A découvrir impérativement avant qu'elle ne soit trop recherchée... et bien plus onéreuse :-).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2020 :

En Magnum (Bettane + Desseauve), dossier Languedoc - sélection de tous ceux qui ont rejoint l'élite de la production française, Sept. 2023. **93/100** (=16,5/20) "Ce millésime confirme le style gracile de cette cuvée délicate et pleine à la fois, une ode à ceux qui furent ignorants, mais qui savent désormais ce qu'est le grand vin."

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 greffé une sélection massale de Chenin Blanc originaire de Loire et a également greffé 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 : **Ode Aux Ignorants 2020** 93/100 (=16,5/20) : "Certifié biologique. Majoritairement Syrah avec un peu de Carignan et de Grenache. Fruits appétissants. Acidité piquante. Des masses de charme de fraise, de prunes cuites et une touche de cigare juste allumé. Tanins présents qui apportent de la mâche. Semble encore plus frais que lorsque je l'ai goûté il y a six mois ! (2023-2029)."

Les Echos (Dossier Millésime Bio, sélection des 50 cuvées de rouges Bio d'Occitanie à prix doux par Yohan Castaing, Janvier 2023) : Ode Aux Ignorants 2020 "En écho à la bande dessinée qui a permis à nombre d'amateurs de s'intéresser à la viticulture, cette cuvée à la fois généreuse et fruitée est un bel exemple de vins [des Terrasses du Larzac], cette appellation encore jeune. "

VertdeVin Magazine (Janvier 2023) : Ode Aux Ignorants 2020, 93-94/100 (=16,75/20).

“Couleur rubis d'intensité moyenne. Le nez exprime des arômes prononcés des fruits rouges et noirs, avec des notes de garrigue et d'herbes aromatiques et une note minérale de pierre mouillée et de calcaire. En bouche, le vin est charnu et corsé, aux saveurs riches de fruits rouges et noirs murs (prune, griotte, ?gue noire), des notes de cacao amer, du poivre de Sarawak, d'olives noires et de bouquet garni séché. Les tannins sont puissants, veloutés et enveloppants. La ?nale est longue, sur les fruits noirs frais et séchés (cassis séché, prune fraîche, griotte), des épices douces (clou de giro?e, réglisse, cannelle) et cacao amer. Un vin solaire, riche, mais frais et équilibré. Bon potentiel de garde.”

Challenge Millésime BIO (Janvier 2023) : Médaille d'Or.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée dont le nom est un hommage à la BD "Les Ignorants" de Étienne Davodeau en collaboration avec Richard Leroy) qui a suscité la vocation du vigneron.

Cépage : Syrah, Carignan, Grenache Noir, Cinsault

Dégustation : Vin signature sur des notes minérales d'encre et de graphite. Bouche complexe. Equilibre frais et juteux qui laisse présager une jolie évolution.

Accords mets et vin : Viandes maturées, tournedos Rossini, filet de boeuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère

Garde : 12 ans et plus