Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" rouge 2020

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)
Millésime: 2020
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Lueurs d'Espar
Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

94/100 Jancis Robnson. Après trois ans d'élevage au domaine, voici le 3ème millésime de la plus grande cuvée signée Olivier Faucon dans son superbe Mas Combarèla. 70% mourvèdre (anciennement "espar"). A garder... si vous résistez !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" 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 : **Lueurs d'Espar 2020** 94/100 (=17/20) : *"Certifié biologique. Majoritairement Mourvèdre. Épicé, doux et succulent. Formidable concentration de fruits noirs d'encre indigo et de tanins denses et musclés. Il y a quelque chose d'irrésistible dans ce vin puissant. Je le décanterais une heure ou deux avant de le boire. (2023-2030)"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépages : Mourvèdre (70%), Carignan, Syrah.

Terroir : Parcelles : "Combarels" à St Jean de Fos et "Les Combes" à Arboras

Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le mourvèdre a été surgreffé en 2017 sur des pieds de

25 ans, il est rentré en production en 2018. Il est issu d'une 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 : moins de 10 hl / ha

Elaboration : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Cuvaison longue avec remontages en phase fermentaire et quelques pigeages en phase d'infusion.

Elevage : 30 mois en fûts de chêne neuf (demi muid de 500L), puis repos en bouteille

T° de Service : 17°C. Ouvrir au préalable ou carafer pour aérer le vin sur sa jeunesse.

Particularités : Une cuvée dont le cépage mourvèdre est la star. Magnifique cépage méditerranéen à la trame épicée, le mourvèdre était autrefois appelé "espar" dans l'Hérault et le Gard. Les soirs d'été la vigne est sublimée par les douces lueurs des couchers de soleil sur ses feuilles. Ce vin s'inscrit dans cet esprit, à la recherche d'élégance dans la puissance, sur trame épicée. Tout en finesse, majestuosité et complexité, Lueurs d'Espar est notre vin d'exception pour les grandes occasions. Seules 600 bouteilles sont commercialisées pour ce second millésime 2019.