

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2022



 MAS COMBARÈLA
vins de Terrasses

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 90/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

94/100 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 CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2022 :

Jancis Robinson, (décembre 2024) : 93+/100 (=16.5+/20) *“Issu de vignes 100% Carignan, âgées de 75 ans, autour du domaine. Certifié biologique. Pourpre violacé moyen et ombré. Nez giboyeux et intéressant. Un fruit intense avec un peu d'épices et aucune des notes désagréables et âcres qui pourraient gâcher le Carignan en Languedoc. Pour la table. (2025-2031)”*

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : **90/100**. *“Olivier Faucon ne cesse de nous étonner avec ses rouges magnifiques, aériens et d'une rare intensité, impressionnants par leur finesse de grain et leurs finales salines. Dès son premier millésime en 2016, ce domaine de 12 hectares n'a cessé de se rapprocher des grands et mérite amplement la troisième étoile attribuée en 2022 après seulement trois millésimes produits. La quatrième s'approche.”*

Guide Hachette 2026 (sept. 2025) : **1*/3 (vin très réussi)**. *“Logée deux ans en fût et œuf béton, cette cuvée (souvent en vue dans ces pages), discrète à l'olfaction, se fait plus volubile dans une bouche réglissée et fruitée, enlevée, fraîche, épaulée comme il faut par des tanins soyeux. Le charme opère dès à présent, mais le potentiel ne fait pas de doute.”*

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, mai 2026) : **91/100**. *Le style est moderne, les élevages longs et la présence du fruit radieuse. Le vin est marqué par la chaleur du millésime, mais le style du domaine le rend désirable.*

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 mûries, tournedos Rossini, filet de boeuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère

Garde : 12 ans et plus