

Mas Combarèla L'Éclat 2021

Olivier Faucon - Terrasses du Larzac
Languedoc

La nouvelle cuvée
confidentielle de blanc du
Mas Combarèla. **1000**
bouteilles sur allocation.

une élevage 20 mois,
chêne et amphore

2021 est le
second
millésime de
cette cuvée

Carignan blanc et
Chenin



Petit +

Le vert original de
l'étiquette, la contre-
étiquette toujours poétique



LE VIN

. Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. « Le carignan blanc et le chenin ont été surgreffés en 2018 sur des pieds de 25 ans, ils sont rentrés en production en 2019. 60% Carignan Blanc 40% Chenin

. Voisins de nos mourvédres composant Lueurs d'Espar, Ils sont issus de la même 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.

. Elevage de 6 mois en demi-muid neuf pour le chenin, amphore en grès pour le carignan blanc, puis élevage bouteille pour en sortie en N+2.

SERVICE

. je l'avais goûtée très jeune après sa mise en bouteille, en ensuite avec Olivier alors que la bouteille était en vidange depuis un jour. Clairement elle offrait un meilleur jour.

. Je ne saurais que trop vous conseiller de bien l'aérer si vous l'ouvrez avant 2025. Le Carignan et le Chenin se renvoient la balle, l'évolution dans le verre est très intéressante à noter. Servir plus frais pour l'apéritif (vers 8/10 degrés), plutôt vers 12° à table. La même bouteille saura d'elle-même monter en température.

DEGUSTATION

. Dégustation Jancis Robinson (93+/100)

“Vif, au nez fruité enchanteur, luminosité du lin blanc et pomme verte éclatante, pureté en bouche. Vin paraissant simple au début, mais très vite l'acidité vient dévoiler des couches aromatiques d'abricots, d'un millefeuille citron vert et agrumes grillés, de laurier, de cardamome moulue, avec une certaine intensité. Amertume subtile en bouche. Beaucoup de belles sensations avec cette cuvée qui trouvera avantage à être oubliée en cave un an de plus (2023-2026).”

ACCORDS

. Tous les plats qui conviennent bien aux vins blancs aromatiques, avec une belle tension. La cardamome évoque pour moi le riz, aussi un risotto pourrait bien “causer” avec Eclat. Je l'imagine avec quelques noix, un peu de champignons (girolles par exemple), et des copeaux de jambon italien (de la coppa). Faites-le bien crémeux (n'hésitez pas à mélanger un bon gros copeau de beurre avant de servir).

. Je le testerais bien également sur des asperges vertes (quand c'est l'époque), ou sur un bleu pas trop salé (Gers ou Causse).



Le Mas Combarèla

L'histoire du Mas Combarèla est une belle histoire, une histoire d'homme, une histoire de passion.

Olivier Faucon, cadre dans une société d'Etudes de marché que nous ne citerons pas, a décidé il y quelques années de partir à l'aventure du vin. Un BTS à la « Viti » de Beaune, un apprentissage au Domaine A-F Gros à Pommard, ensuite au Mas Cal Demoura avec Vincent Goumard, et le voilà prêt. Il ne lui manque que les vignes !

. Après un an de recherches intenses, Olivier pose enfin ses valises en Terrasses du Larzac, il a déniché 12 hectares entre Arboras et Saint-Jean-de-Fos.

. Lorsque j'ai goûté les premières quilles du Mas, je m'en souviens parfaitement, c'était vers la mi-Juin 2017, la première gamme des Si et des Mi m'avait immédiatement séduit par sa fraîcheur, son fruit, sa glisse, les parfums entêtants du Larzac... Ensuite, d'un petit signe, Olivier nous a fait venir dans l'arrière salle pour humer trois bouteilles mystérieuses en cours d'élevage, tel un trésor que l'on cache précieusement et que l'on ne montre qu'à ses amis. Trois pépites incroyables de profondeur, de puissance et de séduction. Ses premières sélections parcellaires, la plupart mono-cépages, qu'il avait déjà imaginé. Les **Vieux Mazets**, le **Clos Secret** et **Odes aux Ignorants**.

. Depuis la notoriété va de pair avec la qualité.

. Vient ensuite la création en 2018 de deux cuvées « coutures » sur allocation, **Lueurs d'Espar** (à dominante Mourvèdre comme à Bandol, espar étant le nom ancien du Mourvèdre), et **L'Eclat** (Chenin et Carignan blanc). Tout est très bon, tout est encore abordable. Bettane et Desseauve ont d'ailleurs fait du Mas Combarèla leur découverte de l'année en 2019.

