

Mas Combarèla

les Vieux Mazets 2019

Olivier Faucon - Terrasses du Larzac
Languedoc

IGP Saint-Guilhem-le-Désert car monocépage

J'aime beaucoup ce cépage, trop souvent décrié, qui produit de bien belles quilles lorsqu'il est bien travaillé.

Se conservera plusieurs années. Déjà agréable à boire.



Un monocépage de vieilles vignes de carignan (plus de 70 ans)

Bettane+Desseauve "On peine à reconnaître le carignan ici tant il s'exprime avec volubilité. Des plus fins, subtil, délicieusement aromatique et frais, c'est l'un des plus aériens carignans que nous ayons eu à déguster depuis longtemps."

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, **Lueur 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.

