Cep de Table

Mas Combarèla

Lueurs d'Espar 2018

Olivier Faucon - Terrasses du Larzac
Languedoc

Tout en finesse, majestuosité et complexité, **Lueurs d'Espar** est le vin d'exception du domaine pour les grandes occasions

Cuvée très contingentée, sur allocation

Une parcelle des plus belles vignes de **Mourvèdre.** Egalement un peu de **carignan** et de **Syrah** (une goutte...)

Long **élevage** (30 mois) en barriques neuves de 500l.

2018 est le **premier millésime** de cette cuvée

LE VIN

. Depuis quelques mois, Olivier nous préparait une de ces surprises dont il a le secret. Une cuvée à forte dominante mourvèdre, surgreffé en 2017 sur des pieds de 25 ans. Il est issu d'une parcelle en pente légère entourée d'arbres , en bordure de bois, exposée au couchant, à fortes interactions géologiques. 600 bouteilles produites sur ce premier millésime.

. VINIFICATION : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Cuvaison longue.

. ELEVAGE : 30 mois en fût de chêne neuf (demi muid de 500L), puis repos bouteille d'un an

DEGUSTATION

. En voici les premiers commentaires...

Guide bettane+desseauve

"La dominante de mourvèdre donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a un supplément de complexité, de persistance et d'allonge »

Dégustation **Jancis Robinson** à Londres le 3/12/2020

«Un vin concentré, intensément savoureux avec la complexité du chocolat noir artisanal, du bouillon d'os à moelle, des herbes sauvages et des pruneaux. Structuré, avec verticalement une colonne vertébrale en pierre. Et pourtant les tanins ne souffrent d'aucune dureté ni sécheresse. Vin spectaculaire, qui flatte les narines, révélant vie et puissance tout en muscle (2022-2030)."

SERVICE

. Servir vers 17° C.

. Ouvrir au préalable ou carafer pour aérer le vin sur sa jeunesse, il en a besoin.

. Prévoyez de grands verres qui permettront au vin de s'oxygéner pleinement. Soyez patient, et prévoyez avant le repas plutôt un apéritif à base de vin, qui ne va pas trop enrober vos papilles d'un sucré perturbant à la dégustation.

. A l'idéal, un autre vin rouge du domaine.

ACCORDS

. Je trouve qu'un tel vin mérite que l'on prête un peu attention à l'accord. Le Mouvèdre possède un coté sauvage, revêt parfois des senteurs de maquis, de myrte.

. Un gibier à chair rouge sera ainsi parfaitement mis en valeur. Vous avez le choix, le plus royal étant le lièvre du même qualificatif. Impérial ! Un cuissot de sanglier en daube, un pavé de biche servi saignant avec un beau nappage à base de fruits rouges (grand veneur par ex.), voire un simple paleron braisé. Petite astuce, un ou deux carrés de chocolat très noir dans la sauce qui réduit longuement apportera un crémeux et une judicieuse amertume de fin de bouche.

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 fraicheur, 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 Mouvèdre), 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.

J