

Mas Combarèla

Ode aux ignorants 2020 en Jéroboam

Olivier Faucon - Terrasses du Larzac
Languedoc

18 mois d'élevage en
barriques.

Un **format** incroyable,
trois litres

Une sélection des plus
vieilles vignes du
domaine

Une **viticulture**
respectueuse des sols et
de la vigne : en
conversion bio depuis le
premier millésime



Petit +
un grand + de 3 L !

LE VIN

. Pour information le nom de cette cuvée vient de la BD Les Ignorants d'Etienne Davodeau, qui raconte l'initiation croisée entre le dessinateur et Richerd Leroy, vigneron bien connu des bords de Loire. Un des petits cailloux sur le chemin de la reconversion d'Olivier. Sa cuvée emblématique.

. Une sélection des plus vieilles vignes du domaine (Syrah 50%, Carignan, Grenache Noir), longuement élevée (18 mois en fûts).

. En AOP Terrasses du Larzac.

DEGUSTATION

. Ode aux ignorants est un vin sur des notes de graphite, camphre, cèdre. Sa texture est dense et crayeuse. Bouche complexe aux notes de cassis et de garrigue. Des tanins présents mais étonnamment souples.

. Parti pour une longue garde, mais déjà très agréable.

. Bettane+Desseauve : "Cuvée aux tannins très fins, aussi goûteuse que délicate."

. Avec un tel format, la tablée sera large. Et assurément contente !

SERVICE

. Ce millésime a été très beau et chaud dans le sud, le vin est riche en arômes et en tanins (souples tout de même).

. Ouvrez-le un peu à l'avance, carafage pas nécessaire, par contre prenez le temps de le déguster, les parfums sont se développer au fur et à mesure, comme il est de coutume avec les vins du Sud, toujours "multi-couches".

. Un conseil avec ce type de format, prévoyez une carafe à magnum si vous pouvez afin ne pas avoir à faire la manipulation toutes les cinq minutes. Dans le cas contraire, c'est toujours amusant et source de discussions !

ACCORDS

. Un verre de caractère pour des plats de caractère. Caractère ne voulant pas dire dur et agressif, mais plutôt main de fer dans un gant de velours.

. Une belle viande, genre une côte de boeuf maturée, un tournedos Rossini (velours du vin avec le foie gras), steak de thon.

. On peut terminer sur un fromage plutôt "vigoureux", mais je préfère perso un dessert au chocolat. Ah gourmandise !!

..

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.

