

Mas Combarèla "des Si et des Mi" rosé 2022



 MAS COMBARÈLA
DES SI ET DES MI

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "des Si et des Mi" rosé 2022

Jancis Robinson, la fameuse critique anglaise (elle est *Master of Wine*, le diplôme le plus difficile à obtenir au monde), a rendu visite à Olivier Faucon pendant l'été 2023. Elle a ensuite publié un article très sympathique sur le Mas Combarèla, dont voici quelques passages, avec bien sûr le commentaire de cette cuvée.

Olivier Faucon du Mas Combarèla, n'est que l'un des nombreux « sur-performants » de la plus vaste région viticole de France. Le Languedoc n'est peut-être pas la région la plus simple à comprendre, mais peut-on se permettre de l'ignorer ? Intriguée par les notes de dégustation enthousiastes de Tam sur les vins du Mas Combarèla, je pars fin juillet 2023 visiter le domaine sur les hauteurs du sud de l'appellation Terrasses du Larzac.

Il n'est peut-être pas originaire du Languedoc, mais à en juger par ses vins, il semble avoir eu

une parfaite compréhension des conditions locales. Au total 12 ha, entre 150 et 350 m d'altitude. Des vignes de Carignan vieilles de 75 ans entourent la propriété. A travers un petit bois de chênes, dans une bande entourée d'arbres et de garrigue parfumée, se trouve ce qu'il appelle son Clos Secret, en fait un vallon caché, planté de vignes de 50 ans, des vieilles vignes de Cinsault qui produisent un vin particulièrement typé. Les sols des vignes sont traversés par une coulée calcaire qui traverse la propriété en diagonale. Au sud-est de cette bande se trouve un sol chargé d'oxyde ferreux, au nord-ouest un sol sablonneux. Faucon a surgreffé une sélection massale de Chenin Blanc originaire de Loire et a également surgreffé quelques vieilles vignes de Carignan Blanc et du Vermentino, cépage qui doit désormais s'appeler Rolle en France, grâce au lobbying italien. Il m'a informé qu'une appellation Terrasses du Larzac blanc était en préparation et que pas mal de vigneron y plantaient du Chenin. Il a certainement une gamme originale de noms de vins, mais lorsque j'ai demandé à cet ancien cadre marketing comment mieux vendre les vins du Languedoc au public, il a répondu : "Je ne sais pas". S'ils avaient toute la qualité et la sophistication de la gamme Mas Combarèla, ce serait peut-être un peu plus facile.

Des Si et Des Mi Rosé 2022 92/100 (=16/20)

“ 50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Cinsault. Vendanges le 22 août après arrêt de la vigne. Le vigneron Olivier Faucon a déclaré : « Historiquement, je n'aimais pas le rosé mais j'ai travaillé en Asie et j'aime leur nourriture. Le rosé se marie très bien avec les cuisines exotiques. Je cherche à avoir beaucoup de saveur sans avoir à enlever la couleur. » Pressurage direct. Certifié biologique. Moins typé que les rouges bien que très floral et aromatique – juste un peu technique. Un peu de mâche en finale. 12,5%. (2024 – 2025)”

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre

Dégustation : Vin d'apéritif et de gastronomie, offrant complexité et fraîcheur. Bouche finement texturée avec un joli relief tannique, désaltérante en finale.

Accords mets et vin : Carpaccio de saumon, risotto de gambas, grillade de rougets, côtes d'agneau au thym, sushis, curries. Cuisine méditerranéenne, asiatique et plats épicés

Garde : 3 ans et plus

Description brève du produit :

Très joli rosé du Languedoc, ça change de la Provence ! 2000 bouteilles produites seulement. 92/100 Jancis Robinson.
