PRIORAT RIU

2016 · Rouge · Espagne / Catalogne

Producteur : Combier-Fischer-Gerin
Couleur : Rouge

Appellation : Priorat
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Combier/Fischer/Gerin
Géologie du sol : Sélection de parcelles multiples.
Encépagement : Carignan (34%), Syrah (33%) et Garnacha (33%)

Vinification : Fermentation en douceur.
Élevage : 14 mois en fûts (aucun bois neuf).

Accord vin et mets : Viandes de toutes sortes grillées et en sauce, moussaka, tillant d'aubergines épicé, fritada relevée.

Le domaine :

Ce domaine est né de l'association de trois amis vignerons qui ont décidé d'unir leurs connaissances et leurs passions : Peter Fischer (Château Revelette en Coteaux d'Aix), Laurent Combier (Crozes-Hermitage) et Jean-Michel Gerin (Côte-rôtie). Les trois lascars ont mis sur pied un projet audacieux qu'ils ont baptisé Trio Infernal. Dans un style plus souple que les autres Priorat de la gamme, ils ont créé la cuvée RIU (sourire en Espagnol). Puissant et viril, c'est une sélection de parcelles, une vinification en douceur et un élevage en fûts sans bois neuf qui ont permis d'obtenir cette finesse de grain, cette fraîcheur salvatrice et ce fruité mûr et bien net. Riche et veloutée, aux notes épicées affiolantes, ce Priorat reflète son terroir et permet de suite d'en savourer pleinement sa typicité. Le talent réuni de 3 vignerons d'exception a permis en seulement quelques millésimes de faire de cette cuvée une valeur sûre en Priorat.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Apr 2021

Le domaine Trio infernal, composé des Français Combier, Fischer et Gérin, en terres hispaniques, sculpte, dans ce coin de pays du Priorat réputé rude, un rouge corsé immédiatement salivant, gagnant plus en fraîcheur encore par ses notes balsamiques et réglissées, serrant doucement ses tanins en finale.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/599821/la-surprise

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2021

Take three exceptional French vignerons and let them run amok with some old vines in arguably Spain's greatest wine region, and the result is one heck of a wine. While still quite tight — so give it some air before drinking — there are fabulously complex aromatics. Floral notes, olive, a mix of red and darker fruit, a touch of cinnamon — it goes on and on the more you swirl the glass. Tannins have some pop as well. Got meat and want something tasty and interesting? This is a great choice.
Grape varieties: carignan, garnacha, syrah.
Residual sugar: 1.4 g/L.
Serve at: 18 C.
Drink now-2026.
Food pairing idea: T-bone with steak spice.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-april-9-2021

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Les vignerons français Laurent Combier, Peter Fischer (Château Revelette) et Jean-Michel Gerin sont maintenant bien acclimatés aux conditions extrêmes du Priorat, dont les coteaux atteignent jusqu'à 78 % d'inclinaison (!). En 2015, le deuxième vin du domaine se dessine encore avec cette retenue qui me le rend si séduisant. Une générosité et une intensité toutes catalanes, mais admirablement contenues, donnent un vin d'une grande élégance; sombre et profond, velouté et long en bouche. À boire sans se presser jusqu'en 2025.