



Producteur : Domaine Combier

Couleur : Rouge

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Laurent Combier

Géologie du sol : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

Altitude : 90 à 150 m.

Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : Vendange manuelle avec tri sélectif, 25 jours en cuve inox thermorégulée, Éraflage total. Remontage matin et soir. Fermentation malolactique en fûts.

Élevage : Élevage de 12 mois en fûts bourguignons récents (jusqu'à 3 ans). Vieillessement de 12 mois prolongé en bouteilles,

Aspect gustatif : Le vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec les années et les décennies.

Le domaine :

Cinquante ans d'agriculture biologique certifiée, ça se fête! Dès 1969, Maurice Combier convertissait ses vignes et vergers à l'agriculture biologique bien que les raisins qu'il cultivait étaient alors vendus aux maisons de négoce. Son fils Laurent reprend la propriété en 1990 et met de l'avant la viticulture. Convaincu du potentiel de l'appellation, il fait construire une cave afin d'entreprendre la vinification et l'élevage. Le vin s'y fait d'abord sur le terrain par une pratique misant sur la vie des sols, un travail impeccable de la vigne et un tri sévère à la vendange. Les vinifications sont peu interventionnistes, avec des élevages en oeufs de béton, vieux fûts ou demi-muids.

Au fil du temps, sans même pouvoir s'appuyer sur les meilleurs terroirs de la région, c'est par sa sensibilité et sa vision que Laurent Combier a élevé son domaine au sommet de l'appellation Crozes-Hermitage.

Revue de presse :

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024

Je l'avoue sans détour: chaque année j'ai hâte de me lover dans un verre de «combi mauve». C'est la cuvée de soif du domaine familial réputé pour produire les plus beaux vins de l'appellation. La cuvée «Clos des Grive», une merveille, est d'ailleurs encore disponible (2021, finement fumée et superbe de retenue,

2020 plus puissante et décadente). Quant au «combiér mauve» 2022, c'est suave et caressant, frais et vibrant. Difficile de trouver meilleure syrah à ce prix. Autrement dit, garrrrrrrrrochez-vous!

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/27/les-grosses-quilles-du-samedi>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024

Cette cuvée qui fait la fierté du domaine est une fois de plus, même dans ce millésime, hautement reconnaissable. Nous sommes à la croisée des grands pinots noirs pour leurs fragrances aromatiques où la cerise burlat domine, et de luxuriantes syrahs septentrionales, également, pour leurs insoutenables puissances d'évocation, entre perspectives grivoises et d'autres à peine plus sages. Le style maison y contribue aussi, forçant la texture fruitée dans ses derniers retranchements sans pour autant écraser ni même piétiner des tanins dont l'abondance et la maturité ne cessent d'étonner. La finale est longue, souveraine, de haut niveau. Bref, le charme est immédiat, et impossible d'en altérer l'effet. Gâchez-vous s'il reste une bouteille!

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2022

Tanins fins, frais, serrés et structurants sur une bouche subtile de tension.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/776242/billet-vins-cest-n-est-pas-une-liste-d-epicerie>

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2022

Rare et cher, oui, mais cette cuvée phare du domaine de Laurent Combiér issue de vieilles vignes est un petit monument en soi. Ce sont surtout la qualité des tanins — ici fins, frais, serrés et structurants — qui pavent une bouche au charnu mesuré, dénotant un terroir argilo-calcaire révélateur par la tension subtile qu'il génère. Un rouge encore dans ses balbutiements, à placer à la cave parmi vos plus beaux côte-rôtie. Un sauté de lapin ou un fromage fermier à point sauront le divertir.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/758177/billet-vins-vendanges-dans-le-medoc>