CROZES-HERMITAGE ROUGE
CUVÉE LAURENT COMBIER

2022 · Rouge · France / Vallée du Rhône

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 en majorité.
Encépagement : Syrah (100%)
Âge moyen des vignes : Vignes de moins de 15 ans.

Vinification : Assemblage de jeunes vignes en propriété et achat de raisins, issus de différentes communes du sud de l'appellation. Fermentation en cuves béton thermorégulées de 50 hl. Éraflage total. Remontage matin et soir.
Élevage : Élevage de 8 à 10 mois dont 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muit de plus de 8 ans.

Aspect gustatif : Principalement composée de jeunes vignes, c'est la cuvée plaisir par excellence, un vin que Laurent a voulu accessible à tous. Fraîcheur, fruité et gourmandise signent ce vin à chaque millésime.

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, Journal de Montréal, Nov 2024

En début d'année, je vous disais de vous garrrrrrrrrrrrrocher sur ce vin. Résultat: il s'est envolé comme des petits pains chauds. Nous sommes chanceux de pouvoir compter sur un second arrivage de ce qui se fait de

mieux à Crozes-Hermitage, du moins du point de vue du rapport qualité/prix/plaisir. Tout est cultivé en bio depuis plus de 50 ans par la famille Combier. Il s'agit des jus de jeunes vignes du domaine. C'est gourmand, souple, sensuel et énergique. Une syrah de soif avec indice de picolabilité élevé. La preuve: nous avons sifflé la bouteille à deux en exactement 42 min 24 s. Servez assez frais (14-15 °C) avec burgers, tagines d'agneau et ratatouilles d'automne.

https://www.journaldemontreal.com/2024/11/02/les-grosses-quilles-du-samedi

Lre comité de dégustaton de la RVF, La revue du vin de France, Jul 2024

40 cuvées qui mettent en valeur les cépages de leur région
Vous recherchez une interprétation particulièrement remarquable du savagnin jurassien, du sauvignon ligérien ou du cinsault languedocien? Voici quarante cuvées de toutes les régions qui magnifient leurs cépages respectifs.
[...]
Les cépages de la Vallée du Rhône
La syrah selon Olivier Poels
Cépage emblématique du Rhône nord, la syrah serait née ici du croisement de la mondeuse blanche (originaire de Savoie) et du dureza (originaire de l'Ardèche). Ses arômes typiques de lard fumé, de jus de viande et de poivre sont dus à la présence importante d'une molécule, la rotundone. Récolté à juste maturité et vinifié dans le respect du fruit, le crozes-hermitage du domaine Laurent Combier exprime à merveille la fraîcheur et l'équilibre des belles syrahs du nord de la vallée du Rhône, empreintes de fraîcheur et développant des notes florales au vieillissement.

https://www.larvf.com/40-cuvees-qui-mettent-en-valeur-les-cepages-de-leur-region,4872600.asp

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Apr 2024

Issu de la culture bio, ce superbe Crozes est de toute évidence élaboré uniquement avec la Syrah. Un rouge particulièrement coloré qui dégage de beaux arômes classiques: fumé, réglisse noire, fruits des champs et notes florales discrètes. Issu de l'excellent, mais chaud millésime 2022, une acidité exemplaire assure fraicheur et équilibre. De la matière, une bonne présence en bouche et une solide structure annoncent un certain potentiel de garde (4 à 5 ans). Doté d'une belle allonge, ce savoureux nectar s'avère un excellent candidat pour les viandes grillées tel que le veau et le porc.
Pays: France
[...]
Code SAQ: 15014616
Note: 90/100

https://lesconseillersduvin.ca/cuvee-laurent-combier-2022-crozes-hermitage-domaine-combier/

Marc André Gagnon, VinQuébec, Feb 2024

Un vin rouge foncé très aromatique et très fruité sur des notes de violette, de cassis et de muguet. C'est bien invitant. Les mêmes saveurs reviennent en bouche avec en plus une pointe d'épices fines. Texture ample et riche. Longue finale savoureuse sur la violette. C'est délicieux. Du bonbon!
Assemblage de jeunes vignes en propriété + achat de raisins, issus de différentes communes du sud de l'appellation. Fermentation en cuves béton thermorégulées de 50 hl. Éraflage total / Remontage matin et

soir. Élevage de 8 à 10 mois dont 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muit de plus de 8 ans. Une production de 90 000 à 120 000 bouteilles.
Bio. Alc. 13 %. Sucre 1,4 g/l. Domaine Combier.

https://www.vinquebec.com/revues/laurent-combier-chrozes-hermitage-2022/

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 «combier 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 «combier mauve» 2022, c'est suave et caressant, frais et vibrant. Difficile de trouver meilleure syrah à ce prix. Autrement dit, garrrrrrrrrrrochez-vous!

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

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2022

Comptant une trentaine d'hectares de vignes majoritairement situées à Crozes-Hermitage, Laurent Combier élabore parmi les plus jolies syrahs de l'appellation. Année après année, les vins sont d'une pureté remarquable. Le 2021 le confirme avec son nez affriolant de fruits noirs, de violette, de poivre et une touche d'eucalyptus. En bouche, le vin montre un fruité généreux, frais et gouleyant. Les tanins sont délicats, et la finale persiste un assez bon moment sur des notes de cassis. Une syrah de soif à servir légèrement rafraîchie.

https://www.journaldemontreal.com/2022/11/04/delicieuse-syrah