PRIORAT RIU

2014 · Rouge · Espagne / Catalogne



Producteur : Combier-Fischer-Gerin
SAQ (CCNP) : 12134170
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 45.75 $

Appellation : Priorat
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Combier/Fischer/Gerin
Géologie du sol : Sélection de parcelles multiples.

Vinification : Fermentation en douceur.
Élevage : 12 mois en fûts (aucun bois neuf).

Aspect visuel : Rubis dense
Aspect gustatif : Plein de fruit, très gourmand avec une belle fraîcheur.
Aspect olfactif : Fruité, cerises et épices

Accord vin et mets : Viandes de toutes sortes grillées et en sauce, moussaka, tillant d'aubergines épicé, fritada relevée.
Conservation : A consommer ou conserver entre 2 à 5 ans

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, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Jun 2026

L'Infernal est l'association des trois grands vignerons que sont Peter Fisher (Château Revelette), Laurent Combier (Clos des Grives) et Jean-Michel Gerin (Domaine Gerin) dont les 8 hectares de vignoble (carignan,

grenache noir et syrah) sont plantés en altitude (300 à 600 mètres) du côté de Montsant en Priorat sur sous-sols d'argile et de schistes. Ces trois gaillards en connaissent tout de même un rayon en la matière.
Vous aurez le choix entre les millésimes 2014 et 2018 qui se croiseront en tablettes mais quel que soit l'année de la récolte, le vin ne semble pas vouloir vieillir. Après 10 ans de bouteilles, ce 2014 offre encore une robe juvénile et des arômes de fruits frais qui régalent et une bouche puissante et plus assumée qui contente. Le bouquet parle ici de rose fanée, de cire et d'encaustique mais aussi de sauge et de réglisse noire sur fond de tanins très frais et bien serrés. Longue finale chaleureuse qui commande évidemment la fameuse queue de taureau braisée pour le calmer. Prix amical pour un tel festin ! (5+) ****

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-08c?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

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.