CROZES-HERMITAGE ROUGE

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Combier
SAQ (CCNP) : 15241878
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 46.75 $

Appellation : Crozes-Hermitage
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Laurent Combier
Géologie du sol : Argilo-Calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et granitiques au Nord.
Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : 25 jours en cuve inox, éraflage total, remontage matin et soir.
Élevage : Élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2022

La robe violine séduit tout juste avant d'y percevoir d'affriolantes notes de violette, de framboise écrasée, de cacao, de cerise noire et de caramel salé. Tout un bouquet! Les saveurs filent ensuite finement, avec souplesse, fraîcheur et longueur. À savourer maintenant ou l'attendre 3 ou 5 ans.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/775694/billet-vins-pouvoir-deguster-sans-boire

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]
Le grand-père de Laurent Combier a créé le domaine familial à Crozes-Hermitage autour du fameux Clos des Grives - une cuvée parcellaire qui arrivera aussi à la SAQ cet automne. Le vignoble est cultivé en bio depuis plus de 50 ans.
Crozes-Hermitage 2020
tout au sud de l'appellation Crozes-Hermitage, les sols de pont d'isère sont composés de galets roulés de différentes époques glaciaires, mêlés à de l'argile rouge, et forment des reliefs relativement plats. Le vin fermente en cuve inox et fûts de chêne neutre, livrant un rouge dont la pureté n'a d'égale que la concentration naturelle du millésime. Des tanins de grande qualité, drapés d'une chair fruitée gourmande et de saveurs profondes, entre violette, thym et olive noire. Beaucoup de caractère. Excellent!

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2022

Ce crozes-hermitage repose sur un assemblage de raisins du sud de l'appellation, sur les galets roulés du Pont de l'Isère, et du nord, sur les sols granitiques des communes de Gervans et de Serves-sur-Rhône. Le vin repose pendant 12 mois en fûts récents. Je n'ai pas encore dégusté cette cuvée en 2020, mais la cuvée Laurent Combier du même millésime, goûtée il y a quelques mois, était impeccable en tous points. Je ne m'attends à rien de moins de celui-ci.
Biologique 38,75$ 11154890

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=6d9344bbe5

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Dec 2020

I love Combier's wines — there's a humility to them. Like most Crozes, this is richer in texture than the syrah you might find in the more esteemed appellations of the northern Rhône. But this has so much depth alongside the heft. Incredibly complex nose, with everything from dark flowers to a ton of fruit to black olive. The tannins are so fine — almost pinot-like in their silkiness, bringing great length without drying. This is a jewel of a syrah.
Grape variety: syrah.
Residual sugar: 1.2 g/L.
Serve at:16-18 C.
Drink now-2024.
Food pairing idea: leg of lamb.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-dec-4-2020