CROZES-HERMITAGE ROUGE CUVÉE LAURENT COMBIER

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Domaine Combier
SAQ (CCNP) : 15014616
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 39.00 $

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.

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 garrrrrrrrrrrrocher 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

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/

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, garrrrrrrrrrochez-vous!

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