

CROZES-HERMITAGE 2021

« CLOS DES GRIVES »

Domaine Combier



Situation : En 1936, le jeune Camille Combier descend de son Ardèche natale pour acquérir les premières terres du domaine Combier. Avant et après-guerre, l'agriculteur partage son temps entre la culture de la vigne, des pêches et des abricots. Pionnier dans la région, le domaine est le premier à se convertir à l'agriculture biologique, dès 1969.

Laurent Combier reprend le domaine à la fin des années 1980. Il s'intéresse davantage à la viticulture, convaincu du potentiel de Crozes-Hermitage. Les arbres fruitiers souffrant de maladie, il les arrache et plante de la syrah, avant d'acquérir d'autres parcelles. Il se reconstruit une cave et aborde tranquillement en bio ses premiers millésimes, 1990 et 1991. Son fils aîné Julien travaille avec lui à partir 2014.

Terroir : terrasses alluviales constituées par des formations caillouteuses

Encépagement : 100 % Syrah

Température de service : 17 à 18°. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de garde : 2028 voire plus dans de bonnes conditions.

Observations : Cette cuvée se révèle sous une robe noire très intense. Le nez exalte des notes olfactives de raisins de belle maturité, la terre chaude, les épices et l'olive noire sont au rendez vous. Après aération des senteurs de fruits noirs, mûres et airelles nous parfument. La bouche est ronde et douce évoluant sur un registre épicé, aux saveurs très pures donnant un ensemble fin et distingué avec une texture très savoureuse, renforcée par une belle fraîcheur. Vin de grand équilibre, une grande réussite !

Quelques accords : Suprêmes de Perdrix aux Mousserons, Filet de Charolais et sa truffe fraîche rappée...

