Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2016

Prix du produit :

87,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2016
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Laurent Combier
RVF: 15,5/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE COMBIER

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *En rouge, la cuvée L est une belle démonstration de syrah septentrionale. Le côté lardé-fumé, épicé, est bien ouvert. La bouche possède ce velouté de texture que nous retrouvons souvent sur ce domaine.*

La Revue du Vin de France (Juin 2017, Spécial Millésime 2016) : 15-15,5/20. *L'élevage en cuve béton permettra de garder l'aspect juteux et immédiat de cette syrah épicée. La bouche ronde et la finale fraîche rendent ce vin très digeste.*

Notre commentaire : Bien que "petite" cuvée, la "cuvée L", issue des vignes jeunes, est destinée à une consommation immédiate (même si elle durera au moins 3 ans dans une bonne cave) : son mode de vinification est exemplaire de réflexion et de savoir-faire. Comme tous les grands vignerons, Laurent Combier vendange à la main et trie ses baies pour ne garder que les

parfaitement mûres.

Mais c'est après que tout se passe. Après avoir éraflé ses grappes pour éviter toute amertume, le vigneron vinifie en cuves thermo-régulées pour conserver la finesse des arômes. Il pige chaque jour et effectue deux remontages par jour (quel boulot !), pour enfin, après environ trois semaines, placer la moitié du jus en cuves béton "normales" et l'autre moitié en petites cuves ovoïdes de 7 hectolitres, spécialement fabriquées par un ami artisan local. La forme de ces cuves permet aux lies de rester en suspension pendant les 6 à 10 mois d'élevage, et donne au vin une complexité et un fruit éclatant, tout en bénéficiant de tanins extrêmement fins.

Rare pour une cuvée "d'entrée de gamme", et **bio** de surcroît !

ATTENTION : si vous dégustez le vin juste après l'ouverture, vous risquez de trouver fade ou creux. Il a besoin de l'oxygène dont on l'a privé avant la mise en bouteilles (de façon à y ajouter le moins de sulfites possible). Il faut l'aérer si possible une heure ou deux en carafe, et le servir comme la plupart des vins rouges de qualité autour de 17-18°C.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés au Sud Coteaux loessiques au Nord

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 45 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri séléctif.
Vignes de moins de 10 ans.

Vinification : 20 jours en cuves béton thermorégulées, éraflage total, pigeage et remontage matin et soir. Élevage de 8 à 10 mois en cuve béton ovoïde de 7hl.

Description brève du produit :

Laurent Combier soigne particulièrement son "entrée de gamme", la cuvée qui porte son prénom. Passée pour moitié en cuves ovoïdes afin de maintenir les lies en suspension, la syrah en est magnifiée. Très beau rapport qualité/prix. **15,5/20 RVF**