

# Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2018

Prix du produit :

**96,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille COMBIER  
Millésime: 2018  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Laurent Combier  
RVF: 15/20  
Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Laurent Combier soigne particulièrement son "entrée de gamme", la fameuse cuvée à l'étiquette violette (comme l'arôme caractéristique de la syrah ;-) 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.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2018**

**La Revue du Vin de France** (Juillet-Août 2020) : 15/20. *Atypique pour le millésime, avec une*

*fraîcheur omniprésente. Nez surprenant, rappelant la fleur de houblon, les fruits rouges et le thé vert. Bouche délicate, tramée par une fraîcheur vive, finale acidulée, grande persistance.*

**La Revue du Vin de France** (Juin 2019, Spécial Millésime 2018) : 14-15/20. *Cette cuvée d'entrée de gamme montre le ton. Le nez conjugue un fruit de bonne maturité et le poivre blanc. Bouche fraîche, adoucie par un alcool nappant. Belle finale salivante.*

**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" !

**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 sélectif.  
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.