

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2015 MAGNUM

Prix du produit :

42,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2015
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Cuvée: Laurent Combiere
RVF: 15/20
Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

15/20 RVF. Contrairement à beaucoup de vignerons, Laurent Combiere soigne particulièrement son "entrée de gamme", la cuvée qui porte son prénom. Passé 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 :

*En savoir plus sur le **Domaine Combiere** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2015 MAGNUM** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15/20. *Il est juteux et démontre que la syrah, peu extraite, peut s'imposer comme un vin de soif.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Bon fruité gourmand et croquant, cette cuvée sur le fruit se livre sans réserve. Apogée de 2016 à 2019.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 88/100. *The only 2015 presented, the 2015 Crozes Hermitage Laurent Combier comes from the region known as the Pont de l'Isère and was raised all in concrete tanks. Leafy herbs, black pepper, plums and hints of damp earth all flow from this forward, supple, nicely fruited beauty that has considerable charm and elegance. Drink 2016-2020.*

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 thermorégulées 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" !

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.