Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2021

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2021
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Laurent Combier
RVF: 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

91/100 RVF. 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, le fruit de la syrah en est magnifié. Cette cuvée est devenue un grand classique, à boire ou à garder.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 90/100.

La Revue du Vin de France (juill-août 2023) : 91/100*. Tout en gourmandise, avec des notes de fruits rouges et de lard fumé, ce vin est d'une admirable fraîcheur. Une syrah juteuse qui invite aux repas canailles.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (juillet/août 2022) : 89/100. *Du jus, des fruits, de la fraîcheur, ce crozes est déja très séduisant, avec une bouche droite et digeste. Un beau vin de plaisir.*

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.