

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2023



DOMAINE  COMBIERE

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Coup de coeur et 95/100 RVF. La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraud de chez [Grailot](#). Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée internationale de Laurent Combiere.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025): **coup de coeur** et **95/100**. *Les rouges nous ont une fois encore conquis par leur côté juteux et digeste, sans manquer de profondeur. Que ce soit la "petite" Cuvée L, aux accents poivrés qui invitent à la cuisine bistrotière, le profond et intense Clos des Grives ou Cap Nord, sérieux et parfaitement dessiné, il n'y a aucun faux pas.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): **95/100**. *The 2023 Crozes-Hermitage Clos des Grives was matured in a combination of new barrels (two-thirds) and one- to three-year-old barrels (one-third), sourced from a wide range of coopers, notably Taransaud, Ermitage and Rémond. It opens with aromas of cassis, Morello cherry and floral nuances, evolving toward blueberry with aeration, showing an almost Pinot Noir-like refinement. Medium- to full-bodied, dense and structured, it's full, layered and finely textured, combining a subtly telluric character with notable delicacy. The oak is perfectly integrated, supporting the wine without dominating it. This is a particularly accomplished bottle. DRINK 2029-2043*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, est devenu l'une des références parmi les grands vins du Nord de la Vallée du Rhône. Comme pour la haute-couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Nécessitant du temps, il bénéficie toujours d'une année de vieillissement supplémentaire passée en bouteille.

Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec les années et les décennies.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Exposition : Plaine - altitude 90 à 150 m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 60 ans - Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100 % Syrah.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif
Monopole / mono parcellaire

Vinification : Élevage de 12 mois en fûts bourguignons (neuf à 3 ans).

Vieillessement de 12 mois prolongé en bouteilles.
Fermentation en cuve Inox.