LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine COMBIER, Crozes-Hermitage 2022

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage

La note Le Meilleur Du Vin 92+/100

Laurent COMBIER est devenu la référence du Crozes Hermitage. Pic, Troisgros, Ducasse... les plus belles tables plébiscitent ses cuvées. Sol vivant, autodidacte, allergies aux produits phytosanitaires... voilà quelques mots que l'on peut retrouver chez Laurent Combier. Agriculteur chevronné, en agriculture biologique depuis plus de 40 ans, Laurent Combier exploite le domaine et réalise des vins de grande qualité, avec une vinification orientée vers une expression intense et naturelle du fruit, une texture riche et équilibrée, énergie et minéralité pour l'ensemble des vins du domaine.

La relève est bien assurée, les deux fils de Laurent, Julien et David, l'assistent désormais dans les différentes missions au domaine. Parallèlement à une production fruitière propre à la Drôme (l'abricot), Laurent a la chance de cultiver des secteurs argilo-calcaires, dont le fameux Clos des Grives, propices à la syrah. Une viticulture bio et des vinifications soignées, bientôt dans une cuverie agrandie, et voilà l'un des Crozes les plus réguliers du secteur, doté pour la cuvée clos-des-grives d'une réelle capacité de vieillissement, dans les deux couleurs. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Le domaine Combier est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 2*/3 à la RVF (grands domaines doté de terroirs fabuleux incontournable). Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis plus de 40 années. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Combier (Crozes-Hermitage)

Cette histoire commence en 1936, avec l'arrivée de Camille Combier, le grand père de Laurent, dans la vallée du Rhône, en provenance de son Ardèche natale. À cette époque, la culture de la vigne ne représente qu'un complément, l'essentiel de la surface cultivée étant composée d'abricotiers et de pêchers.

Tout évolue à partir du début des années 70, avec la conversion en bio de l'exploitation fruitière (une

première, à cette époque où prévalait le « tout chimique »). Vingt ans plus tard, Laurent Combier arrive à la tête du domaine avec un objectif : construire une cave pour les 4 hectares de Syrah du Clos des Grives, acquis par son grand père une soixantaine d'années auparavant.

Cette première cuvée remporte la troisième place du concours des vins de Syrah en 1990, propulsant le domaine Combier dans la cour des grands. Laurent Combier s'associe alors avec un œnologue réputé, Jean-Luc Colombo, et intègre l'association Rhône Vignoble, qui organisera des salons et des spectacles de dégustation jusqu'aux États-Unis.

L'aventure se poursuit, exclusivement en rouge jusqu'en 1994, puis avec l'arrivée d'un premier blanc en 1995. En 2001, tandis que le vignoble s'est agrandi et que la vigne a pris sa revanche sur les arbres fruitiers, les œufs en béton de la société Nomblot arrivent au fond du chai. Ce contenant original permet d'assouplir les tanins pour mieux mettre en avant le fruit. Les grands chefs en redemandent : face à la haute couture que représente le Clos des Grives, le Domaine Combier s'approprie les territoires de la gourmandise et de la buvabilité. Un Crozes de printemps, floral, fruité et généreux : l'histoire ne fait que commencer !

Le vin

I loved the nose on the 2018 Crozes-Hermitage Laurent Combier, which has a wonderfully complex, old school vibe in its juicy black raspberry, spring flowers, and violet aromatics. Fresh and lively on the palate, yet with plenty of fruit, it's medium-bodied, has good acidity and terrific balance. It's a beautiful Crozes Hermitage that readers should snatch up. It will drink well for 7-8 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 91/100)

Fruit from a blend of different terroirs is destemmed and matured for 12 months in used barrels. It's juicy, open and generous, but also intense – almost eyewatering in fruit and acidity. The tannins are very ripe and pliant, so it should be quite ageworthy once it comes together. This is a Crozes that roars! The Clos des Grives scored 93. (Décanter, millésime 2017, noté 94/100)

Le nez est marqué par des notes d'olive noire, de tapenade, de lardé-fumé si caractéristiques du terroir. Bouche équilibrée, en demi-puissance mais cohérente. (RVF, millésime 2017, noté 15,5/20)

La presse spécialisée en parle

Laurent Combier, homme du ciel (fin aviateur) et de la terre, réalise sur le domaine familial qu'il a fait prospérer des syrahs d'une grande finesse, avec une tout aussi grande régularité. Le niveau qualitatif n'a cessé de progresser en parallèle d'une compréhension ajustée de son vignoble (en bio depuis 1970) sur le plateau argilo-calcaire avec galets roulés de Pont-d 'Isère. Sans posséder des terroirs de premier ordre, il a su révéler – comme son voisin Alain Graillot – le potentiel des Crozes-Hermitage. Son Clos des Grives figure parmi les plus séduisantes et profondes syrahs du Rhône. Son aptitude au vieillissement s'avère remarquable dans les grands millésimes. Tous les vins sont désormais de haute volée, même les entrées de gamme du négoce baptisées Laurent Combier.

Les vins : les blancs 2017 (millésime riche) sont logiquement moins désaltérants que les 2016 : les vins ne possèdent pas autant d'énergie. Laurent Combier blanc manque de fond et n'est pas à la hauteur des vins du domaine. Le Crozes-Hermitage blanc affiche un autre niveau, avec une texture davantage fidèle au millésime. Le Clos des Grives est une roussanne aboutie, bien mûre, ample mais recentrée par une séduisante minéralité finale. En rouge, la gamme est plus homogène : une Cuvée L sur le fruit et gourmande, des cuvées Cap Nord davantage marqué par leur terroir, qui leur inspire une fermeté supplémentaire ; ils restent néanmoins juteux. Le Clos des Grives est fidèle à l'appellation dans sa dimension et sa matière ; cette cuvée iconique nous séduit toujours ! (RVF, grands domaine doté de

terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

L'un des domaines les plus réguliers de l'appellation Crozes sur les trois décennies écoulées. Ici, on a toujours cultivé la vigne en parallèle des arbres fruitiers (abricot en tête). Laurent, désormais épaulé par ses deux fils Julien et David, exploite la majeure partie de son vignoble sur les galets roulets de la plaine des Châssis, mais aussi quelques parcelles sur granite, au nord de l'appellation. La viticulture bio depuis toujours et le travail respectueux en cave, dorénavant dans un confort accru grâce à l'extension récente du site, en font des Crozes de référence. L'équilibre frais et l'harmonie des 2017 leur permettront de bien évoluer, surtout la fameuse cuvée du clos-des-grives, dans les deux couleurs. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

La relève est bien assurée, les deux fils de Laurent, Julien et David, l'assistent désormais dans les différentes missions au domaine. Parallèlement à une production fruitière propre à la Drôme (l'abricot), Laurent a la chance de cultiver des secteurs argilo-calcaires, dont le fameux clos des Grives, propices à la syrah. Une viticulture bio et des vinifications soignées, bientôt dans une cuverie agrandie, et voilà l'un des Crozes les plus réguliers du secteur, doté pour la cuvée clos-des-grives d'une réelle capacité de vieillissement, dans les deux couleurs. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note Décanter
- **note guide Parker :** 92/100
- **note RVF :** 91/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Appellation principale :** Crozes-Hermitage
- **Terroir :** Pont de l’Isère, Gervans, Serves s/Rhône
- **Vignoble :** Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, Coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 42 hectolitres / ha, Vendange manuelle avec tri, Vinification 25 jours en cuve inox thermorégulée, Éraflage total, Remontage matin et soir.
- **Elevage :** Élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse