

# CROZES-HERMITAGE 2022

## Domaine Laurent Combiere



**Situation :** Laurent Combiere œuvre au domaine Combiere dès la fin des années 1980.

Il s'intéresse davantage à la viticulture qu'à l'arboriculture, convaincu du potentiel de Crozes-Hermitage. Les arbres fruitiers souffrant de maladie, il les arrache et plante de la syrah, avant d'acquiescer d'autres parcelles. Il se reconstruit une

cave et aborde tranquillement en bio ses premiers millésimes, 1990 et 1991. Habile vinificateur, il a su donner un élan à l'appellation Crozes-Hermitage, depuis imitée par une nouvelle génération de vignerons. David et Julien (ses fils) accompagnent Laurent et prennent en douceur chacun leur place au cœur du domaine familial.

**Terroir :** Terrasses alluviales constituées de formations caillouteuses.

**Encépagement :** 100 % Syrah

**Température de service :** 15 à 16°

**Potentiel de garde :** 2025-2030

**Observations :** Cette première cuvée de Crozes-Hermitage signée par Laurent Combiere s'habille d'une robe rouge rubis étincelante aux reflets grenat. Son nez évoque avec subtilité et finesse des senteurs de fruits rouges où se mêlent la mûre, le cassis sur un fond de fraîcheur. La bouche s'évade sur un tactile juteux à la texture veloutée et soyeuse. Sa finale harmonieuse est rythmée par un registre épicé aux saveurs de zéa et de violette.

**Quelques accords :** Agneau de lait rôti en croustade, Pigeon aux épices Tandoori...

