

## Domaine Combiér / Laurent Combiér

<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1936 : Camille Combiér achète une propriété de 3 hectares de vignes et 4 hectares d'arbres fruitiers</li><li>• 1952 : Camille Combiér harmonise ses vignes en ne plantant que de la syrah</li><li>• 1962 : Maurice reprend l'exploitation avec sa femme Paulette. Ils s'intéressent plus à l'arboriculture qu'à la vigne, les raisins sont vendus en négoce puis ensuite à la coopérative de Tain</li><li>• 1969 : Ils décident de convertir leur agriculture en bio, un pari osé pour l'époque</li><li>• 1980 : Laurent rejoint le domaine, plus intéressé par la viticulture, il décide de construire une cave de vinification. Il remplace peu à peu les arbres fruitiers malades par de la vigne, et acquiert d'autres parcelles</li><li>• 1990 : Vinification du premier millésime de Laurent Combiér ; jusque là, les raisins étaient apportés à la cave coopérative de Tain.</li><li>• 2014 : Julien Combiér rejoint ses parents au domaine, épaulé par son frère, David, quelques années plus tard. Laurent laisse place peu à peu à la génération suivante</li></ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vallée du Rhône Septentrionale</li><li>• Drome (26)</li><li>• Pont-de-l'Isère</li><li>• Nord de Valence</li></ul>
<b>Climat</b>	Continental
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire avec galets roulés Coteaux loessiques et coteaux granitiques
<b>Superficie du domaine</b>	30 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	300 000 bouteilles produites
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Crozes Hermitage :</b><ul style="list-style-type: none"><li>« Cuvée Laurent Combiér Rouge » (100% Syrah) ( créée en 1999) élevage en cuve béton ovoïde (8-10 mois)</li><li>« Domaine Combiér Rouge » (100% Syrah) élevage de 12 mois en fûts récents</li><li>« Cap Nord » (100% Syrah) ( créée en 2010) élevage en fûts de 4 ans issu de parcelle situé au Nord</li><li>« Cuvée Laurent Combiér Blanc » 100% Marsanne</li><li>« Domaine Combiér Blanc » 85% Marsanne – 15% Roussanne</li><li>« Clos des Grives Blanc » 95% Roussanne – 5% Marsanne vignes de plus de 50 ans</li></ul></li><li>• « Saint-Joseph » 100% Syrah, Coteaux granitiques 12 mois en fûts récents</li><li>« Saint-Joseph Cap Nord » 100% Syrah, Granit très caillouteux</li></ul>

<i>Haute cuvée</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• « <b>Clos des Grives</b> »</li><li>• AOC Crozes-Hermitage Rouge</li><li>• 100% Syrah, une partie de la vigne à plus de 50 ans (plantée en 1952)</li><li>• 9 hectares</li><li>• Plateau Argilo-calcaire avec galets roulés</li><li>• élevage de 12 mois en fûts récents</li><li>• vin profond avec une matière ample et une structure fine</li></ul>
<i>Anecdote</i>	Laurent Combier est un fin aviateur Il participe au projet Infernal né dans le Priorat en 2002 avec Peter Fischer et Jean-Michel Gérin



Victor Odinot 31/07/2019

WALBERT