



DOMAINE
COMBIER

*Domaine Combier (Crozes Hermitage)
Des vendanges 2018 en un temps record pour « ne pas tomber dans
les extrêmes »*

Pont d'Isère, le 9 octobre 2018

En ce début d'automne, maintenant que tout est à l'abri en cave, Julien, David et Laurent Combier reviennent sur ce millésime 2018 au Domaine Combier (Crozes Hermitage). Un millésime ultra-exigeant, où il a fallu être très précis dans chacune de ses décisions et attentif aux périodes extrêmes pour mieux accompagner la Nature et la récolte.

« Après un hiver doux, le débourrement a été plutôt précoce. Sans gelée de printemps, la vigne a débuté son cycle végétatif de belle façon. S'en est suivie une période entre fin mai et fin juin où de nombreux épisodes orageux ont été propices aux maladies dans le vignoble. Avec ces conditions humides, la vigne poussait également très vite: il a fallu être très réactif et assidu durant de longues journées de travail pour l'accompagner dans ces périodes extrêmes. Cela été très enrichissant de voir la nature évoluer et de pouvoir entrevoir l'été avec des vignes en pleine forme grâce au travail de toute une équipe. Rapidement un été chaud et très sec a pris place, ce qui a permis à la vigne de se développer rapidement et d'entrevoir un millésime très précoce et qualitatif.

La réaction des vignes du Clos des Grives à tous ces extrêmes a été impressionnante. Capables de s'auto-réguler tout au long de l'année, ces vignes ont montré leur capacité à s'adapter très rapidement: un phénomène dont l'origine tient sans doute aux 50 années de travail dans le plus grand respect des sols, de son environnement et de son éco-système. Notre famille a toujours été convaincue par cette méthode de travail en harmonie avec la Nature et des années extrêmes comme 2018 confirment cette vision.

Nous avons débuté les vendanges dès les premiers jours de septembre avec des degrés déjà élevés, des équilibres intéressants et un état sanitaire impeccable. Les blancs, ramassés aux premières heures de la journée pour bénéficier de la fraîcheur de la nuit, se montrent généreux et très homogènes au niveau aromatique. En rouge, les premiers jus donnent immédiatement une belle couleur violine et des arômes de syrah rhodanienne. Nous avons compris qu'il fallait aller vite pour rentrer ce millésime car le climat encore très chaud de septembre favorisait une rapide montée des degrés et de la maturité. Les vendanges se sont enchaînées à un pas cadencé et en un temps record. Tout cela pour ne pas tomber dans les excès de la sur-maturité à laquelle nous n'adhérons pas au Domaine Combier. Les fermentations se sont faites sans difficulté et les pressurages sont en cours. Les entonnages des premiers vins laissent déjà entrevoir un très grand millésime 2018. »

Julien, David et Laurent Combier

www.domaine-combier.com

Contact presse : VitaBella Luxury Wine +33 1 49 27 93 35 / info@vitabella.fr