



## Domaine Courbis: une collection entièrement repensée et deux cuvées pour l'été |

Une collection entièrement repensée et deux cuvées pour l'été.

Du nouveaux du côté de la Vallée du Rhône ! **Le Domaine Courbis**, et ses quatre siècles d'histoire, a totalement repensé sa collection et lance de nouvelles cuvées en AOP et IGP. Démonstration avec deux cuvées estivales : Saint Péréay 2017 et IGP L'Aube 2016

Une collection de 3 gammes distinctes

**La collection des vins Courbis est aujourd'hui constituée de 14 cuvées réparties en trois gammes distinctes : les cuvées de cépage, les cuvées « domaine » et les cuvées parcelles.**

Si les deux frères Courbis respectent l'héritage séculaire, cela ne les empêche pas de diversifier la production et d'élargir leur terrain de jeu à de nouvelles AOC et IGP. Sur les 36 ha que comptent aujourd'hui le domaine, la Syrah reine de la Vallée du Rhône côtoie Roussanne, Marsanne et Viognier.

Le cœur de la production reste bien sûr Saint-Joseph et Cornas, les appellations historiques. Mais Dominique et Laurent Courbis produisent désormais en AOC Saint-Péréay et Crozes-Hermitage et en IGP Ardèche et Collines Rhodaniennes, soit au total 4 AOC et 2 IGP.

Les frères Courbis ont également revu l'ensemble des habillages des cuvées, chose qu'ils n'avaient pas faite depuis 10 ans. Un style plus moderne et épuré sans toutefois se couper de la tradition, notamment pour les cuvées parcelles.

Saint-Péréay le Tram 2017 : la cuvée des beaux jours

**Indéniablement le vin des beaux jours ! Floral et gourmand, le Saint-Péréay accompagne avec facilité un repas de l'apéritif au dessert.**



Ce Saint-Péréay est issu de deux terroirs particuliers : le premier à proximité du village de Saint-Péréay avec des vignes datant pour 1/3 de 1901 et 2/3 des années 70, le second à 300 m d'altitude avec des vignes âgées de 8 ans. Il est assemblé à 50/50 entre Marsanne et Roussane.

Les vendanges sont manuelles. L'élevage en fûts de 2 à 4 vins dure 10 à 12 mois sur lies fines jusqu'au printemps suivant la récolte.

Ce Saint-Péréay développe des notes de fruits à chair blanche (pêche blanche, litchi) et d'agrumes, auxquelles viennent s'ajouter des arômes floraux (acacia).

Quels accords ?

infosvin.free.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Ce vin à la texture généreuse mais rafraîchissante ouvre l'appétit des convives dès l'apéritif. Il peut poursuivre avec de la volaille braisée, des tartares de poissons ou des fruits de mer. Il continue avec des fromages de chèvre et termine avec une salade de fruits exotiques ou un Saint-Honoré.

Tarif : 19 € TTC, chez les cavistes

L'Aube 2016 : l'IGP qui a tout d'une grande AOC

**Issue de jeunes vignes plantées à quelques mètres de la parcelle historique du domaine, cette cuvée en IGP Collines Rhodaniennes à tous les atouts de son grand frère le Saint-Joseph Les Royes ... mais à prix IGP. Une affaire !**



Ces jeunes syrah âgées de 6 ans s'épanouissent sur des pentes très abruptes, composées à 80% de granit et 20% de calcaire.

Les parcelles sont abritées des vents du Nord, avec une exposition Est.

Les vendanges sont manuelles et totalement éraflées. Le vin est élevé en barriques de 4 à 5 vins durant 10 mois.

Du fruit et du croquant pour cette Aube tout jeune.

Mais aussi, déjà, l'élégance, l'ampleur et la longueur que lui confère son terroir exceptionnel.

Les arômes fumés et de café torréfié s'ouvrent sur des notes de fruits rouges et noirs (cassis), soutenues par des saveurs épicées.

Quels accords ?

L'Aube est parfaite pour débiter avec quelques tapas de charcuterie et jambon cru. Elle fait des merveilles sur une côte de bœuf au barbecue et peut terminer en beauté sur un dessert au chocolat ou une tarte aux figes.

Tarifs : 17 € TTC, chez les cavistes

Contact presse- Agence BW- Aurélie Rovnanik tél 06 81 98 45 15

Domaine Courbis Tél 04 75 81 81 60

[www.vins-courbis-rhone.com](http://www.vins-courbis-rhone.com)