

Domaine Courbis aime la gastronomie

ZePros News Par [Jean Charles Schamberger](#)

05/04/18



Les Royes, un saint-joseph blanc à la robe or, au nez floral, et aux arômes de fruits secs et de vanille fondue.

VALLEE DU RHONE

Les frères **Dominique et Laurent Courbis** (Domaine Courbis à Châteaubourg, 07) ont complètement repensé leur collection de vins avec un nouvel habillage, de nouvelles gammes et aussi quelques nouvelles cuvées. Tous deux sont venus récemment présenter à Paris le travail qu'ils effectuent sur leurs 36 ha (dont 18,2 en saint-joseph rouge, 5 en saint-joseph blanc et 8 en cornas) où la syrah côtoie la roussanne, la marsanne et le viognier. Dominique et Laurent Courbis proposent désormais 14 cuvées réparties en 3 gammes : les cuvées de cépage ; les cuvées "Domaine" et les cuvées parcellaires, lesquelles comportent 4 AOC (**saint-joseph, cornas, saint-péray, crozes-hermitage**) et 2 IGP (**ardèche et collines rhodaniennes**).

Un déjeuner accords mets et vins au restaurant Pierre Sang on Gambey (Paris XIe) a permis d'apprécier, entre autres, les superbes cuvées parcellaires **Les Royes blanc 2016** en saint-joseph (100 % marsanne), et, en rouge, **Les Eygats 2012** en cornas (100 % syrah), l'un des étendards du Domaine Courbis. Rien d'étonnant à ce que 35 % de ses ventes se réalisent en restauration !