



À la découverte des vignobles : le domaine de Courbis

Châteaubourg

Visite du vignoble Courbis

Dans le cadre des visites d'été, l'office de tourisme Rhône Crussol propose la découverte des vignobles. Ce jeudi ils étaient près de 40 à se rendre au domaine Courbis de Chateaubourg.

Là, Laurent et Dominique Courbis se sont rendus sur les Royes où ils exploitent six hectares en amphithéâtre, dans une vallée pittoresque, les coteaux sont abrupts, et la vigne pousse sur un sol argilo calcaire. Sur cette parcelle sont cultivés, un hectare de blanc en cépage marsanne et 5 hectares de rouge en cépage syrah. Les visiteurs boivent les paroles de Laurent Courbis, passionné s'il en est, qui a reçu avec son frère Dominique, la vigne en héritage. Ils ont fait leurs armes sur cette terre et conforté leurs racines, su s'adapter au modernisme tout en préservant cette qualité et ces méthodes ancestrales liées à la vinification. «Les prochaines vendanges devraient avoir lieu sous un mois environ, seule dame nature décide insiste Laurent Courbis face à un public très attentif, car nous dépendons essentiellement d'elle».

La visite s'est poursuivie par le chai et terminé évidemment par une agréable dégustation apprécié de tous.

La production est équitablement écoulee sur l'étranger – USA, Grande Bretagne entre autres– mais aussi dans les bonnes tables de la région en restauration haut de gamme.

Rappelons que le vignoble Courbis est situé en face du confluent du Rhône et de l'Isère et qu'il est le plus méridional de l'AOC St Joseph.

La production annuelle est de 1200hl soit quelques 160000 bouteilles ce qui équivaut à un rendement moyen de 36hl par hectares.

