


LE GUIDE HACHETTE DES VINS

DOM. COURBIS Champelrose 2011 ★

■ 20 000  20 à 30 €

Valeur sûre de l'appellation (et du saint-joseph), les Courbis ont obtenu deux coups de cœur d'affilée pour leurs cornas Les Egyats 2009 et La Sarabotte 2010. Cette année, voici une cuvée, née de vieux ceps de plus de soixante-dix ans plantés sur granite, parée d'une robe dense et profonde. À l'olfaction, les seize mois d'élevage n'emportent pas tout sur leur passage, laissant s'exprimer avec douceur les épices et les fruits mûrs. En bouche, le vin se révèle chaleureux, ample, gras et long. Une générosité qui appelle une viande mijotée, une épaule d'agneau aux épices douces par exemple, aujourd'hui comme dans six ans.

📍 Dom. Courbis, rte de Saint-Romain,
07130 Châteaubourg, tél. 04 75 81 81 60,
fax 04 75 40 25 39, contact@domaine-courbis.fr,

☑️ 🦿 🍷 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sam. sur r.-v.

DOM. COURBIS Les Royes 2011 **

18 000



20 à 30 €


Cornas ou saint-joseph, ce domaine propose toujours de belles cuvées, saluées dans le Guide par nombre d'étoiles et de coups de cœur. Ce 2011 tient son rang. Il se présente dans une robe sombre et profonde animée de

reflets violines de jeunesse. Les dix-huit mois d'élevage ont légué des parfums de café torréfié et de goudron qui confèrent à l'olfaction un surcroît de complexité, sans écraser pour autant les notes variétales de la syrah (fruits noirs, épices, violette). En bouche, le vin s'impose par sa puissance et son ampleur, structuré par de solides tanins. À garder quatre à cinq ans au moins, ou bien une décennie pour de nouvelles sensations. La **cuvée principale rouge 2011 (15 à 20 €; 50 000 b.)**, moins complexe mais intéressante par son volume, sa franchise et sa fraîcheur, est citée. On pourra l'apprécier plus tôt.

● Dom. Courbis, rte de Saint-Romain,
07130 Châteaubourg, tél. 04 75 81 81 60,
fax 04 75 40 25 39, contact@domaine-courbis.fr,

☑ ♣ ☹ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sam. sur r.-v.

♥ **DOM. COURBIS** La Sabarotte 2010 ★★

■ 5 000  30 à 50 €



Les Courbis, Laurent et Dominique, persistent et signent : encore un coup de cœur après celui obtenu l'an dernier pour leur magnifique cuvée Les Eygats 2009. La Sabarotte est un lieu-dit aux sols d'arènes granitiques où s'enracinent de vieux ceps de syrah âgés de soixante-cinq ans. Macération longue d'un mois, élevage de dix-huit mois en fût, tout a été mis en œuvre ici pour en faire un grand vin de garde. Le résultat ? Un cornas riche, concentré, puissant et complexe. On y hume des senteurs intenses d'épices et de fruits noirs mûrs, agrémentées d'un boisé non moins marqué, qui doit encore se fondre. Mais avec une telle structure, avec un tel coffre, ce 2010 est armé pour l'assimiler et pour une très longue vie en cave. On l'en sortira dans sept ou huit ans minimum, et il pourra patienter dix ans et plus.

📍 Dom. Courbis, rte de Saint-Romain,
07130 Châteaubourg, tél. 04.75.81.81.60, fax 04.75.40.25.39,
contact@domaine-courbis.fr

☑️ 🍷 🚶 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sam. sur r.v.

♥ **DOM. COURBIS** Les Eygats 2009 ★★



5 000



30 à 50 €



Les vignes sont perchées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses granitiques exposées au sud-sud-est. Cela donne, dans un millésime chaud comme 2009, un vin mature à souhait. Mûre, myrtille, réglisse, poivre, vanille, celui-ci offre au nez une belle palette d'arômes, également au service d'un palais puissant, concentré, dense et long. La finale tannique et sévère confirme que l'on a affaire à un vin de garde, à attendre une dizaine d'années. Un vrai cornas en somme. Une étoile est attribuée à la cuvée **Champelrose 2009** (20 à 30 €; 20 000 b.), plus marquée par l'élevage, mais avec la matière idoine pour le supporter aisément. 2009 restera comme un grand

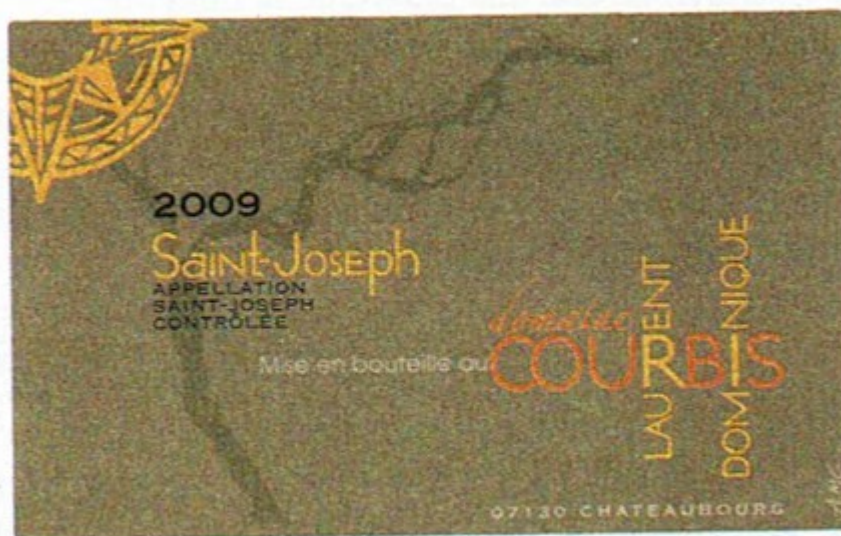
millésime pour Laurent et Dominique Courbis, avec deux coups de cœur – en cornas et en saint-joseph.

📍 Dom. Courbis, rte de Saint-Romain,
07130 Châteaubourg, tél. 04.75.81.81.60, fax 04.75.40.25.39,
contact@domaine-courbis.fr

☑️ 🍷 🚶 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sam. sur r.-v.

♥ DOM. COURBIS 2009 ★★

■ 50 000 ■ 15 à 20 €



Ce domaine avait très bien réussi ses 2008. Que dire des 2009 ? « Remarquables », proposent les dégustateurs, qui attribuent un coup de cœur à la cuvée principale du domaine. Un vin « monacal » dans sa robe noir d'encre, encore austère certes, mais qui dégage une puissance rare, bâti sur des tanins serrés, et tendu par une minéralité magnifique, celle des grandes syrah nées sur granit. « Une cathédrale romane », écrit un des jurés. Elle rayonnera dans quatre ou cinq ans... La cuvée **Les Royes rouge 2009** (20 à 30 €; 18 000 b.) séduit par sa rondeur, sa finesse et sa fraîcheur, mais encore sous l'emprise des dix-huit mois de fût, elle patientera la même durée. Deux étoiles. Quant au **blanc 2010** (10 000 b.), il obtient une étoile pour son équilibre entre gras et vivacité, et pour ses jolis arômes de pêche et de fleurs blanches enrobés d'un élégant boisé vanillé.

📍 Dom. Courbis, rte de Saint-Romain,
07130 Châteaubourg, tél. 04.75.81.81.60, fax 04.75.40.25.39,
contact@domaine-courbis.fr

☑️ 🍷 🍴 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h; sam. sur r.-v.