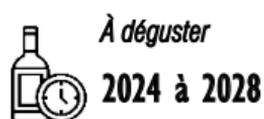
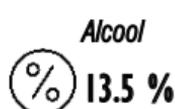
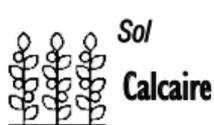


JOHANNISBERG

Sélection Comby

○ LE NOBLE

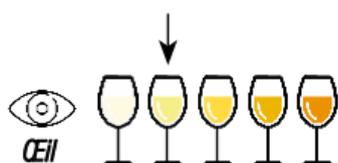


En deux mots

*Blend de trois millésimes : 2020-2021-2022

Ce vin a été créé spécialement pour célébrer le 60e anniversaire de la cave. Pour marquer cet événement, une nouvelle création a été réalisée : un assemblage de trois millésimes provenant d'une même parcelle de Johannisberg, située dans le lieu-dit «Lemeires». Le résultat est tout simplement impressionnant.

Dégustation



Au nez, ce vin dévoile un bouquet complexe. Il exprime des notes de fruits à chair blanche, notamment la poire et l'abricot, enrichies par des touches d'ananas et d'amande.



En bouche, ce vin se révèle ample et riche. Malgré sa rondeur, l'équilibre est maintenu par une légère acidité qui adoucit son opulence. L'assemblage de différents millésimes confère une richesse aromatique particulièrement séduisante, avec des notes prononcées de fruits blancs et d'épices.



Poulet au four



Saint-Pierre poêlé



Gratin dauphinois



Brebis et compote d'abricot

#buvonslagrappe

JOHANNISBERG

Sélection Comby

○ LE NOBLE

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
**10 ha dans la région
de Chamoson**

 *Les visages*
Yann et Gratién Comby



De l'Héritage à l'Excellence

Quand une nouvelle génération arrive à la tête d'un domaine, elle apporte souvent son lot de nouveautés et parfois même de véritables chamboulements. C'est le cas de la famille Comby, établie à Chamoson depuis le XIIIème siècle, où chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice familial.

En 1962, Fernande et Louis Comby fondent la cave avec le logo d'un pressoir (et non pas d'un caractère chinois) qui figure encore aujourd'hui sur les étiquettes. Le couple se consacre à la vinification de cépages traditionnels et les propose à la vente en bouteille, ce qui est aujourd'hui la gamme *Héritage*. En 1982, leur fils Gratién, fraîchement diplômé en œnologie de Changins, reprend les rênes de la cave. Conscient du potentiel exceptionnel des cépages valaisans, il commence à planter des spécialités et à créer les premiers assemblages du domaine familial pour créer la gamme *Prestige*.

L'histoire se perpétue avec Yann, le fils de Gratién, qui, depuis 2008, porte la responsabilité entière de la vinification. Il sélectionne des parcelles pour créer des vins uniques qui mettent en valeur le terroir unique de Chamoson en créant la gamme *Excellence*. En 2018, il décide de convertir le domaine à la culture biologique, une décision influencée par des convictions environnementales fortes, surtout après les épisodes du gel en 2017. La suite de l'histoire s'écrira aussi avec Emilien, le frère de Yann, qui a rejoint l'aventure en 2022... pour chambouler à sa manière cet héritage familial.

