

CUVÉE JOËL

Selection Comby

LE PERSPICACE

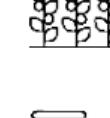
 **Cépage**
Pinot Noir

 **Millésime**
2021

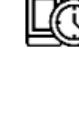
 **Vignes**
Chamoson

 **Service**
14-16°C

 **Élevage**
12 mois en barrique

 **Sol**
Calcaire

 **Alcool**
13 %

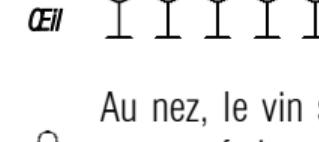
 **À déguster**
2023 à 2028

 **Production**
Biologique

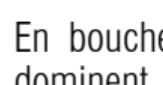
En deux mots

Yann nous partage : « Nous avions une parcelle de Pinot Noir qui m'inspirait énormément, avec ses petites grappes et sa maturation tardive, due à son emplacement en bas de la plaine. Lorsque mon fils Joël est né en 2014, j'ai choisi de lui consacrer cette cuvée parcellaire. Cette parcelle a aussi marqué notre transition vers l'agriculture biologique, débutée en 2013.»

Dégustation



 **Nez**
Au nez, le vin s'exprime sur des fruits rouges frais, mêlant la fraise et la framboise, accompagnés de quelques notes épicées de poivre blanc.



 **Bouche**
En bouche, l'élégance et la fraîcheur dominent, avec une belle expression de fruits rouges. De subtiles notes fumées et vanillées viennent compléter l'ensemble avec finesse.



 **Viande**

Filet de porc

 **Poisson**

 **Végétarien**

Risotto aux asperges

 **Fromages**

Chèvre frais

#buvonslagrappe

CUVÉE JOËL

Sélection Comby

LE PERSPICACE

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
10 ha dans la région de
Chamoson

 *Les visages*
Yann et Gratien Comby



De l'Héritage à l'Excellence

Lorsqu'une nouvelle génération prend les rênes d'un domaine, elle y insuffle souvent des idées neuves, parfois même un vent de révolution. C'est précisément ce qui se joue chez les Comby, famille établie à Chamoson depuis le XIIIe siècle, où chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice familial.

En 1962, Fernande et Louis Comby fondent la cave familiale. Leur logo ? Un pressoir stylisé - et non un caractère chinois, comme on le croit parfois - qui figure encore aujourd'hui sur les étiquettes. Le couple se consacre à la vinification de cépages traditionnels et commence à proposer ses vins en bouteille, posant ainsi les fondations de la gamme Héritage. En 1982, leur fils Gratien, fraîchement diplômé de Changins, reprend le flambeau. Visionnaire, il perçoit tout le potentiel des cépages valaisans et introduit les premières spécialités ainsi que des assemblages novateurs, donnant naissance à la gamme Prestige.

L'histoire se perpétue avec Yann, le fils de Gratien, qui prend en main la vinification dès 2008. À son tour, il sélectionne avec précision des parcelles d'exception pour créer des cuvées singulières, reflet fidèle du terroir de Chamoson : c'est la naissance de la gamme Excellence. En 2018, convaincu qu'un grand vin commence par une vigne saine, il engage la cave dans une conversion à la culture biologique. Depuis 2022, son frère Emilien a rejoint l'aventure... bien décidé à faire bouger les lignes, à sa façon, et à écrire, lui aussi, un nouveau chapitre de cette saga familiale.

