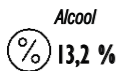
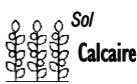


# CUVÉE JOËL

## Sélection Comby

● LE PERSPICACE



## En deux mots

Yann nous partage : « Nous avons 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



Au nez, ce vin surprend avec ses arômes remarquablement frais, évoquant le fruit de la passion, accompagné de nuances de fraise et d'une pointe de poivre blanc.



En bouche, ce Pinot Noir se révèle élégant et frais. Les nuances fumées, issues de l'élevage en barrique, ajoutent de la complexité et s'harmonisent parfaitement avec les notes de fraises et d'épices.



Filet de porc



Risotto aux asperges



Chèvre frais

# CUVÉE JOËL

## **Sélection Comby**

● LE PERSPICACE

 **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.

