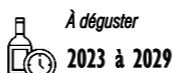
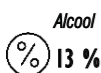
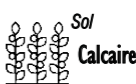


# SYRAH CÉLIEN

## Sélection Comby

● LE PERSPICACE



## En deux mots

Yann nous confie : « J'ai toujours eu un attachement particulier pour cette parcelle de Syrah, plantée par mon père et mon grand-père en 1982. Nous la cultivons en agriculture biologique depuis 2014. Il m'a semblé naturel de la dédier à mon deuxième fils, Célien, né en 2016. »

## Dégustation



Au nez, ce vin déploie un parfum complexe qui entrelace des notes de poivre, de fleur de sureau, de violette et de fruits noirs, suscitant immédiatement l'envie de le déguster. 🍷 🌿 🌸 🍇



En bouche, ce vin se distingue par sa finesse et son caractère prononcé. Les notes épicées de poivre, si typiques du cépage, se manifestent avec intensité. Les tanins sont délicatement fins. 🌸 🍇 🍷



Tartare de boeuf



Tarte aux aubergines



Tomme aux herbes

# SYRAH CÉLIEN

## **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.

