Syrah

Constantin-Comby

Cépage
Syrah

Millésime
2024

Vignes
Chamoson

Service
14-16°C

Élevage
Inox

Sol
Argilo-calcaire

Alcool
13%

Garde
8 ans

Production
Intégrée

Typologie

Le perspicace
Un rouge qui marque l'esprit !

Robe

Arômes

Mûre **Violette** **Poivre** **Mentholé**

Notre dégustation

« En 2000, en reprenant le domaine familial, Fabienne et Michel ont tenté le pari de planter de la Syrah à Chamoson, sur le lieu-dit Rougin : une terre pour les vins rouges, comme son nom l'indique. Ici, pas de barrique, rien que l'inox, pour laisser le cépage s'exprimer sans filtre. Et il ne s'en prive pas. Le nez est intense, franchement typé : le poivre d'abord, la mûre, une fraîcheur mentholée, la violette. La Syrah dans tout ce qu'on aime d'elle. En bouche, la structure est là, mais déjà posée, ronde, veloutée, avant une finale droit sur le poivre. Pas de maquillage, pas de détour : juste une Syrah, sincère, qui dit exactement ce qu'elle est. »



Viande
Entrecôte

Poisson
-

Végétarien
Lentilles beluga & légumes rôtis aux épices

Fromage
Plateau de fromages d'alpage

Syrah

Constantin-Comby

Cave
Chamoson

Vignes
4 ha sur Chamoson

Le visage
Michel et Fabienne Constantin-Comby



Une bombe à retardement

La mèche a été allumée en 1978 par François-Emmanuel Comby et son épouse. À l'époque, la cave portait le nom de Crêtacombe, clin d'œil aux patronymes des fondateurs, Ducrey et Comby. Du-Crêta-combe. Pendant des années pourtant, malgré un travail acharné, François-Emmanuel peine à propulser ses vins sur le devant de la scène. La poudre était là, il manquait l'étincelle.

Elle arrive grâce à sa fille, Fabienne. À seulement 21 ans, elle bifurque pour venir épauler son père, tout en menant en parallèle ses études d'œnologie à Changins. Et pour que les flammes prennent vraiment, elle embarque son mari, Michel Constantin. Plâtrier-peintre de formation et artificier dans l'âme, Michel n'hésite pas à se former au métier de caviste pour mettre le feu aux poudres.

Ensemble, le couple reprend le flambeau et fait entrer la cave dans une nouvelle ère, jusqu'à lui donner leurs deux noms : Constantin-Comby. Départ explosif, récompensé dès 2012 par la plus haute note au Grand Prix des Vins Suisses pour leur Johannisberg. Depuis, les distinctions s'enchaînent comme autant de détonations, jusqu'à leur entrée parmi les 150 meilleurs vignerons de Suisse au Gault & Millau, confirmée encore en 2026. Le bouquet final ? Peut-être. À moins que le meilleur reste à venir.