Viognier

Constantin-Comby

Cépage
Viognier

Millésime
2025

Vignes
Saint-Pierre-de-Clages

Service
12-14°C

Élevage
Inox

Sol
Argilo-calcaire

Alcool
12.9%

Garde
3 ans

Production
Intégrée

Typologie

Le surprenant
Un blanc aromatique !

Robe

Arômes

Citron · Pamplemousse · Pêche · Abricot · Floral

Notre dégustation

« Tout est parti d'un abricot. En dégustant un Viognier chez un collègue, Fabienne et Michel tombent sous le charme de ce cépage du Rhône. En 2012, ils décident de le planter au lieu-dit Grand-Praz. Le bouquet du nez donne tout de suite raison à ce coup de foudre : un fruit croquant entre pêche et abricot, une pointe de citron et pamplemousse, et une note florale qui accompagne le tout. Puis vient la surprise. Là où le Viognier se fait souvent opulent, celui-ci garde une fraîcheur étonnante : l'acidité vient tendre le volume du cépage pour trouver un bel équilibre, avant une finale sur une légère amertume agréable. Un Viognier qui a le fruit du Sud et la fraîcheur des Alpes. »



Viande
Poulet rôti

Poisson
Gambas au curry doux

Végétarien
Curry de légumes au lait de coco

Fromage
Chèvre frais

Viognier

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.