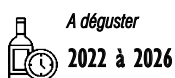
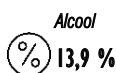


VIOGNIER

Sélection Comby

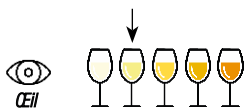
○ LE SURPRENANT



En deux mots

Donnant des vins parfumés et onctueux, le Viognier se retrouve dans les Syrah les plus chères au monde. Dans l'appellation Côte-Rôtie, dans la vallée du Rhône en France, on peut ajouter jusqu'à 20% de Viognier dans la Syrah. Cet assemblage rouge/blanc fait des vins d'exceptions. Moins connu en Suisse, le Viognier a trouvé sa place dans quelques parcelles valaisannes propices à son développement.

Dégustation



Au nez, son bouquet est intense. On retrouve des notes d'abricot, de pêche et de rose.



En bouche, ce vin dévoile un superbe équilibre entre onctuosité et acidité. Il révèle des arômes très expressifs d'abricot, de pêche et de fleurs. La finale en bouche évoque la sensation de croquer dans un abricot fraîchement cueilli.



Volaille



Filet de saumon



Asperges à la vinaigrette



Fromage bleu

VIOGNIER

Sélection Comby

○ LE SURPRENANT

 **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.

