

Domaine Courbis (Cornas et Saint-Joseph) avec Dominique Courbis

Domaine Courbis Saint-Joseph / Cornas

avec Dominique Courbis

Grains Nobles le jeudi 18 novembre 2010

Le nom de Courbis - prononcer Courbi - est fréquent dans la région de Chateaubourg, au sud de l'appellation Saint-Joseph en limite de celle de Cornas, à moins de 10 km au nord de Valence mais en rive droite du Rhône, où la famille Courbis est installée depuis le 16ème siècle.

Laurent et Dominique Courbis exploitent aujourd'hui le vignoble familial. Le domaine est composé de 32 ha de vignes en coteaux orientés sud/sud-est sur les communes de Glun, Châteaubourg et Cornas. Les vignes sont situées dans un périmètre de 5 km de l'exploitation. Ce sont :

- 7 ha en AOC Cornas, depuis 1986, sur des sols granitiques,
- 6 ha en AOC Saint-Joseph blanc, sur des sols argilo-calcaires,
- 18 ha en AOC Saint-Joseph rouge, sur des sols principalement granitiques mais également argilo-calcaires,
- 1 ha de Vin de Pays de l'Ardèche, syrah.

La production annuelle est d'environ 120.000 bouteilles.

Dominique s'est installé en 1988 avec son père, rejoint en 1994 par son frère Laurent.

Les deux frères sont complémentaires même si Dominique est plutôt à la vigne et Laurent à la cave.

Six salariés, les deux frères et leurs épouses, ainsi que des travailleurs saisonniers travaillent sur l'exploitation.

Les vignes sont exploitées de manière conventionnelle, les sols sont parfois très pentus à tel point que seul le travail à la main est possible, la sécurité d'un cheval pouvant difficilement être assurée sur des devers importants. Compte tenu de ces paramètres, la vigne est conduite en lutte raisonnée en limitant le nombre de traitements, un passage en bio semblant difficile compte tenu de la topographie des lieux et de la main d'œuvre disponible.

Outre l'activité viticole, le domaine conserve encore une petite activité de producteur de fruits, abricots et cerise, qui représente 15% du CA total.

La dégustation :

Saint-Joseph blanc 2009 :

Issu de vignes d'environ 45 ans sur sol argilo-calcaire - rare dans cette région granitique - , avec 97% de marsanne, un élevage en fût neuf et usagé.

Un nez mûr et floral, assez large avec des agrumes et un peu de miel.

En bouche, de la puissance, du gras, du miel également, avec un enrobage important dû à la richesse du millésime.

Vin de Pays de l'Ardèche rouge 2008 :

Ce vin de syrah élevé en cuve inox est construit sur le fruit pour être consommé rapidement. Il est assez friand mais son profil aromatique n'est pas très original et les conditions climatiques difficiles du millésime le pénalisent en terme de concentration.

Saint-Joseph rouge 2008 :

C'est une cuvée élevée en barriques usagées et en cuves qui représente environ la moitié de la production du domaine, en année normale. Elle est issue de raisins de vignes de 20 à 25 ans sur des sols argilo-calcaires et surtout granitiques. Vu les difficultés du millésime, seule cette cuvée de Saint-Joseph a été produite en 2008.

Beaucoup de fraîcheur dans cette bouteille avec des notes fumées et réglissées au nez, des épices et des fleurs en bouche. Certes, celle-ci est un peu végétale mais ce vin est frais et assez long.

Saint-Joseph rouge 2007 :

Etant donné la meilleure tenue de ce millésime, l'élevage a comporté des bois moins anciens. Ici, le vin est plus structuré, plus fruité aussi, marqué par une combinaison tanins / acidité assez présente, ce qui lui confère un caractère sanguin et sapide. En conclusion, une belle rusticité ...

Saint-Joseph rouge "Les Royes" 2007 :

C'est une sélection de 6 à 7 ha de vignes sur la parcelle des Royes, dans un vignoble en cirque, orienté plein sud, à la lisière de Cornas, abrité des vents du nord. Les vignes ont une vingtaine d'années environ et le vin est élevé dans des barriques récentes de 1 à 2 vins avec du fût neuf également.

Le nez s'est montré épicé et floral alors que la bouche a présenté un beau fruit, de la tension - sans surextraction - et de la finesse dans un ensemble long et assez aérien.

Cornas « Champelrose » 2008 :

Cette cuvée représente habituellement 75% de la production des Cornas. En année normale, elle est constituée de 50% de vignes du lieu-dit Champelrose - et d'autres parcelles, situés sur une arène granitique.

En 2008, elle fut la seule produite par assemblage de toutes les parcelles de Cornas.

Ce vin s'est présenté un peu réduit, viandé, sans beaucoup de précision. En bouche, des notes acidulées, avec de l'amertume et un fruit en retrait. Il va sans doute falloir attendre un peu que cette bouteille s'affine...

Cornas « Champelrose » 2007 :

Indéniablement, ce millésime de belle maturité fait la différence : la bouteille s'est montrée poudrée, fumée, avec une belle structure et un équilibre agréable entre acidité et tannins. En finale, de la largeur et des notes chocolatés, signes d'un boisé pas encore intégré.

Cornas « Les Eygats » 2007 :

Parcelle située à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé (Gore) avec des vignes de 15 ans, exposées est/sud-est.

Les raisins sont récoltés 2 à 3 jours après ceux de Champelrose. L'élevage comporte des barriques d'un vin et des barriques neuves. Celui-ci marque encore le vin qui a besoin de quelques instants pour que le fruit s'exprime. En bouche, des sensations aériennes, de la fraîcheur et de la tension, mais également de l'amertume et du cacao. Attendre ...

Cornas « La Sabarotte » 2007 :

La Sabarotte est un lieu-dit de l'appellation situé en coteau. La parcelle de 1,5 ha est âgée - plus de 60 ans - et les rendements moyens sont faibles, à peine 25 h/ha avec un élevage effectué en barriques neuves. Beaucoup plus de plénitude et de maturité ici, avec un fruité noir, masqué de prime abord par une réduction passagère. En bouche, de l'équilibre, de la longueur, une élégance saline et florale. L'élevage est « digéré » par la matière.

Cornas « La Sabarotte » 2006 :

Un profil aromatique différent, plus sur la terre, la plante, l'humus avec cependant un nez floral (pivoine) et des notes sanguines et réglissées en bouche. Un Cornas classique un peu austère, à attendre. Ce vin est bien intégré dans son terroir.

Cornas « La Sabarotte » 2001 :

Un vin intéressant car en début d'évolution. Il présente un bel équilibre entre des notes de fourrure, de musc et un fruité « mûr » avec une présence de fruits secs (figes ...). En milieu de bouche, une petite sécheresse qui disparaît en finale au profit de notes mentholées et florales. Globalement un bel équilibre classique.

Une soirée intéressante, un vigneron qui parle vrai, des vins de terroir bien typés mais une proportion de bouteilles bouchonnées anormalement élevée, hasard de la dégustation ou bouchonnier(s) à incriminer ?

C-R : YT.