



» » Colombo – Dubourdiou Une Passion Commune

Colombo – Dubourdiou

Une Passion Commune par Patrick Faus



Un mariage ? Certes, non. Une appréciation sinon une admiration réciproque ? Certes, oui. Une curiosité partagée, un savoir-faire hérité de deux grands noms et de pères qui savent transmettre. Les Côtes-du-Rhône et le Bordelais. Mariage de la carpe et du lapin ? Plutôt une tentative de rapprochement, de tenter à tout prix de travailler sur un projet commun. Après tout, certains **vins de la vallée du Rhône** partaient déjà vers le Bordelais au XVIIIème siècle pour apporter un peu de structure...



Laure Colombo et Jean-Jacques Dubourdiou l'ont voulu avec l'enthousiasme et le côté têtu de la jeunesse. Ainsi, la cuvée Carnivore (quel drôle de nom) a vu le jour.

Cuvée Carnivore, rouge, 2015

Cépages : cabernet sauvignon, syrah

Un cabernet sauvignon et une syrah, l'un sur les calcaires de Barsac, l'autre sur les terrasses granitiques. Assemblage à quatre mains après un élevage de 14 mois en fûts de chêne. L'enfant se porte bien, les parents aussi d'ailleurs. Il a une belle robe pourpre profond, plein de fruits noirs au nez, un bel équilibre en bouche, et une finale assez longue, même s'il ne

donne pas encore tout son potentiel. Pour l'instant, c'est un vin étonnant et atypique par ses origines mais l'affaire est à suivre.

Servir à 17°, sur des gibiers, de la viande grillée, et même sur un fromage à pâte pressée genre Beaufort ou Comté. Vente cavistes : 29 €

Bien sûr, ils continuent à faire du vin séparément, et du bon. Quelques exemples dans l'excellence des dernières productions.

Saint-Péray, La Belle de Mai, blanc, 2015 – Jean-Luc Colombo

Cépages : roussanne, marsanne

Vinification en barriques de chêne, puis élevage sur lies de 12 à 16 mois. Nez floral à l'évidence, bouche fruitée, agrumes, légère acidité et une minéralité très présente. Un vin superbe à déguster à 14°, sur des crustacés ou des volailles. Vente cavistes : 26 € environ



Cornas, La Louvée, rouge, 2011-Jean Luc Colombo

Cépage : syrah (vieilles vignes jusqu'à 90 ans)

Elevage en fûts de chêne durant 22 mois.

Un vin magnifique ! Fruits noirs et réglisse au nez, bouche idem avec en prime du gras, de la structure, et surtout de la puissance contrôlée mais la syrah demeure soyeuse avec une certaine élégance. Servir à 16° sur des viandes rouges, du pigeon, du chevreuil, etc.

Vente cavistes : 72 € environ



Château Doisy-Daene, Barsac, liqueux, 1990 – Dubourdieu

Cépages : sémillon, sauvignon

Un vin dans la famille depuis 1924, un Second Cru Classé sur l'appellation Sauternes.

Récolte élitiste par des mains expertes, élevage de dix mois en barriques au frais des caves puis neuf mois d'élevage en cuves inox et mise en bouteilles. Le mariage réussi de la tradition et de la modernité.

Au nez et en bouche, un petit chef-d'œuvre de délicatesse, de l'éclat du fruit, de la puissance et une grande fraîcheur, et une vivacité qui n'en finit pas. Une sorte de jeunesse éternelle.

Servir à 11°, seul ou sur des desserts comme des tartes aux fruits ou des soufflés aux agrumes (mandarine, orange). Vente cavistes : 60 € environ

www.vinscolombo.fr

www.denisdubourdieu.fr