



# VINS JEAN-LUC COLOMBO

Tarifs Particuliers TTC – En Euros – Mai 2016

*Jean-Luc Colombo*  
VINS JEAN-LUC COLOMBO

« *Je souhaite que chaque verre soit un hymne aux plaisirs simples et forts de la vie: la nature, la table, le partage* ».



Jean-Luc Colombo est un homme de passions, d'énergie, de chaleur humaine. De sa mère, cuisinière marseillaise, il tient un goût précoce pour les plaisirs de la table qui le conduit naturellement à entreprendre des études d'œnologie.

Le rêve de Jean-Luc, devenir vigneron, se concrétise au début des années 1980 par l'acquisition de son premier vignoble, un coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas.

De là naît le premier millésime du Cornas "**Les Ruchets**" (1987), qui devient la cuvée phare des vins Jean-Luc Colombo. A grandes enjambées, le vignoble s'agrandit et Jean-Luc peut enfin vivre pleinement sa passion du vin en s'appuyant sur quelques principes solides : le respect de la **nature** et des différents **terroirs**.

Jean-Luc et Anne ont transmis leur amour du vin et de la table à leur fille Laure qui a rejoint le domaine familial en 2010.

VINS JEAN-LUC COLOMBO

10-12 rue des Violettes – 07130 Cornas – France – Tél: (+33) 4 75 84 17 10 – Fax: (+33) 4 75 84 17 19  
colombo@vinscolombo.fr – www.vinscolombo.fr

# VINS JEAN-LUC COLOMBO

## LES CORNAS ★

*Petite appellation de 130 hectares en terrasses granitiques abruptes surplombant le Rhône, Cornas a vu naître la Syrah. Elle y a trouvé son expression la plus pure et est aujourd'hui l'unique cépage. Les hommes qui la cultivent sur cette terre sont dépositaires de cette tradition millénaire. Un terroir unique et préservé au milieu des bois de chênes verts et de genévriers confère aux vins leur minéralité et leur profondeur. Ces vins élégants, complexes, puissants et tout en velours on fait valoir à l'appellation Cornas le statut de « Meilleure appellation de la Vallée du Rhône » par la Revue des Vins de France en 2005.*

## Uni-parcellaire

### CORNAS LE VALLON DE L'AIGLE, 2013

Regardant le sud sous les ailes des milans, nichées dans d'un vallon secret entourées de chênes verts et de genévriers, les vieilles vignes de Syrah du Vallon de l'Aigle sont la quintessence de la vie de vigneron de Jean-Luc. Réservée aux très grands millésimes, cette cuvée emplit de notes de violettes, de framboises sauvages, d'encens et de tabac est d'une complexité et d'un soyeux extrêmes. Un grand classique sur un lièvre à la royale ou en civet à la française.

75cl	198,00
------	--------

*Le millésime 2013 est exclusivement sur allocation*

2013 Wine Advocate: 94+/100

2010 Bettane&Dessauve: 18/20

2009 Bettane&Dessauve: 18/20 - Wine Spectator: 95/100  
TOP 8: Meilleur vin rouge de la Vallée du Rhône Nord

### CORNAS LES RUCHETS, 2013

Face au soleil levant, entre genévriers et chênes verts, les vieilles vignes de syrah de la parcelle des Ruchets sur les granites de Cornas sont l'âme de notre domaine. Un élevage en douceur pendant deux années exhausse ce terroir. Naissent alors des parfums de mûres, de cassis et de violettes, des épices douces, un peu de poivre et une promenade dans la forêt. Les Ruchets est un grand vin, un vin puissant qui se partage, un vin complexe qui raconte la magie de l'harmonie de la Table en sublimant un canard mi- sauvage frotté aux épices pilées.

75cl	63,00
150cl	129,00
300cl	261,00

*Le millésime 2013 est exclusivement sur Allocation*

2013 Stephen Tanzer: 92/100

2011 Jancis Robinson: 17/20

2010 Bettane&Dessauve: 17,5/20 - Stephen Tanzer: 92/100  
The Rhône Report: 93/100

### CORNAS LA LOUVEE, 2013

Regardant le sud, adossées à un bois de cèdres et de chênes verts, les vieilles vignes de syrah de la parcelle de la Louvée sur les granites de Cornas racontent une histoire délicate et élégante. Une histoire murie après presque deux ans de repos en barrique, une rencontre aux arômes de framboises, de myrtilles et de violettes, une gourmandise de chocolat et de pain d'épice. Un vin harmonieux et éclatant, un délice sur un pigeonneau cuit en cocotte dans son jus.

75cl	72,00
150cl	147,00
300cl	297,00

*Le millésime 2013 est exclusivement sur allocation*

2013 Bettane&Dessauve: 16,5/20

2012 Stephen Tanzer: 94/100

2010 Bettane&Dessauve: 17,5/20 -The Rhône Report: 94/100

## Pluri-parcellaires

### CORNAS TERRES BRÛLÉES, 2013

Subtil assemblage de syrah provenant d'une vingtaine de parcelles, Les Terres Brulées sont la plus jolie représentation de Cornas. Une robe d'un rouge intense, des notes de framboises, de réglisse, de café; des tannins puissants mais très élégants sublimées par un élevage maîtrisé de presque deux ans. A accompagner d'une côte de bœuf grillée au feu de bois saupoudrée de fleur de sel et servie avec un gratin de macaronis.

75cl	39,00
150cl	81,00
300cl	165,00

*Le millésime 2013 est exclusivement sur allocation*

2012 IWC: Gold – Stephen Tanzer: 92/100

2011 Jancis Robinson: 17/20

2010 Bettane&Dessauve: 16,5 - Stephen Tanzer: 92/100  
The Rhône Report: 93/100



## LES ROUGES DU RHÔNE



### CÔTE RÔTIE, LA DIVINE, 2012

Magique et éternelle, La Divine chante les terrasses de schiste de Côte Rotie, la poésie de la Syrah intense et fraîche, veloutée d'une pointe de Viognier! Divine... sur un pigeon aux grains de muscat!

75cl	50,00
------	-------

2010 Bettane&Dessauve: 15/20



### HERMITAGE, LE ROUET, 2013

Le Rouet Rouge est de la famille des Grands. Ses lettres de noblesse viennent de la colline solaire de l'Hermitage où la Syrah s'épanouie. Classique sur le tournedos Rossini et inattendu sur le faisán aux choux, il défie les décennies.

75cl	52,00
------	-------



### CAIRANNE - CÔTES DU RHONE VILLAGE, PAVILLON DES COURTISANES, 2014

Epicé et Soyeux, le Pavillon des Courtisanes naît des galets de Cairanne au pied du majestueux Mont Ventoux. Des fraises mûres du Grenache et du poivre frais de la Syrah: une gourmandise, presque un péché, à déguster avec un gigot d'agneau parfumé au thym.

75cl	14,00
------	-------

2012 Revue des Vins de France: 14/20



### CÔTES DU RHÔNE, LES FOROTS, 2013/2014 ★

Rythmé et originel, le style des Forots naît de la précision. La pulpeuse Syrah dévoile son caractère épice, fruité et naturel. Splendides et subtiles noces du vin et d'une viande grillée au feu de bois.

75cl	14,00
150cl	31,00

2013 Bettane&Dessauve: 14/20



### IGP MEDITERRANEE, LES COLLINES DE LAURE, 2014

Élégantes et sensuelles, les Collines de Laure révèlent l'intensité et la finesse de la Syrah. Une mise en bouche telle une caresse puis une effusion de framboise, de fraise des bois et de violette. A servir légèrement frais.

75cl	10,00
150cl	22,50
300cl	59,00

2011 The Rhône Report: 90/100



### CÔTES DU RHÔNE, LES ABEILLES ROUGE, 2014

Les Abeilles sont à l'image de ces petites créatures! Gourmandes par le Grenache, sérieuses par le Mourvèdre et puissantes par la Syrah! Un vin plein de vie, des fruits rouges à savourer sans prétexte!

75cl	9,90
37,5cl	7,00
BIB 10L	65,00

2013 IWC: Bronze

## LES BLANCS DU RHÔNE



### CONDRIEU, AMOUR DE DIEU, 2014

Puissant et charmeur l'Amour de Dieu est une déclaration. L'aromatique viognier est ici précis, juste et fraîchement mur. Bien élevé il se marie délicieusement avec une volaille aux mousserons.

75cl	45,00
------	-------

2013 Wine spectator: 91/100  
2012 Stephen Tanzer: 91/100



### HERMITAGE BLANC, LE ROUET, 2014

Harmonie de Marsanne et Roussanne sur la colline solaire de l'Hermitage, le Rouet Blanc offre ses fleurs d'aubépine, son miel et ses épices. Enrobage somptueux pour des crustacés ou une salade de pommes de terre aux truffes noires.

75cl	52,00
------	-------

2012 Jancis Robinson: 17,5/20



### SAINT PERAY, LA BELLE DE MAI, 2014 ★

Printanière et délicate, La Belle de Mai, pour séduire allie la Roussanne à une touche de Marsanne. Se répandent ainsi des brassées d'aubépines et de tilleul qui se mêlent exquisément à une volaille au four ou une belle sole meunière.

75cl	26,00
------	-------

2014 Wine spectator: 91/100  
2013 Bettane&Dessauve: 15,5/20



### CÔTES DU RHÔNE, LA REDONNE, 2015 ★

Aguichante et croquante la Redonne fait des étincelles! Exquis mariage du Viognier séducteur et de la sage Roussanne. Elle joue avec une daurade en papillote ou une belle caillette ardéchoise.

75cl	14,00
150cl	31,00

2014 Bettane&Dessauve: 14,5/20  
2013 IWC: Gold



### CÔTES DU RHÔNE, LES ABEILLES BLANC, 2014

Les Abeilles sont à l'image de ces petites créatures! Gourmandes par la Roussanne et gracieuses par la Clairette! Un vin plein de vie, un bouquet de fleurs blanches à savourer sans prétexte!

75cl	9,90
------	------

2014 IWC: Bronze  
2014 Bettane&Dessauve: 14/20

# VINS JEAN-LUC COLOMBO

## LA MEDITERRANEE

*Jean-Luc Colombo est né à Marseille au pied des collines blanches surplombant la méditerranée, peintes par Cézanne. Les vins de la Méditerranée sont un hommage à ses origines.*

### IGP MEDITERRANEE, LES ANTHENORS, BLANC 2014 ★

Ce vin issu du seul cépage clairette provenant de nos vignes de Sausset-les-Pins est un hommage aux collines blanches surplombant la baie de Marseille, à la garrigue rythmée d'oliviers et de cyprès. Des arômes de fenouil et d'agrumes, à la fois rond et frais, parfait pour accompagner la cuisine provençale.

75cl	30,00
------	-------

*Le millésime 2014 est exclusivement sur allocation*

**2012** Decanter Award : Silver

### AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, LA DAME DU ROUET, ROSÉ 2015 ★

Assemblage subtil de syrah, cinsault et grenache provenant des terres au nord de la côte bleue, sur les abords de l'étang de Berre. La Dame du Rouet est un rosé de gastronomie: délicat, majestueux et tenace. Il se mariera à la perfection avec les spécialités marseillaises comme la soupe au pistou, un loup ou un agneau frotté à l'ail avec un tian de courgette.

75cl	14,00
150cl	31,00

### IGP MEDITERRANEE, LES PINS COUCHÉS, ROSÉ, 2015

Près de Marseille où Jean-Luc est né, face à la méditerranée, les Pins Couchés contemplent paisiblement oliviers et garrigues, plongeant leurs racines dans la roche calcaire d'un blanc éclatant. La fraîcheur du Cinsault s'allie aux fruits de la syrah et aux épices du Mourvèdre. Les pins se coucheront volontiers au bord de l'eau pour un apéritif ou des sardines grillées!

75cl	10,50
150cl	22,50
300cl	59,00

**2013** IWC: Bronze

## ★ Les étoiles: Les coups de cœur de la Famille Colombo

### CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces Tarifs sont TTC.

Franco de port atteint dès 500€ de commande.

25€ TTC de port pour toute commande inférieure à 48 bouteilles.

Les millésimes à la vente peuvent être modifiés en cours d'année.

### CONDITIONNEMENT

- Cartons de 12 bouteilles (Cartons de 6 sur demande uniquement)
- Caisses bois de 6 ou 12 bouteilles pour les Cornas La Louvée, Cornas les Ruchets et Cornas Le Vallon de l'Aigle.

En application de la loi n° 80-355 du 12 mai 1980, nos ventes sont conclues avec réserve de propriété, en conséquence, le transfert à l'acheteur de la propriété des marchandises vendues est suspendu jusqu'au paiement intégral du prix.

## VINS JEAN-LUC COLOMBO

10-12 rue des Violettes – 07130 Cornas – France – Tél: (+33) 4 75 84 17 10 – Fax: (+33) 4 75 84 17 19  
colombo@vinscolombo.fr – www.vinscolombo.fr