

Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2016



Voici une de ces perles rares, un de ces vins « qui n'existent pas », ou plus exactement qui n'existent que dans le souvenir de quelques amateurs qui ont la chance de l'avoir goûté, tant ce Saint-Péray est rare et si difficile à se procurer !

Car si le domaine A. Clape est, depuis longtemps déjà, célébré dans le monde entier pour ses Cornas à l'incroyable capacité de garde et à la complexité inouïe, les Clape réservent aussi à leurs meilleurs clients une petite pépite, produite sur à peine un demi-hectare, ce superbe Saint-Péray qui fait honneur à son terroir et à cette famille de grands vigneron.

Comme la syrah, la marsanne, largement majoritaire, bénéficie ici de sols granitiques, mêlés à quelques argiles, à la différence des Saint-Péray produits plus au Sud de l'appellation, autour de la colline de Crussol, issus de sols à dominante calcaire. Les vignes d'une quarantaine d'années sont plantées sur des pentes très raides et drainantes, elles puisent dans ces sols à la fois cette ampleur, ce gras, et cette belle fraîcheur minérale que l'on retrouve dans le vin.

Soucieux de préserver au maximum le goût du fruit et conscient de la richesse naturelle du terroir, les Clape font le choix d'une vinification très peu interventionniste, en cuves de ciment, suivie d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

Sur ce splendide 2016, la puissance et la richesse naturelle de la marsanne (et du terroir) se conjuguent à merveille avec une vraie fraîcheur et une délicatesse florale propre au millésime. Dès le premier, on tombe sous le charme de ses arômes gourmands, entre poire Passe-Crassane, pêche, abricot, amande douce, nougat, brioche, miel... et cette fraîcheur végétale qui s'illustre sur de jolies notes de fenouil, d'anis, de fleurs blanches et une touche citronnée.

En bouche, même impression d'un mariage particulièrement réussi entre la sensualité de la texture et des saveurs d'un côté, et une vraie fraîcheur minérale de l'autre, qui s'étire sur de très jolis amers et une longue finale très nette, enlevée et persistante : bien loin de certains blancs rhodaniens, parfois un peu « bodybuildés », les Clape nous font ici voyager dans un monde d'équilibres subtils et de finesse. Bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et élégant : poire Passe-Crassane, pêche, abricot, amande douce, nougat, brioche, miel... fraîcheur végétale qui s'illustre sur des notes de fenouil, d'anis, de fleurs blanches et une touche citronnée.

Bouche : Superbe équilibre entre la sensualité de la texture et une vraie fraîcheur minérale, qui s'étire sur de très jolis amers et une longue finale très nette, enlevée et persistante.

Accords mets-vins : Couscous ou tajine de poissons, lapin aux oignons doux des Cévennes, blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (90%), roussanne

Culture : Principes biologiques