Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2022 - blanc



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 vignerons.

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 et du millésime 2022, les Clape font le choix d'une vinification très peu interventionniste, en cuves de ciment, suivie d'un élevage de 8 mois en vieux foudre et jarre de terre cuite.

Ce Saint-Péray balance aujourd'hui harmonieusement entre sensualité de la noisette, du pain d'épices, des fleurs jaunes, de la cire d'abeille, de la purée de pomme et des fruits à noyau, entre prune Reine-Claude et abricot, et l'énergie d'une trame saline, parcourue de notes d'agrumes confits. En bouche, le volume de fruit est considérable : on retrouve la pomme bien mûre, presque compotée, et l'abricot. Les contours salins et épicés apportent du relief à une matière ample, presqu'imposante. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en fraîcheur et en énergie.

Voici, de tout évidence, un des plus grands représentants de l'appellation et du millésime.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : puissant et élégant : noisette, pain d’épices, fleurs jaunes, cire d’abeille, purée de pomme, fruits à noyau (prune Reine-Claude, abricot), trame saline, agrumes confits.

Bouche : volume de fruit considérable : on retrouve la pomme mûre, presque compotée, et l’abricot. Les contours salins et épicés apportent du relief à une matière ample, presqu’imposante. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en fraîcheur et énergie.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'jui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (90%), roussanne

Culture : Principes biologiques