Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2023 - 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 moins d'un 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 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 petite cuve de ciment ovoïde, suivie d'un élevage d'une dizaine de mois en vieux foudre et demi-muid.

Passée une première touche subtilement toastée, ce Saint-Péray balance aujourd'hui harmonieusement entre sensualité de la noisette, du pain d'épices, du chèvrefeuille, du miel de jasmin, de la purée de pomme et des fruits à noyau, autour de la prune Reine-Claude et de l'abricot, et l'énergie d'une trame saline, parcourue de notes de citron jaune, de fenouil et de badiane. 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 dense mais souple et dynamique. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en fraîcheur et en énergie.

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : sensuel et énergique : touche subtilement toastée, noisette, pain d’épices, chèvrefeuille, miel de jasmin, purée de pomme, fruits à noyau (prune Reine-Claude, abricot), trame saline, citron jaune, fenouil, badiane.

Bouche : volume de fruit considérable : on retrouve la pomme presque compotée, et l’abricot. Les contours salins et épicés apportent du relief à une matière dense mais souple et dynamique. 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 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (90%), roussanne

Culture : Principes biologiques