Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2024 - 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 qui approchent la cinquantaine 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. Une fraîcheur qui anime ce millésime 2024, offrant un Saint-Péray toujours aussi profond mais plus tonique et longiligne que son prédécesseur.

Soucieux de préserver au maximum le goût du fruit et conscient de l'identité affirmée de ce terroir, Olivier Clape a fait le choix d'une vinification très peu interventionniste, en petite cuve de ciment ovoïde, suivie d'un élevage d'une dizaine de mois majoritairement en vieux foudre (un seul sur les quatre utilisés était neuf cette année).

Passée une première touche subtilement toastée, aux accents d'amande grillée, ce Saint-Péray balance aujourd'hui harmonieusement entre sensualité et délicatesse : on voyage entre la noisette, le pain d'épices, le tilleul et la camomille, quelques herbes séchées, le thé vert, le coulis de pomme, la poire bien mûre et l'abricot juteux. Une nuance anisée, une autre zestée, soulignent une sensation de fraîcheur qui participe à la signature du millésime.

En bouche, la matière est dense mais fuselée, animée en permanence par de fins amers minéraux et quelques rappels d'écorces d'agrumes. Les contours salins et épicés apportent du relief à ce jus dense mais souple et dynamique. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en énergie. La persistance impressionne déjà. Quelques années de cave le feront encore gagner en profondeur, l'enrobant de notes miellées et même truffées.

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Saint-Péray - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : entre sensualité et délicatesse : amande grillée, noisette, pain d’épices, tilleul, camomille, herbes séchées, thé vert, coulis de pomme, poire bien mûre, abricot juteux, nuance anisée et une autre zestée.

Bouche : matière dense mais fuselée, animée en permanence par de fins amers minéraux et des écorces d’agrumes, contours salins et épicés apportent du relief. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en énergie. La persistance impressionne déjà.

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 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (90%), roussanne

Culture : Principes biologiques