

Domaine A. Clape - Cornas - 2018



Plus qu'un vin, c'est une légende de la vallée du Rhône que nous avons le plaisir de vous proposer aujourd'hui, signé d'un Domaine iconique sur toute la planète Vin : Auguste Clape ! Une minuscule propriété familiale d'à peine 8 hectares qui a su faire (re-)découvrir et adorer, auprès des amateurs du monde entier, les vins de Cornas.

Sur ces coteaux de la rive ardéchoise du Rhône, les vignes ont été abandonnées après la crise phylloxérique puis la première guerre mondiale, au profit de cultures céréalières et fruitières. La famille Frugier décide cependant, dès les années 1920, de maintenir une petite activité de production de vins. Mais c'est avec Ariette Frugier et son mari, Auguste Clape, que le Domaine tel qu'on le connaît aujourd'hui prend son essor.

Les époux Clape créent dans les années 1950 le premier marché aux vins de Cornas et, surtout, décident de mettre en bouteille leur syrah avec le millésime 1957 : dès lors, la légende est en marche ! Au fil des décennies, ils vont bâtir un patrimoine viticole certes petit mais qualitativement exceptionnel, sur les meilleurs terroirs de la colline de Cornas, aux sols d'arènes granitiques plus ou moins sableuses, complétées de quelques rares îlots d'éboulis calcaires.

Conduit aujourd'hui par Pierre et Olivier Clape, respectivement fils et petits-fils d'Ariette et Auguste, le Domaine produit aujourd'hui la référence absolue de l'appellation Cornas, une cuvée issue des plus vieilles vignes sélectionnées sur les grands terroirs du Domaine, notamment sur les lieux-dits Reynards, Chaillot, Sabarotte, Tézier, Mazards, La Geynale et La Côte. Un véritable patchwork qui donne à la syrah sa complexité et sa profondeur, sans équivalent dans la région.

Ici, le vin se construit dans le plus pur respect d'une tradition solidement établie : des maturités justes, des vinifications en grappes entières en cuves béton suivies d'élevages en très vieux foudres ovales. Constance et pérennité : deux clés de la réussite au long cours de la famille Clape.

Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer ce vin de légende, rarissime et adulé dans le monde entier, dans sa version 2018. Bien sûr, comme tous les vins du Domaine, ce Cornas dense et tannique est un vin de grande garde, un géant qui commencera à déployer ses ailes après une dizaine d'années en cave.

Mais déjà, on perçoit d'impeccables équilibres, des tannins bien mûrs et souples, une aromatique typique de fruits noirs et bleus, entre myrtille confite et mûre, de poivre, de goudron fondu, de réglisse, de suc de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

violette et de viande fumée. Plus il s'aère, plus il libère des notes balsamiques et des évocations d'herbes aromatiques séchées comme le thym ou le laurier, complétées d'une touche d'olive noire. La texture profonde et veloutée décuple le plaisir en bouche. Le potentiel est énorme ! Les rares chanceux qui auront pu acquérir cette bouteille s'armeront de patience pour mieux l'apprécier dans 10 ans : un monument ! Collector absolu.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Cornas - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis sombre, dense

Nez : Mûr et complexe, mystérieux : fruits noirs et bleus, entre myrtille confite et mûre, poivre noir, goudron fondu, réglisse, suc de violette, viande fumée (poitrine fumée). Thym et laurier séchés. Olive noire.

Bouche : Une texture extraordinairement profonde et veloutée, sur des saveurs de fruits noirs, de charbon et de cacao. Longueur exceptionnelle.

Accords mets-vins : Boudin noir, ou côte de boeuf bien sûr, mais aussi un pigeon au cacao et sarrasin croustillant (à la façon de Jérôme Banctel)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Long carafage



Caractéristiques techniques

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques