

Domaine A. Clape - Cornas - 2020



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 petite 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 incontournable de l'appellation Cornas, une cuvée issue des plus vieilles vignes sélectionnée sur les grands terroirs du Domaine, notamment sur les lieux-dits Reynards (avec sa fameuse vieille vigne), 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 la durée, 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, sur un millésime 2020 aussi précoce que complet et équilibré, un millésime qui fera date. 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 une intensité aromatique hors du commun, mêlant

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

les fruits noirs et bleus confits, entre mûre, myrtille, cerise noire et pruneau, l'extrait de violette, la cendre et une note fumée d'écorce brûlée, la viande séchée et le bacon, mais aussi la réglisse concentrée et l'alcool de menthe. Plus il s'aère, plus il libère des notes d'herbes aromatiques séchées aux accents mentholés, complétés d'une intense dimension poivrée, faisant penser au poivre long indien, aux notes à la fois boisées et chocolatées. 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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Cornas - 2020



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

Appellation : Cornas

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques