
Saint-Péray

Vieilles Vignes

MILLÉSIME :
2023

APPELLATION :
Saint-Péray

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
La Côte sur Hongrie, la Beylesse

CÉPAGE(S) :
2/3 Marsanne + 1/3 Roussanne

ÂGE DES VIGNES :
Marsanne : 50 à 100 ans
Roussanne : plus de 40 ans

DEGRÉ :
13,5%

ÉLEVAGE :
Fermenté et élevé 12 mois en fûts neufs et
d'un vin Allier - Tronçais - Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège technique

DISPONIBILITÉ :
Automne 2024

Vintage :
2023

Appellation :
Saint-Péray

Color :
White

Terroir(s) :
La Côte sur Hongrie, la Beylesse

Variety(ies) :
2/3 Marsanne + 1/3 Roussanne

Age of vines :
Marsanne : 50 to 100 years
Roussanne : more than 40 years

Alcohol content :
13,5%

Ageing :
Fermented and aged 12 months in new and
one year old barrels Allier - Tronçais - Jupille

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Technical cork

Availability :
Autumn 2024



Millésime 2023,

Un Millésime sur le fil !

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vigneronns !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vigneronns abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vigneronns se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Le Rhône meridional:

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

Le Rhône septentrional :

Il y a un air de famille avec les blancs méridionaux avec une densité un peu plus ostentatoire...

Les qualités sur les rouges sont également variables d'une Appellation à une autre et au sein même de l'Appellation. Un millésime qui nous fait énormément penser à 2016 pour les vins réussis.

Et « Mention Spéciale » pour Le Nord du Nord !