CORNAS 2021
Domaine Auguste Clape

Situation : Peu facile de cultiver cette vigne qui s'accroche comme elle peut à la montagne et que l'on retient par des terrasses soutenues par des murets de pierres. C'est le travail acharné de Pierre et Olivier Clape, qui nous offre un vin d'exception, fruit d'un savoir-faire d'orfèvre. De père en fils, les Clape élaborent de vins racés qui s'imposent comme des références. Ils Travaillent 5 hectares sur les coteaux granitiques de Cornas (présentant des pentes naturelles allant jusqu'à 50-60% !). Un terroir difficile, non mécanisable, que les Clape apprirent à apprivoiser au fil des générations.

Cépage : Syrah 100 %.

Terroir : Arènes granitiques parsemées de dépôts alluvionnaires.

Température de Service : 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2035 voire plus dans de bonnes conditions de stockage.

Observations : Peu facile de cultiver cette vigne qui s'accroche comme elle peut à la montagne et que l'on retient par des terrasses soutenues par des murets de pierres. C'est le travail acharné de Pierre et Olivier Clape, qui nous offre un vin d'exception, fruit d'un savoir faire d'orfèvre. Ce Cornas de robe pourpre développe un nez complexe de fruits noirs cuits, de réglisse, de sous bois, qui à l'évolution évoqueront sans aucun doute la truffe. Sa trame séveuse et juteuse nous transporte sur une texture pleine, charnue, épaulée par des tanins encore fermes. Sa finale riche, est d'une grande persistance et nous souligne au passage la maturité exceptionnelle de cette syrah. Vin de gibiers, par excellence, voir de diamants noirs…

Quelques accords : Lièvre à la Royale, Cœur de Rumsteck à la Truffe noire…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com