



 Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 et contrôlé par Ecocert SAS F32600.
Biodynamic wine certified by FR-BIO-01 and controlled by Ecocert SAS F32600.

Saint-Péray “Lieu-dit Hongrie”

Le cépage

Marsanne.

Le terroir

Les raisins proviennent d'un sol argilo-calcaire avec une base granitique. L'argile apporte de la puissance au vin, alors que le calcaire le rend plus élégant, voire même aérien.

Les parcelles

Les parcelles sont situées dans le cœur historique de l'appellation Saint-Péray au pied de la montagne de Crussol, sur le Lieu-dit-Hongrie. L'exposition est Est, Sud-Est. Les vignes sont âgées d'environ 40 ans.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement.

La vinification

Les raisins sont pressés en grappes entières. La fermentation est thermo-réglée en fûts à 17 °C en levures indigènes. Un bâtonnage régulier est effectué.

L'élevage

Le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en demi-muids de 600 litres, puis 2 mois en cuves.

La dégustation

Robe : jaune d'or, dense, reflets verts, brillant.

Nez : frais, notes grillées, légèrement briochées, de fruits à chair blanche, fenouil, anis, chèvre-feuille.

Bouche : l'attaque est suave et fraîche, avec un bel équilibre. Le vin est dense, avec une finale persistante, légèrement grillée et des notes anisées.

Avec ce vin nous avons aimé : noix de Saint-Jacques poêlées avec un beurre aux agrumes.

Température de service : 10-12 °C.

Potentiel de garde : de 3 à 5 ans.

L'anecdote

Le nom de l'appellation “Saint-Péray” viendrait du patois local “Saint Pierre D’Ay” : nom de l'ancienne ville où le vignoble est situé.

Le nom de ce vin “Lieu-dit-Hongrie” a été donné en référence au quartier de Hongrie à Saint-Péray où se trouve le lieu-dit Hongrie à côté du ruisseau Hongrie, anciennement il y avait des tanneurs qui travaillaient au bord de ce ruisseau.

Grape variety

Marsanne.

Terroir

The grapes are grown on a clay-limestone soil over a granitic base. The clay gives the wine power, whilst the limestone adds more elegance, giving the wine an almost ethereal character.

Parcels

The parcels are situated in the historic centre of the Saint-Péray appellation, at the foot of Crussol mountain, in the place called Lieu-dit-Hongrie. East and south-east facing. The average age of the vines is 40 years.

Harvest

The crop is hand-harvesting.

Vinification

Whole clusters of grapes are pressed. The fermentation which takes place in barrels is temperature controlled at 17°C using indigenous yeasts. The lees are regularly stirred up (*bâtonnage*).

Maturing

The wine is aged in 600 litre-barrels for 8 months, and then for 2 months in vats.

Tasting

Colour : golden yellow colour with green lights and brilliant.

Nose : fresh, with roasted notes, slightly of brioche, aromas of white-flesh fruit, fennel, anise and honeysuckle.

Palate : the attack is fresh, suave and well-balanced. The wine is dense with a great persistency, and slightly roasted and aniseed aromas.

Recommended food pairing : fresh pan-fried scallops with a citrus fruit butter.

Serving temperature : 10-12°C.

Ageing potential : 3-5 years.

Anecdote

The name of “Saint-Péray” appellation is a derivative of “Saint Pierre D’Ay” in the local dialect: the former name of the town where the vineyards are situated. This “Lieu-dit-Hongrie” wine is named after the Hongrie district in Saint-Péray. Here the “Lieu-dit-Hongrie” sits alongside the Hongrie stream, where in former times tanners worked along the banks.

