



Tasting

Fine and delicate nose carried on notes of white flowers and fruits with white flesh such as peach of vine and pear. Straight and elegant mouth. This wine reveals notes of candied lemons and a mineral touch that carries the finish.

History

Our Saint-Péray 'Les Sauvagères' is named after the grape variety Marsanne thus named as it takes root in its wild ('sauvage') state in very steep limestone soils. Our first vintage was 1999.

Soil

This soil of Saint-Péray is very diverse and complex but a majority of limestone makes this appellation an exception on the right bank of the Northern Rhône river. An ideal place for pure and elegant whites.

Grape Variety

95% Marsanne
5% Roussanne

Age of the Vines

10 to 20 years.

Yield

40 hl/ha.

Weather Conditions

The autumn of 2020 was not very wet, except in December, which helped to balance the water deficit. After a relatively mild winter, the spring was early and vegetation started to grow rapidly, 15 days ahead of schedule. However, vegetative development slowed down very quickly with the drop in temperature. Episodes of black frost were recorded during the nights of April 7 to 9 with temperatures between -1°C and -6°C. Spring was cool and rainfall was abundant in May. Flowering took place rapidly and in good conditions around June 7. The summer was also very wet with temperatures below normal. The combination of these climatic parameters resulted in a delay of the veraison and a slower evolution of the maturities. Reaction and anticipation were the keywords until the end of the harvest to obtain aromatic wines with good balance.

Vinification

The grapes are hand-picked at a perfect maturity and then carried to the winery in small crates. They are whole-bunch pressed. The juice settles for 2 days at a cold temperature before being racked. The fermentation starts and lasts for 10 days.

Ageing

The ageing takes place for 1/3 of the cuvee in French oak barrels, 1/3 in stainless steel tanks and 1/3 in concrete egg-shaped tanks for 9 months.

Matching Food and Wine

Feuilleté of scrambled eggs with chicken liver and chives.
Brill boudin with a tomato coulis.
Picodon de l'Ardèche/roasted goat's cheese.

Serving Temperature

10° to 12°C.

Best Enjoyed Within

2 to 5 years.



Notes de dégustation

Nez fin et délicat porté sur des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanches tels que la pêche de vigne et la poire. Bouche droite et élégante. Ce vin révèle des notes de citrons confits et une pointe minérale qui porte la finale.

Histoire

Le Saint Péray 'Les Sauvagères' doit son nom au cépage Marsanne ainsi appelé car planté à l'état sauvage dans des sols calcaires très pentus. La Maison Paul Jaboulet Aîné produit un Saint-Péray uniquement en vin tranquille et le premier millésime a été le millésime 1999.

Géologie du sol

Les sols de Saint-Péray sont variés et complexes. Mais une dominante de calcaire en fait une exception sur cette rive droite du Rhône septentrional. Un lieu idéal pour des blancs purs et délicats.

Encépagement

95% Marsanne
5% Roussanne

Âge des vignes

10 à 20 ans.

Rendements

40 hl/ha.

Conditions météorologiques

L'automne 2020 est peu arrosé excepté en décembre ce qui permet de rééquilibrer le déficit hydrique. Après un hiver doux, le printemps s'avère précoce et la végétation débouffe rapidement (15 jours d'avance). Cependant, le développement végétatif ralentit très vite avec la chute des températures. Des épisodes de gelée noire sont enregistrés dans les nuits du 7 au 9 avril avec des températures situées entre -1°C et -6°C. Le printemps est frais et les précipitations sont fortes et nombreuses en mai. La floraison se déroule rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin. L'été est également très arrosé avec des températures en dessous des normales. Ces paramètres climatiques ont eu pour conséquence un retard de la véraison et une évolution des maturités ralentie. Réaction et anticipation ont été les mots d'ordre jusqu'à la fin des vendanges pour obtenir des vins aromatiques avec de beaux équilibres.

Vinification

Les raisins sont vendangés manuellement et emmenés à la cave en petites caisses. Le pressurage se déroule en vendange entière. Le moût repose 2 jours à basse température avant soutirage. La fermentation commence alors et dure environ 10 jours.

Élevage

L'élevage se déroule pour 1/3 de la cuvée en barriques de chêne français, 1/3 en cuve inox et 1/3 en cuve en forme d'œuf en béton pendant 9 mois.

Accords mets et vins

Feuilleté d'œufs brouillés aux foies de volaille et ciboulette.
Petit boudin de barbe au coulis de tomate.
Picodon de l'Ardèche / chèvre chaud rôti.

Température de service

10° à 12°C.

Durée de conservation

2 à 5 ans.