

# CORNAS « Renaissance » 2021

## Domaine A. 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 (2h)

**Potentiel de Garde** : 2028-2032

**Observations** : Le nez généreux, puissant et concentré, offre une belle complexité aromatique aux arômes de fruits noirs alliés à des notes de tabac, de cuir et de réglisse. La bouche s'ouvre en souplesse, puis prend de l'ampleur et du volume. Les tanins sont mûrs, présents et structurent parfaitement la bouche ce qui rend l'ensemble harmonieux et suave. Le tactile de bouche révèle des saveurs de fruits confiturés et d'épices douces. La finale est longue et généreusement épicée. Votre patience sera récompensée !



**Quelques accords** : Rôti de biche aux aïelles et champignons sauvages, Goulash de chevreuil ...