



Château Saint-Pierre - La Clape



Domaine	Château Saint-Pierre
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOC La Clape



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	La Clape
Millésime	2023
Cépages	Grenache, Mourvedre, Shiraz/Syrah
Élevage	Élevages
Prix	10,70 € 10,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le **Château Saint-Pierre** est un domaine historique du massif de La Clape, bénéficiant d'un terroir méditerranéen d'exception entre garrigue et influence maritime. Certifié en agriculture biologique, le vignoble est conduit avec une approche respectueuse des sols et du vivant. Les sols calcaires et le vent marin apportent fraîcheur et équilibre aux vins. Le style du domaine privilégie l'élégance, la précision aromatique et la buvabilité. Château Saint-Pierre incarne une vision moderne et authentique du Languedoc, profondément ancrée dans son terroir. C'est un modèle de rigueur pour ce niveau de rapport qualité / prix!

Caractéristiques du vin

Ce vin du **Château Saint-Pierre** exprime pleinement le caractère solaire et maritime de La Clape. Le nez mêle des arômes de fruits mûrs, de garrigue et de subtiles notes épicées. En bouche, la matière est ample mais équilibrée, portée par une belle fraîcheur naturelle. Les tanins sont fins et bien intégrés, apportant élégance et longueur.

La finale est persistante, saline et harmonieuse, typique des grands terroirs calcaires. Un régal!

Consommation et garde

Vin à boire dans les 5-6 maximum. Comme d'habitude, privilégiez un petit passage en carafe de 20-30' minutes.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage Loin de l'Oeil

Le **Loin de l'Œil**, également appelé **Len de l'El**, est un cépage blanc ancien et confidentiel du Sud-Ouest de la France, historiquement implanté dans le vignoble de **Gaillac**. Son nom poétique ferait référence à la longueur exceptionnelle de ses pédoncules, qui tiennent la grappe « loin de l'œil », favorisant une bonne aération et limitant naturellement les maladies. Longtemps marginalisé au profit de cépages plus productifs, il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt auprès de vignerons en quête d'identité et d'authenticité.

Cépage tardif, le Loin de l'Œil demande du temps et de la patience. Il mûrit lentement, ce qui lui permet de conserver une **acidité naturelle élevée**, même sous des climats chauds. Cette caractéristique en fait un excellent vecteur de fraîcheur et de tension, mais aussi un cépage particulièrement intéressant face aux enjeux du réchauffement climatique. Ses rendements sont modérés et irréguliers, ce qui explique en partie sa rareté.

Sur le plan aromatique, le Loin de l'Œil se distingue par une **palette subtile et nuancée** : poire, pomme mûre, fleurs blanches, parfois des notes de miel, d'amande fraîche ou de cire, avec une expression souvent plus texturale que démonstrative. Il privilégie l'élégance à l'exubérance. Selon les choix de vinification, il peut donner des vins très droits et ciselés ou, au contraire, plus amples et profonds, capables de bien vieillir, notamment lorsqu'ils sont élevés sur lies.

Méconnu du grand public, le Loin de l'Œil est pourtant un cépage de gastronomie, offrant des vins équilibrés, digestes et complexes, qui dialoguent remarquablement avec la table. Il incarne une autre vision des blancs du Sud-Ouest : moins solaires, plus fins, ancrés dans leur terroir. Un cépage rare, discret mais profondément singulier, qui mérite pleinement d'être redécouvert.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be