M. Chapoutier

À Saint-Péray, Lieu-dit Hongrie signe une Marsanne pure : fruits blancs, chèvrefeuille, légère brioche. Bouche suave et fraîche, finale anisée persistante – l'épure parcellaire selon Chapoutier.

Lieu-dit Hongrie 2020

Vallée du Rhône (Nord), France

93

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Marsanne

Région et Vignobles

Les parcelles du **Lieu-dit Hongrie** se situent au **cœur historique de l'appellation Saint-Péray**, au pied du **mont Crussol**. Ces vignes sont implantées sur des **sols argilo-calcaires avec une base granitique**, où l'argile apporte de la puissance et le calcaire ajoute élégance et légèreté.

Les vignobles, orientés **est et sud-est**, profitent d'un ensoleillement optimal. Les vignes, âgées d'environ **40 ans**, offrent une concentration équilibrée et une grande complexité aromatique. Le nom **Lieu-dit Hongrie** fait référence à un quartier de Saint-Péray, situé près du ruisseau Hongrie, autrefois connu pour ses ateliers de tanneurs.

Vinification

Les raisins sont **récoltés à la main** afin de préserver leur fraîcheur et leur intégrité. Après un pressurage des grappes entières, la fermentation se déroule dans des **barriques thermo-régulées à 17°C**, avec des **levures indigènes** pour capturer l'expression du terroir.

Le vin est élevé pendant **8 mois en demi-muids de 600 litres** (neufs et usagés), avec un bâtonnage régulier des lies pour enrichir la texture et la complexité. Il est ensuite transféré en cuves pour un élevage supplémentaire de **2 mois**, permettant un affinage avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune doré avec des reflets verts et une belle brillance.
- **Nez** : Frais et accueillant, avec des arômes de **fruits à chair blanche**, de **brioche** et de **fruits secs grillés**, accompagnés de touches de **fenouil**, d'**anis** et de **chèvrefeuille**.
- **Bouche** : Une attaque lisse et fraîche, avec une densité bien équilibrée. La finale est persistante, mettant en valeur des notes subtiles de torréfaction et d'anis.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Lieu-dit Hongrie 2020

Le saviez-vous ?

Le nom **Saint-Péray** provient du terme local **"Saint Pierre D'Ay"**, ancien nom historique de la ville où se situent les vignobles. **Lieu-dit Hongrie** tire son nom d'un quartier de Saint-Péray, le long du ruisseau Hongrie, autrefois lieu d'activité pour les tanneurs, un témoignage du riche patrimoine culturel et historique de la région.

Idées d'accords mets et vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : La fraîcheur et la texture crémeuse du vin subliment les saveurs riches et citronnées du plat.
- **Bar grillé au fenouil et aux herbes** : Les notes anisées et minérales du vin s'accordent parfaitement avec le poisson délicat et les arômes herbacés.
- **Chèvre frais avec miel et thym** : La minéralité et les notes florales du vin équilibrent l'acidité et la douceur de cet accord.
- **Tarte aux poires et crème d'amandes** : Les arômes grillés et de fruits secs du vin s'accordent merveilleusement avec les saveurs de ce dessert.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)

Blended but not yet bottled at the time I tasted it, the 2020 Saint-Péray Lieu-dit Hongrie showcases elegant notions of toasted grain and citrus on the nose. It's medium to full-bodied, but it's more about length than breadth, with decent depth, richness and length. I get the impression it's really trying to be Burgundy.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2019)

The barrel-fermented 2019 Saint-Péray Lieu-dit Hongrie features scents of scorched citrus zest, toasted grain and grilled pineapple, and yet I don't find the level of oak objectionable. The charred notes are a minor element, with the wine being more about the citrusy fruit and ripe, round feel on the palate. Medium to full-bodied, this is lush and immediately opulent, yet retains a sense of structure on the long, mouth-coating finish. This is a very consistent bottling year after year, and the 2019 may be the best one yet.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

Bottled just a week before my visit, the 2018 Saint-Péray Lieu-dit Hongrie was already showing off its stuff, bursting with notes of grilled pineapple and citrus. It's medium to full-bodied but crisp and firmly built, with a silky feel on the palate and a lingering, nicely focused finish.