

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

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.



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.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Marsanne







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.



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.



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.



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.



