



# M. Chapoutier

Issu de vignes cultivées en biodynamie au pied du mont Crussol, Lieu-dit Hongrie allie élégance, densité et une expression unique de son terroir.



## Lieu-dit Hongrie 2019

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.

### 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.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Marsanne



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Lieu-dit Hongrie 2019

### 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** (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.*

