

CORNAS & DOMAINE CLAPE

LA RÉGION EN CHIFFRES

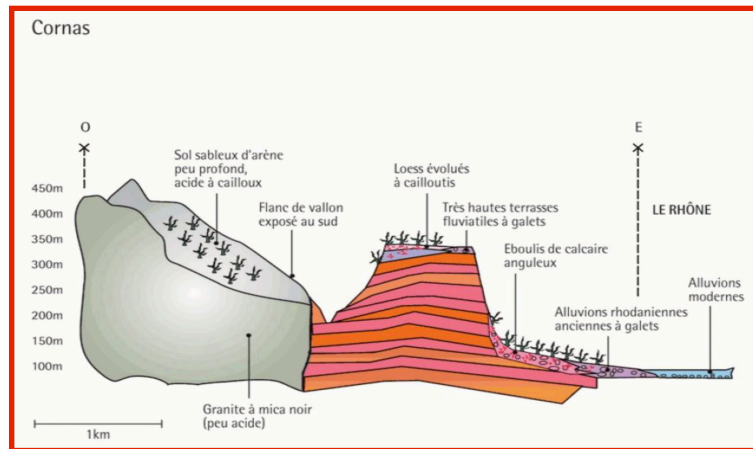
Superficie: 190ha (vs 66'572ha bassin rhodanien)
 Climatologie : continentale
 Pluviométrie: 750mm / an
 Expositions: E - S/E - S
 Altitude: 100-450m
 Sols: granites, sable, calcaire, dépôts fluviatiles

ENCÉPAGEMENT & AOC

Syrah : 100%

DOMAINE CLAPE

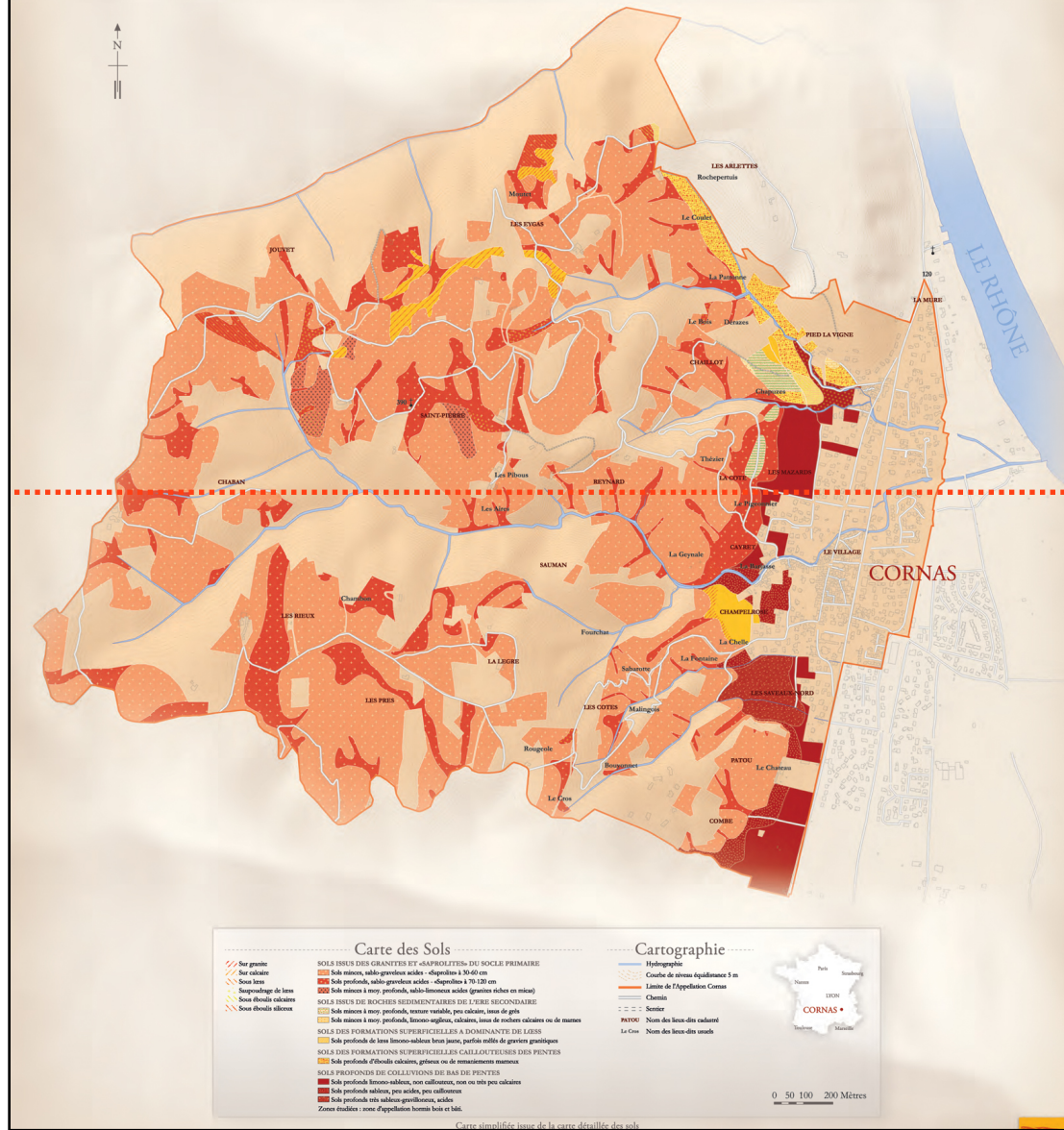
Wine	Blend	Vine Age	Soil Type	Vineyard Area*
Saint-Péray	80% Marsanne 20% Roussanne	40 years average	Clay, Granite	1 ha
Vin des Amis Rouge	Syrah	40 years average	Alluvial with <i>galets</i> (rounded riverbed stones)	1 ha
Côtes-du-Rhône Rouge	Syrah	30-60 years	Clay, Granite, Alluvial	1 ha
Cornas "Renaissance"	Syrah	Up to 30 years	Granite	1.2 ha
Cornas	Syrah	40-100 years	Granite	4.3 ha



CORNAS

Vignobles de Cornas

Appellation d'Origine Contrôlée



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE VIGNOBLE DE CORNAS

Extrait du blog 1000 plateaux, par J. Perrin & N. Herbin

Cornas est situé sur la rive droite du Rhône, à la hauteur de Valence. Elle est la dernière des appellations rouges des Côtes du Rhône septentrionales, en descendant vers le sud.

A l'origine, Cornas - qui signifie « terre brûlée » en celte - produisait sans doute des vins blancs, plus propices à véhiculer la notion de pureté lors des services religieux.

Ce n'est qu'à partir du début du XVIème siècle que les écrits commencent à mentionner la couleur rouge du vin local. L'âge d'or du XVIIIème siècle va progressivement laisser place à un véritable déclin, lié à la crise du phylloxéra, au terrible gel de 1938 (qui détruisit les trois quarts du vignoble) et enfin aux méfaits de la guerre. Après celle-ci, le vin était vendu en vrac dans les cafés au même prix que le lait.

En 1956, les domaines Clape, Juge, Michel, Lionnet et Voge décident de changer la donne et seront les premiers à mettre en bouteille sous leur nom. L'AOC a finalement pu être sauvée de la crise de mévente par l'intérêt de pays anglo-saxons pour les vins des Côtes du Rhône septentrionales, par l'amélioration du pouvoir d'achat, la disparition du négoce en manque d'argent, et le classement de l'appellation au patrimoine national, donc en zone protégée.

Cornas est avant tout une seule commune, une seule AOC (depuis 1938), et un seul cépage : la syrah.

L'appellation couvrait 500 ha au XIXème siècle, elle représente 95 ha actuellement (en 2011), même si elle s'étend ces dernières années avec quelques plantations sur le plateau. Le vignoble est constitué de trois quarts de vignes en coteaux et d'un quart en piémont.

Une partie est plantée en terrasses alors que le restant repose sur des pentes rocailleuses très abruptes. Les coteaux fournissent à la vigne des conditions très favorables : orientation est et sud. En général, l'appellation connaît un été chaud et des maturités précoces.

Les sols sont constitués pour 70% de granit décomposé (appelé gore), mais aussi d'éléments calcaires, marno-calcaires et sableux (dans les bas et la partie nord).

Les travaux du vignoble sont manuels ; seules les parties planes proches du village peuvent être mécanisées. Les sols sont rarement travaillés sur les parcelles de coteau, les risques d'érosion étant élevés. Ces sols ont peu de capacité de stockage en eau notamment, et les racines sont en contact direct avec la roche, qui est très proche de la surface voire affleurante.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

LE DOMAINE CLAPE

Extrait du profil vigneron de Kermit Lynch, complété par l'interview à P.-M. Clape

Auguste Clape, fier et intransigent pionnier de la vinification fine dans le Rhône septentrional, ses Syrahs du cru de Cornas ont mérité leur place parmi les vins les plus célèbres de France. Les Clape sont vignerons depuis de nombreuses générations, mais les tristement célèbres grèves des vignerons de 1906 et 1907 ont forcé le grand-père d'Auguste à quitter le Languedoc pour le nord du Rhône...et repartir de pratiquement rien. Les Clape ont reconstruit leur vignoble, terrasse par terrasse, le long des pentes escarpées et occidentales du Rhône. Pendant de nombreuses années, la majorité des viticulteurs de Cornas vendaient leurs fruits à des négociants. Auguste a été le premier à embouteiller son propre vin. Sans prétention ni fanfare, Auguste, ancien maire de Cornas, était une image majestueuse de grâce et de magnanimité, un sage sensé qui ne s'est jamais reposé sur ses lauriers et a cherché à s'améliorer et à améliorer ses vins chaque année jusqu'à son décès en 2018 à l'âge de 93 ans. Aujourd'hui, son fils, Pierre-Marie, et son petit-fils, Olivier, perpétuent son héritage avec honneur et intégrité.

Bien que les Clape ne cultivent que dix hectares, le défi représenté par les pentes escarpées oblige au travail manuel. Ils travaillent à l'ancienne, par instinct, sentiment et bon sens. Ils cultivent un certain nombre de parcelles de premier rang, dont Reynards, La Côte, Geynale, Tézier, Petite Côte, Les Mazards, Patou, Pied La Vigne, Chaillot et Sabarotte, cette dernière achetée à la légende de Cornas, Noël Verset. Les parcelles individuelles sont vinifiées séparément via une fermentation en grappe entière. Des élevages longs de douze à vingt-quatre mois dans de vieux foudres ovales ajoutent de la profondeur à la complexité naturelle des vins.

LES CUVÉES CORNAS & RENAISSANCE: MÉTHODE DE TRAVAIL

Surface sur Cornas : 5.5ha de terrasses et pentes naturelles jusqu'à 50/60%

Densité : Syrah plantée à une forte densité de 8 000 à 10 000 pieds/ha.

Âge des vignes : de 10 à 100 ans pour une moyenne de 40 ans. Jeunes vignes de 12 à 25 ans passe dans la cuvée Renaissance tandis que les plus anciens sont utilisés pour les Cornas.

Vendanges manuelles. Les raisins ne sont pas égrappés.

Après léger foulage les raisins sont encuvés et la fermentation démarre en levures indigènes en cuve béton ouverte avec pigeage et remontage 2 fois par jour pendant 12 jours environ. Température 30 à 34 °C. Après pressurage, la presse est incorporée à la masse.

Elevage « parcellaire » pendant 16-17 mois en grands foudres ovales anciens (1200 litres) avec 2-3 soutirages puis assemblage des parcelles et remise en fût pendant 8-9 mois supplémentaires (24-25 mois en totale).

Après la mise en masse, l'embouteillage se déroule en une seule fois par gravité avec env. 55-60mg de SO2 totale (depuis 2016).

Collage au blanc d'œuf. Pas de filtration.

Production : 1500 caisses pour Cornas et 550 caisses pour Renaissance.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

DOMAINE CLAPE: VERTICALE DE CORNAS 1995 - 2015

SERIE 1

Le millésime 1996

Millésime fragile, à la haute acidité, fruit qui a muri sur le fil, équilibres faibles.

Robe rubis brillante.

À l'ouverture le nez porte sur des notes sanguines, coulis de mûre, étoffé avec épice douce, lors de la dégustation la dominante est la tapenade d'olive noire avec de la merise, un côté viande saisie et bacon. Il reste fragile niveau concentration, mais de grande élégance. Bouche fine mais enrobée, tannin ferme et subtile, finale élancée et granitique - racinaire.

Le millésime 1995

Millésime très prometteur, qui a demandé 20 ans pour s'ouvrir, tout en restant austère.

Au Domaine, petite récolte cause coulure, qui a donné du raisin très structuré, mais privé de fruit.

Robe rubis pâle aux reflets grenat.

Nez peu expressif, initialement sur un profile floral-épicé (cannelle, muscade), des soupçons de framboise sèche, hibiscus, notes acidulées, cuir et tabac blond. Avec de l'oxygénation une matrice plus médicinale émerge.

Bouche maigre axée sur la haute acidité, une trame tannique poussiéreuse entre végétal et boisé, qui lui confère une certaine austérité, à cause du manque de fruit et d'enrobage. Finale de moyenne longueur avec un élan salin à la dernière gorgée.

SERIE 2

Le millésime 1997

Vins souples et précoces issus d'une vendange précoce.

Au domaine, encore une fois une petite récolte, bien qu'en conditions idéales, qui manque tout de même de concentration.

Seuls les plus courageux feraient vieillir ces vins jusqu'à la vingtaine.

Robe rubis brillante très jeune.

Nez viande - sanguin, avec une élégante réduction initiale et des notes légèrement animales. Elle s'ouvre ensuite sur le fruit noir (mûre), la poudre de maquillage, cuir, tabac, sucre brun, mousse et nuances racinaires.

Bouche à l'attaque franche, mais fluide, peu enrobé. Le tannin mord déjà en attaque (rafle), atténué par une acidité mûre et bien intégrée. Finale de longueur moyenne, menée par un côté hématique et granitique typé.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Le millésime 1998

Millésime riche, stressant pour la vigne, qui a donné des vins coriaces, tanniques et « rustiques » nécessitant 20 ans pour se délivrer.

Robe rubis sombre, brillante.

Nez dense et plein sur la mûre en coulis, et un profile racinaire, toasté - fumé, le tout d'une remarquable jeunesse et intensité.

Bouche ronde en attaque avec une remarquable concentration de fruit, un tissage tannique visqueux et tapissant gagne le milieu de bouche et amène vers une finale profonde et persistante (balsamique-camphré). Vin sanguin et très cohérent.

SERIE 3

Le millésime 1999

Qualité exceptionnelle. Des vendanges ensoleillées ont vu de belles quantités de raisins sains, un vrai motif de fête dans le nord du Rhône. La qualité est au moins aussi bonne que 1998 (certains la comparent à 1947) et la quantité était bien supérieure.

Robe rubis, brillante.

Nez sanguin orné d'un fruit rouge ancien et floral acidulé (hibiscus) de concentration moyenne et des notes animales - transpiration (bret ?) et, selon certains dégustateurs, du sous-bois - châtaigne.

Bouche à l'attaque charnue, tannin séveux et légèrement poussiéreux, acidité haute mais bien intégrée. Finale longue et sanguine avec une notable concentration aromatique en rétro-olfaction. La perception des bret est moins marquée après oxygénation.

Le millésime 2000

Bon à très bon si pas éclipsé par son prédécesseur. Le mois d'août a été chaud avec de fortes pluies le 21 août. Septembre a bénéficié d'un temps exceptionnellement beau permettant une vendange particulièrement prolongée. Les vins rouges et blancs sont très charmants. La plupart devraient être dégustés au cours des deux premières décennies.

Au Domaine, malgré l'année solaire, la maturité n'est pas aboutie.

Robe rubis dense et matte, reflets grenats.

Nez précis sur le fruit noir encore frais cassis - mûre, tapenade d'olive, racine fraîche, écorce d'arbre, sous-bois, notes résineuses sur un fond sanguin et toasté.

Bouche étoffée, pleine, caressante en attaque, intégration réussie entre acidité et concentration aromatique, touché de bouche glissant, malgré la structure tannique d'apparence boisée en léger décalage. Finale longue et saline, fruité-sucré et légère sensation de chaleur.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

SERIE 4

Le millésime 2001

Une des régions les plus performantes de France en 2001. Presque aussi bon que 1999 quoique plus élégant et moins concentré que 2000. Des niveaux de maturité très respectables, une bonne acidité et des tanins mûrs pour les soutenir. Toujours aussi fort à 20 ans.

Robe rubis claire, reflets grenats.

Nez sur la poudre de maquillage, le fruit rouge doux (cerise rouge), le bois doux-acidulé (macis et rooybos), le balsamique (gaultherie)

Bouche enrobée, de belle viscosité et cohérence, tanin ferme et audace qui reste en cohésion avec le fruit, concentrée et précis.

Finale légèrement collante, sanguine et précise. Avec l'oxygénation le flacon se montrait plus asséchant et uni-dimensionnel.

Le millésime 2002

Le mauvais temps à la floraison a considérablement réduit le potentiel de récolte et a ouvert la voie à un été complètement horrible, entraînant des raisins pourris et non mûrs. Certains viticulteurs en ont déclassé une grande partie même si les quelques cueillettes tardives peuvent surprendre. Au Domaine, un résultat positif malgré les conditions citées, et un profil dans les vins bourguignon.

Robe rubis brillante, bord légèrement grenat.

Nez fragile mais bien ouvert depuis le départ, finement réducteur, un fruit noir fluide, épice douce, légèrement bret.

Bouche enrobée et crémeuse, suit un tanin infusé et une structure du boisé qui porte le vin, tannin fin et séveux en sous maturité, jamais collant. Le touché de bouche montre tout de même une belle viscosité et longueur saline, complètement mûr malgré la jeunesse du fruit.

SERIE 5

Le millésime 2012

De bon augure pour le Rhône, à contre-courant de l'année en Europe. Il se définit par un alcool potentiel inférieur à la moyenne - en effet une chaptalisation a été pratiquée. Les acidités sont également généralement inférieures à la norme, tandis que les tanins sont plus prononcés qu'en 2011. Au Domaine, une maturité pas aboutie, mais a donné des vins équilibrés et avec de la matière.

Robe rubis pourpre, dense et compacte.

Nez poussiéreux, réducteur, coulis de fruit noir de belle densité, suivi par une sensation de béton - souris.

Bouche tendue, avec un volume de fruit assez fin, fluide, la structure tannique reste tout de même affirmée. Volume de bouche subtile, boisé marquant par son toasté auquel s'ajoute le séveux de la grappe entière. Finale encore primaire et portée par l'acidité ainsi qu'une forte sensation de béton - souris exacerbée par l'oxygénation.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

Le millésime 2013

Des rouges très prometteurs qui pourraient bien avoir une excellente longévité. Malgré un démarrage lent et des problèmes de mildiou en juin, la saison de végétation 2013 s'est bien déroulée avec de belles journées chaudes et des nuits fraîches tout au long de l'été. La pluie a provoqué une récolte très précoce. Le Domaine préfère des vendanges tardives (6 Oct), et des vins tout de même serrés à cause de la charge tannique.

Robe rubis pourpre, dense et compacte.

Nez sur la poussière, grenadine et jus de fruit rouge frais, matrice toastée et nez qui dévoile la structure, vendange entière & boisé.

Bouche enrobée avec remarquable concentration de fruit et un joli gras. Il en suit un tannin ferme et précis, long et séveux de la rafle. Le vin est encore serré dans sa jeunesse et une petite note de chaleur, fruit acidulé et sanguin, bien précis en finale

SERIE 6

Le millésime 2014

Une floraison réussie a donné une récolte décente, gonflée dans de nombreux cas par les pluies de l'été.

Une saison végétative difficile donc pour les rouges où les raisins ont eu du mal à atteindre leur pleine maturité et un tri particulièrement vigilant a été nécessaire à cause de la mouche des fruits *Drosophila Suzuki*. Avec l'âge, la plupart des rouges apparaissent relativement fins et sans intérêt.

Robe reflet pourpre, rubis fluide, brillante.

Nez sur la poussière, un fruit rouge fluide et délié, des notes végétales balsamiques de réglisse et camphre, perceptible la souris.

Bouche marquée par la souris malgré le fruit délié et précis, tanin collant et poudreux sur une acidité bien intégrée. Finale malheureusement sur la souris.

Le millésime 2015

Universellement considéré comme un millésime avec un potentiel de qualité supérieure. Pour les rouges, conserver la fraîcheur et éviter la surextraction est la clé de la qualité avec des fruits aussi mûrs.

Robe reflet pourpre, impénétrable et brillante.

Nez sur la chaleur d'un fruit noir dense en coulis, encore fermé et des notes de souris évidentes.

Bouche enrobée, tannin ferme et collant, poudreux et sec, finale sur la souris, qui s'intègre mieux que dans les précédents grâce à la grande matière du vin.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

NOTES & CONCLUSIONS

Cette dégustation privée entre amis fût une opportunité unique pour explorer l'historique de Cornas et une fenêtre « récente » de l'appellation à travers l'une de ses icônes, le Domaine de la Famille Clape.

Les flacons réunis sont issus de collections privées, ventes aux enchères européennes. Tous en parfait état comme les bouchons le témoignent. Conformément aux retours des présents et aux flacons dégustés, voici les conclusions que l'on se permet de partager :

Texture et acidité : avant le millésime charnière 2003, déclencheur de la conscience autour du réchauffement climatique, l'objectif était de ramasser le plus tard possible avant les pluies. Si on ajoute à cela la composante vendange entière totale, cela a donné naissance à des vins de très longue garde...une garde obligée à cause de leur austérité. Depuis, ou sûrement dans les plus récents millésimes, il s'agit de vendanger à point, afin de maintenir une balance acidité - maturité phénolique. Les acidités sont tout de même hautes et capables de soutenir la matière.

L'aromatique : sur les millésimes récents un forte sensation de « poussière » qui, malgré la considérable oxygénation (double décantage 10h avant sur 2012 à 2015), ne défait pas cette matrice olfactive qui marque / masque le fruit et le terroir.

Notes de service : pour l'oxygénation il faut se fier à la dégustation initiale, exemple parler : notre flacon sur le millésimes 2001 qui, contrairement aux autres, a plutôt séché avec le temps d'ouverture.

L'ordre de la dégustation suggéré par Pierre-Marie visait à amener les dégustateurs vers plus de chair et de fruit, des équilibres plus riches, des matières plus enrobées.

Ce fut une splendide leçon autour de l'évolution du Rhône nord...presque centre, d'un terroir, d'une famille qui depuis de générations fait de son mieux pour délivrer la quintessence de ce terroir héroïque qui est Cornas !

Merci à tous les participants, merci à la Famille Clape pour toutes les notes sur les cuvées gracieusement transmises et le temps consacré !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

