



**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**  
**Saint Peray**  
 Cuvée Anne Sophie Pic  
**Producteur : Michel Chapoutier**  
<http://www.pic-chapoutier.com/>



**Région**  
**Côtes du Rhône**  
**Sous région**  
 C.D.R.  
 Septentrionale

**Situation géographique**  
 A l'extrême sud  
 de cette région.

**Millésime**  
  
**Note :**



**Principaux cépages**  
 Marsanne  
  
**Nature du sol**  
 Sols calcaires et granitiques  
  
**Climat**  
 L'un des plus méridionaux des  
 septentrionales.

**Observations**

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe uniquement en blanc et en effervescent.
- 70 % de la produit est élaboré en effervescent.
- Superficie : 60 Ha pour une production de 2 000 Hl soit un rendement de 33,3 Hl/ha.
- Note Parker : 90
- La maison Chapoutier produit du vin depuis 1808.
- Potentiel de garde de 5 à 8 ans.
- A carafier si possible une heure à l'avance.
- Température de service : 10° C à 12° C.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

**Originalité**  
 A servir avec coquillages ou poissons de mer. Mais, une volaille à la crème, une cuisine de légumes, des buffets froids lui conviennent tout aussi bien.

**Remarque :** Vers le 15<sup>ème</sup> siècle, les villageois partir de l'enceinte du château pour aller vivre dans la vallée du Mialant. Le village prit le nom de Saint-Pierre-d'Ay qui en patois local s'est transformé en Saint-Péray. A cette même époque, le vin blanc de Saint Péray connaît une popularité florissante, il est présent sur les tables des rois de France. A la révolution française, Saint-Péray portant un "nom de Saint", devient Péray vin blanc. En 1825, un vigneron Saint-Pérollais (Alexandre FAURE) fit venir un caviste Champenois pour élaborer un vin mousseux. C'est en 1829 que le premier bouchon de Saint-Péray pétillant fut débouché au pied du château de Crussol. A partir de cette période, la popularité du Saint-Péray est à son apogée, notamment grâce à son Saint-Péray pétillant, dont on parle dans toute l'Europe : Lamartine, Daudet, Guy de Maupassant... On trouve la bouteille sur la table de tsars de Russie ou encore sur celle de la reine Victoria... A la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, la crise du phylloxéra dévaste les vignes françaises. Le vignoble de Saint-Péray se trouve lui aussi touché par cette crise. Grâce à sa notoriété, le Saint-Péray reprend son souffle. Le 8 décembre 1936 Saint-Péray devient Appellation d'Origine Contrôlée. Il fait ainsi partie des 9 premières A.O.C. française. Récolte manuelle, pressurage direct des grappes entières. Fermentation à basse température en cuve et en fûts. Elevage 80 % en cuve et 20 % en fûts.