



COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE
CRU LA CLAPE BLANC

2015



2015

Wine Spectator 91

2018



2019

JancisRobinson.com

2020



2021



TERROIR

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises.

Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés.

Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de la Commanderie en Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne et Marsanne sont isolées. La vinification se fait dans des cuves inox après tri et éraflage soigné. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont entonnés dans des barriques de chêne français de 225l et 500l.

Durant 2 mois, un bâtonnage hebdomadaire est réalisé.

Les barriques sont ensuite sélectionnées une à une et assemblées après 8 mois d'élevage.

Cépages : Grenache blanc - Bourboulenc - Roussanne - Marsanne

DEGUSTATION

Le nez est puissant aux notes de fruits exotiques et beurrés. En bouche, le vin est d'une minéralité grandiose relevé par des arômes de litchis, ananas, grenade et briochées.

L'élevage en barrique est discret, remarquablement bien fondus et apporte longueur et puissance.

Un grand vin qui se gardera jusqu'à ce que vous cédiez!

ACCORD METS&VINS

A déguster avec un foie gras aux figues de la Clape, un fromage à pâte dure ou un poulet de Bresse à la crème.

Service : entre 12°C et 14°C, carafage conseillé.

«2019 ... the acidity carves elegant, emphatic, confident lines and gives the wine proud bearing. There is real complexity here, with the structure to support it and even nurture it, if given enough time. Not a wine to drink too cold (from room temperature, one hour in the fridge should bring it to around 12 °C/53 °F which is about right)»

«2019... l'acidité dessine des lignes élégantes, emphatiques, affirmées et donne au vin une fière allure. Il y a une réelle complexité ici, avec la structure pour la soutenir et même la nourrir, si on lui laisse suffisamment de temps. Pas un vin à boire trop frais (à partir de la température ambiante, une heure au frigo devrait l'amener aux alentours de 12 °C/53 °F ce qui est à peu près



Comte Jehan de Woillemont
Commanderie de Saint Pierre la Garrigue
route de Saint Pierre la mer 11560 Saint Pierre la mer

+33(0)468 45 23 64 / contact@woillemont.com / www.woillemont.com

