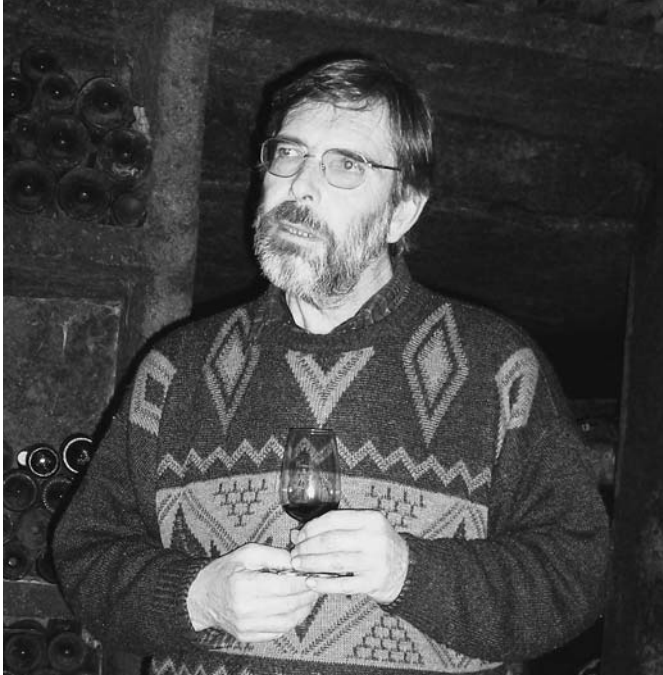


# Portrait

## Portrait

### Auguste Clape



Auguste Clape gründete das Weingut im Jahre 1957. Seit 1990 leitet sein Sohn Pierre den Betrieb und mittlerweile steht bereits Enkel Olivier in den Startlöchern. Die Domäne gilt als Referenzpunkt in Sachen Cornas. Sie pflegt einen sehr traditionellen Stil und kann grösstenteils auf alte Rebbestände (70–80 Jahre) zurückgreifen. Neben dem Paradeferd Cornas produziert Clape aus den jüngeren Rebbeständen einen Cornas Renaissance sowie ausserhalb der Appellation Cornas einen Côtes du Rhone. Schliesslich werden in St. Péray auf einer kleinen Fläche aus Marsanne einige Flaschen Weisswein gekeltert.

Das Cuvée Renaissance ist ein Wein mit viel Frucht, Saftigkeit und Reichhaltigkeit und eignet sich in der Regel in 3 – 5 Jahren zum Konsum. Der klassische Cornas besitzt zwar ebenfalls die grossartige Frucht des Renaissance, kommt aber sonst wesentlich breitschultriger, strukturierter und mineralischer daher. In der Regel beginnt der Cornas sich nach 10 Jahren zu öffnen.

Gesamtfläche: 7,2 ha  
Rebbestand: 6,9 ha Syrah  
0,3 ha Marsanne

Vinifikation Syrah: 100% Ganztraubenpressung; alkoholische und malolaktische Gärung in kleinen Betontanks; 18 - 24 Monate Ausbau in altern Fudern; Assemblage zum jeweiligen Wein; nach Füllung (ohne Filtration) 1-3 Monate Flaschenreifung und anschliessender Verkauf.



Auguste Clape