

16 – LE SAINT-PÉRAY MOUSSEUX

Le Saint Péray mousseux

Vignoble Le Saint-Péray est un **vin blanc mousseux** appartenant aux crus des Côtes du Rhône, préparé selon la **méthode champenoise**.

Il existe également sous forme d'un vin blanc sec « tranquille ».

L'Histoire

C'est à l'époque romaine que le vignoble de Saint-Péray fit son apparition, comme toutes les Côtes du Rhône septentrionales, plus connues à cette époque sous le nom de : Vignoble de Vienne.

Vers le 15^{ème} 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.

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.

Le **8 décembre 1936**, Saint-Péray devient Appellation d'Origine Contrôlée. Il fait ainsi partie des **9 premières A.O.C. françaises**. Décret réactualisé en 1982

► Et de nombreux viticulteurs De nos jours, l'appellation compte environ 70 hectares.

Le terroir

Le climat de Saint-Péray est **continental**, a forte influence méditerranéenne. La chaleur du soleil du midi et la fraîcheur du mistral provoque un climat particulièrement propice à l'élaboration de vin blanc de grande qualité.

Le vignoble est essentiellement installé sur des **pent**es douces composées de **dépôts calcaires et argilo-calcaires du pliocène**, recouvert de loess. La barre rocheuse de Crussol (est, sud-est) appartient au **calcaire jurassique**. Ces conditions sont, elles aussi, très **favorables à la culture des raisins blancs**.

Le vignoble

Situé sur la **rive droite du Rhône**, côté Ardèche, à la hauteur de Valence. Le vignoble de l'A.O.C. Saint-Péray est **le plus au sud des Côtes du Rhône septentrionales**.

L'aire d'appellation se limite à la commune de **Saint-Péray ainsi qu'au quartier du Biguet** qui se trouve sur la commune limitrophe "Toulaud".

L'A.O.C. Saint-Péray compte aujourd'hui environ **70 hectares** . Le **rendement maximum est de 45hl/ha** avec un **degré minimum de 9%** pour les effervescents.

Les Cépages

Les vins de Saint-Péray sont conçus à base de **Marsanne et de Roussanne**. Certains viticulteurs assemblent ces deux cépages selon leur choix. Il peut y avoir aussi des cuvées à cépage unique (Marsanne ou Roussanne).

• La Marsanne

La Marsanne donnent **d'excellents vins pétillants** dont le plus connu est le Saint Péray. Son **potentiel aromatique** est intéressant mais trop faible pour typer l'assemblage. Ce cépage donne des vins où l'on trouve des arômes **d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs (amande, noisette et noix), litchis frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse...**

• La Roussane

La Roussanne est un **cépage noble**, qui produit des vins de très **grande qualité, fins, de couleur jaune paille**, au bouquet remarquable et **vieillissant très bien**.

En association avec d'autres cépages blancs, la Roussanne donne un **supplément aromatique** et une élégance que les autres n'auraient pas sans elle. Les éléments aromatiques originaux de ce cépage font penser à **l'abricot, à l'aubépine, au café vert, au chèvrefeuille, au miel, au narcisse discret, à la racine d'iris...**

La dégustation

Le Saint-Péray a une **robe jaune** avec au nez la **fleur qui prime**, la bouche est **vive et rafraîchissante**.