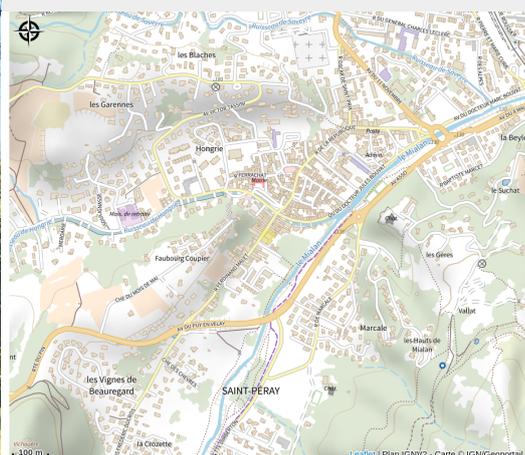


Domaine Chaboud Cellier

Ardèche



L'histoire du domaine s'écrit dès 1798 à Saint-Péray, lorsque que Louis Alexandre y fonda la maison Chaboud. La légende raconte que la première bouteille de Saint-Péray mousseux fut vinifiée en ce lieu au milieu du 19e siècle...

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

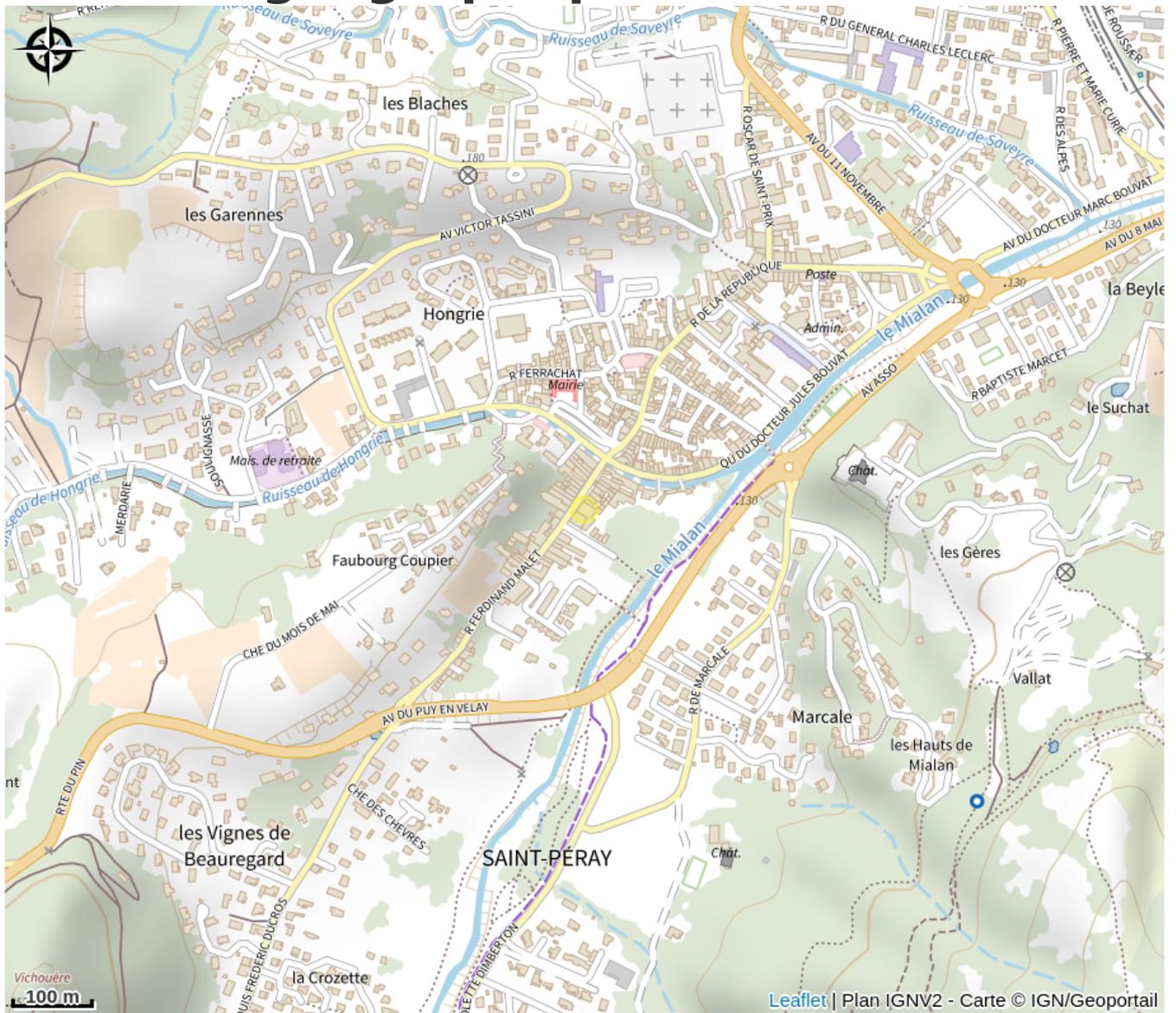
Description

Aujourd'hui, Stéphane Chaboud, 6ème génération, et Charlène Cellier, œnologue, s'associent pour conduire le domaine de 13 hectares.

Ce vin unique au monde a toujours fait parler de lui, que ce soit des écrivains de renom qui l'ont consommé (Lamartine, Maupassant, Daudet), des rois et des têtes couronnées comme le tsar de Russie ou les compositeurs comme Wagner. Aujourd'hui, l'histoire rattrape le domaine et c'est au tour de Stéphane Chaboud, descendant direct de 6e génération de conduire le domaine de 13 hectares sur la voie du succès et de la reconnaissance des amateurs de bon vin. Le vignoble du domaine est installé en pentes douces composées de dépôts calcaires et argilo-calcaire, idéal pour la culture des raisins blancs. Mais le domaine ne s'arrête pas là puisqu'il produit aussi des Côtes du Rhône, le saint-Joseph et Cornas. Concrètement, ce sont 10 hectares qui sont consacrés au Saint-Péray, 2 hectares au cornas et 1 hectare pour le Saint-Joseph et 1.5 hectares de Côtes du Rhône.

Toutes les cuvées proposées sont vinifiées et élevés en cuves. Pour le Cornas, l'élevage est long en barriques (entre 12 et 18 mois), et la macération est très longue également. Le St Perray Blanc est 100% Roussanne avec une méthode de vinification traditionnelle et une fermentation de 3 semaines à une température moyenne oscillant entre 16 et 18°. Le Saint-Péray blanc Grande Réserve connaît lui aussi une méthode traditionnelle de vinification avec 100% de Marsanne. La conservation sur latte dure 36 mois avant le remuage et le dégorgement. Le domaine propose toutefois sa propre sélection pour un public averti ou désireux de connaître les secrets de vins historiques comme avec le Saint-Péray Marsanne (aromatique, floral, épicé mais rond et riche en bouche, un vin rafraichissant), le Saint-Péray Cuvée Alexandre 2011 (vin floral, aromatique notamment avec l'eucalyptus), le Saint-Péray Roussanne 2011 qui est fruité, floral, friand et qui amène un joli retour sur le fruit blanc. Tous ces vins d'exception ont traversé l'histoire et il est à n'en point douter que cela ne fait que commencer pour le bonheur et les papilles de tous.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 17h30.

Fermé le dimanche.

Dégustations de groupe sur rendez-vous.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Rhône Crussol Tourisme le 25/06/2024

Contact

21 rue Ferdinand Malet

Place Richard

07130 Saint-Péray

Tél. 04 75 40 31 63

contact@domainechaboudcellier.com

<https://>

www.domainechaboudcellier.com/