

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES CHAILLES



Baptisée avec le millésime 2003, cette cuvée n'avait pas de nom auparavant. Elle était simplement notre cuvée « générique ». Assemblage de plusieurs lieux-dits, elle est une entrée pour découvrir le domaine et la Syrah à Cornas. Pour atteindre sa plénitude, Les Chailles nécessitera moins d'années de garde que nos autres cuvées de Cornas.

*

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

TERROIR

Syrah âgées d'une quarantaine d'années. Pieds des coteaux granitiques de Cornas, avec des sols plus fertiles qu'en hauteur, conférant à la vigne vigueur et rendements un peu plus élevés. La proximité du massif calcaire des Arlettes au nord explique la présence de concrétions siliceuses particulières du Trias appelées *chailles*.

MILLÉSIME 2021

Un millésime à contrepied...

Après un épisode de trop grande douceur hivernale en février, le gel historique du 08 avril a frappé durement nos parcelles de Saint-Péray (Ongrie, Prieuré) ainsi que les bas de Cornas. Au final, nous déplorons 50% de perte sur Saint-Péray, avec seulement 2 cuvées produites : Harmonie et Fleur de Crussol, de très belle qualité, marquée par la fraîcheur du millésime.

Sur Cornas, les coteaux ont en partie compensé la perte due au gel, mais la saison pluvieuse (896 mm/m²) et tardive (vendanges du 13/09 au 02/10) proposent un millésime « à l'ancienne », frais et ciselé, avec des degrés d'alcool en forte baisse, mais des décalages de maturité alcool/tanins moins marqués que sur les années chaudes et sèches.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en totalité.
- Fermentation avec levures indigènes et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec remontages 2 fois par jour et pigeages selon le millésime
- Élevage en fûts de 228 litres durant 18 mois, sans bois neuf.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 52 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 16 895 bouteilles / 249 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2021 : «Sa profonde teinte rubis est suivie d'un solide parfum de mûres, de prunes rouges, de poivre moulu et d'encens fleuri. Cela nous amène à un Cornas mi-corsé, avec une acidité brillante et un toucher de bouche souple et construit en plusieurs couches, des tanins juste à point. Ce devrait être un vin remarquable, et très réussi dans le millésime.»

Jeb Dunnuck - (15/12/2022) : **89-91/100**

APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 160 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,2 ha.

LOCALISATION

Pieds de coteaux des lieux-dits
Combe, Les Saveaux, Cayret,
Les Mazards, Chaillot et Chapuzes.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2021



4 Impasse de l'Équerre 07130 Cornas
T. +33 (0)4 75 40 32 04 / F. +33 (0)4 75 81 06 02
contact@alain-voge.com / www.alain-voge.com



Suivez nous sur Instagram!