

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 2020

La vigne a vécu une saison 2020 sereine du point de vue sanitaire, ce qui ne fut pas le cas des vigneronnes et des équipes, qui ont traversé avec beaucoup de disponibilité les contraintes liées à la pandémie de covid...

En dehors de cela, la principale caractéristique de la saison 2020 fut la précocité : débourrement, floraison, véraison et récolte... démarrée le 20 août pour les premières Marsannes de Saint-Péray, et terminée le 15 septembre sur les hauteurs de Cornas.

Des jus équilibrés sur Saint-Péray, sans taux d'alcool excessif, après des fermentations très dynamiques de nos levures indigènes. À Cornas, un millésime équilibré également, fruité mais avec des tanins mûrs, parfois épicé et ne manquant pas de volume, très prometteur donc...

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: 13 839 bouteilles / 308 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2020 : «Sombre et séduisant, joli avec un violet expressif, de la lavande séchée et de la pâte de mûres posée sur une fraîcheur sous-jacente. Concentré au palais, avec une construction balsamique, de poivre noir et subtilement iodée, sur un caractère de chair et de prune. Un faisceau de fer et des tanins raffermissant séchent la fin de bouche, bien que cela se boive formidablement bien maintenant. A boire d'ici 2032.»

Kristen Bieler - Wine Spectator (2022) : **94/100**



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

2020

