

ALAIN VOGÉ  
RHÔNE RIVE DROITE

**Cornas**

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES VIGNES



*Notre grand classique. C'est la plus ancienne des cuvées du Domaine, créée dans les années 1970 pour valoriser le vieux vignoble familial. Les vignes de cette cuvée sont situées au cœur de l'appellation face à nos premières replantations. Les Vieilles Vignes est le miroir de notre histoire et de notre savoir-faire.*

\*

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

## TERROIR

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes de notre grand classique ont 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement *gores*.

## 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 très pluvieuse (896 mm/m<sup>2</sup>) 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/tannins moins marqués que sur les années chaudes et sèches

## NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage partiel des raisins avec 20% de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 20 mois, 10 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO<sub>2</sub> total 59 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 13739 bouteilles /524 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



## COMMENTAIRES

**Millésime 2021 :** " Le Cornas Les Vieilles Vignes de 2021 est taillé dans le même tissu mais apporte un niveau supplémentaire de densité. Les mûres, les myrtilles, les violettes, la terre brûlée et le graphite définissent tous les arômes, et il a un corps moyen, avec un milieu de bouche remarquable, des tanins mûrs et une excellente finale. Je le classe parmi les meilleurs de la récolte."

Jeb Dunnuck – 15/12/2022 : **91-94/100**



## APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

## TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.  
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

## LOCALISATION

Coteaux des lieux-dits *Combe, Patou, Thézier, Les Mazards* et *Chaillot*.

## 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

