

ALAIN VOGÉ  
RHÔNE RIVE DROITE  
**Saint-Péray**  
APPELLATION CONTRÔLÉE  
FLEUR DE CRUSSOL



*Cette cuvée a été créée en 1999 par Alain Vogé avec l'aide amicale du regretté Daniel Denis, sommelier lyonnais et grand ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône. Le massif de Crussol, qui a donné son nom à la cuvée, est très important pour l'AOC Saint-Péray car il apporte les éléments calcaires indispensables à l'élaboration de grands vins blancs.*

\*

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

### TERROIR

Situées dans le berceau de l'appellation au-dessus du village de Saint-Péray et âgées de 80 ans, les vignes sont les plus anciennes du domaine et de l'appellation. Ce coteau granitique mêlé de colluvions calcaires est orienté sud-est. Il fait face au Château de Crussol et au massif calcaire du même nom.

### 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

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009, conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendages manuelles en caisses de 20 kg.
- Vinification avec levures indigènes,

exclusivement en fûts de chêne de 228 litres et 400 litres dont 20 % de bois neuf.

- Le vin est élevé sur lies pendant 17 mois.
- Sulfitage réduit - SO<sub>2</sub> total 59 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l).
- Production : 5 470 bouteilles / 103 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



### COMMENTAIRES

**Millésime 2020 :** " Des arômes de fleurs des prés, d'amandes blanches et de pommes cuites. Le palais tend vers beaucoup de structure, mais sans lourdeur, avec une bonne sensation de tension, et avec une note très subtile de réduction, d'allumette frottée. Riche et bourguignon, avec une touche de baguette toastée. Une réellement salée, il y a une formidable salinité et une vibration dans ce vin. Un millésime vraiment exceptionnel de cette cuvée"

Matt Walls, Decanter - (01/02/2022) : **95/100**



### APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % Marsanne

### TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha  
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha

### LOCALISATION

Lieu-dit *La Côte*.

### MILLÉSIME DISPONIBLE

2020