



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Joseph
APPELLATION CONTRÔLÉE
LES CÔTES

Le Domaine Alain Voge produit du Saint-Joseph depuis une dizaine d'années. À partir du millésime 2015, notre Saint-Joseph prend le nom du lieu-dit dont il est issu : Les Côtes. Très grand potentiel pour ce terroir qui s'exprime peu à peu, au fur et à mesure que les vignes vieillissent.

Moyenne d'âge en 2022 : 17 ans.

*

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

TERROIR

Coteau granitique à très forte pente, exposé sud dans les « coteaux vitrines » de Mauves au sud de l'appellation Saint-Joseph.

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 bio sur le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Syrah replantées à partir de 1999 et conduites en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en totalité
- 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 16 mois, sans bois neuf
- Sulfitage réduit - SO₂ total 45 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l).
- Production : 3 670 bouteilles
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2020: " Frais et vivant, il ya une énergie impressionnante entrainant avec elle des notes de prune et de mûre écrasée, enlacées de lard fumé, d'encens et de thé noir. Une acidité salivante et une impression de terre salée le rendent particulièrement vibrant et propice aux accords gastronomique, du poivre blanc et de la violette s'ajoutant à la portée aromatique."

Kristen Bieler, Wine Spectator – (2022) : **92/100**



APPELLATION SAINT-JOSEPH

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 1 330 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Lieu-dit *Les Côtes*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2020