



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 2016

Une saison dans les normes de nos terroirs, avec une météo favorable mais pluvieuse au printemps, nous contraignant à une grande vigilance sur la pression cryptogamique. Un bel été et une très belle arrière-saison ont suivi, permettant les maturités optimales d'une vendange assez abondante. Tout en équilibre, les vins sont empreints d'élégance, tout en exprimant la typicité de Cornas comme de Saint-Péray.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en majoritaire.
- 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 18 mois, sans bois neuf.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 45 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 14 164 bouteilles / 125 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2016 : « Au nez ce vin exprime des arômes évoquant les pentes de Cornas grillées par une chaleur intense: des notes d'aiguilles de pin chauffées par le soleil et des herbes pousseuses, avec un soupçon de fruit noirs au goudron dedans. Ce vin possède ce caractère brut de Cornas, mêlant sang et fer, soutenu par des parfums légèrement terreux et résineux. Bien charpenté, il révèle une belle fraîcheur en bouche. Il est minéral et tannique, hérissant et se tordant, avec, en fin de bouche, des tannins savoureux, mais sans excès. Un bon vin à choisir en cette année, particulièrement parce qu'il sera agréable à boire dans sa jeunesse et fait preuve également d'un bon potentiel de garde. »

Matt Walls – *Decanter* (09/09/2017) : **93/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 145 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

2016

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

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