



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
LES BULLES D'ALAIN

Avec cette bouteille, le domaine Alain Voge perpétue la tradition du Saint-Péray méthode traditionnelle qui a fait la réputation de la région de Saint-Péray dès les années 1830.

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, sont situées sur des colluvions granitiques enrichis en éléments calcaires (*Grandes Blaches*), et dans les parties hautes et purement granitiques de l'appellation Saint-Péray (*Perrier*).

MILLÉSIME 2013

Une saison humide et tardive: tout à fait favorable à la fraîcheur recherchée en méthode traditionnelle. Un grand millésime pour *Les Bulles d'Alain...*

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio sur le millésime 2017, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelets sur échelas.
- Vendanges manuelles précoces début septembre, afin de conserver aux raisins leur fraîcheur et leurs arômes floraux.
- Pressurage en raisins entiers et non foulés.
- Vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle : le vin de base fermente à basse température en petites cuves inox et béton, puis une deuxième fermentation se déroule en bouteille.
- Vieillessement sur lattes pendant un minimum de 3 ans.
- Sans addition de liqueur après le dégorgement (brut nature).
- Sulfitage réduit : max. 11 mg/l (autorisé en bio : 185 mg/l).

COMMENTAIRES

Millésime 2013 : « Jaune pâle. Un bouquet aux parfums exotiques, il dévoile des notes de poire teintée de minéralité, de jasmin, et des arômes succulents d'herbes fines et de peau blanche de citron. Riche mais dynamique en bouche, il donne des notes vives de fruits du verger, des fruits à noyau et en coup un peu tardif, en fin de bouche, on trouve des notes de lies avec une pointe de fumée. La finale longue et pleine de sève nous rappelle la note florale et laisse derrière une touche subtile d'anis. Il n'existe pas beaucoup de vins pétillants hors Champagne possédant ce même niveau de qualité et de complexité. Ce vin passe au moins trois ans sur lies avant d'être dégorgé et, dans le cas de ce millésime, la durée s'approche plutôt de quatre ans. ».

Josh Reynolds : **91/100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE
BRUT NATURE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERRITOIRE

L'appellation : 85 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Lieux-dit *Les Grandes Blaches*
et *Perrier*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2013

