

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 2018

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'août).

Un printemps très pluvieux de la mi-mai à la mi-juin, avec une très forte pression mildiou sur les marsannes de Saint-Péray, a mobilisé totalement nos équipes pour la protection phyto (bio et biodynamie). Au finale une récolte très correcte et un millésime qui s'annonce de grande qualité, malgré les conditions caniculaires pendant la récolte, un peu atypiques pour nos appellations...

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins 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 59 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 16 624 bouteilles / 119 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2018 : « Il est entièrement égrappé, et élevé dans des barriques ayant déjà servi. Offrant des notes généreuses de framboises noires, de cassis, de fleurs de printemps, de gibier, de lavande et de poivre, c'est une bonté pure de Cornas au nez et au palais. De structure et de concentration entre mi-forte et forte, avec une acidité brillante, ce Cornas complexe, aux étages multiples et joliment équilibré pourra être apprécié n'importe quand dans les 15 à 20 prochaines années. Je suis impressionné.»

Jeb Dunnuck - 19/11/2020 : **95/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 160 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

2018

