

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES FONTAINES



Sur le lieu-dit « La Fontaine » se trouve une source qui alimentait en eau la maison d'une famille noble de Cornas. La cuvée Les Vieilles Fontaines a été créée par Alain Vogé en 1988, sur ce très beau terroir de granit, magnifié par nos plus vieilles Syrah.

Produit uniquement pour certains millésimes exceptionnels, Les Vieilles Fontaines illustre pleinement la forte personnalité de Cornas et l'esprit de notre travail.

Derniers millésimes produits : 2009, 2010, 2012, 2015, 2016, 2018, 2019.

Le millésime 2010 a obtenu la note de 100/100 par le Robert Parker-

Wine advocate, une première pour un Cornas.

*

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

TERROIR

Ce vin, produit uniquement les grandes années, provient d'une vigne ancienne âgée de 80 ans, plantée sur un magnifique sol granitique. Les ceps, enracinés en profondeur, produisent des raisins d'une rare expression.

MILLÉSIME 2023

Encore un millésime compliqué à gérer du point de vue du climat: si 2022 avait été marqué par la sécheresse, ce sont les pluies orageuses, et sur certains secteurs comme Saint-Pierre à Cornas, la grêle, qui marquent 2023. Sur les marsannes de Saint-Péray le mildiou, précoce et virulent, cause environ 25 % de pertes. Fin Juillet la situation était maîtrisée, mais nous n'étions pas au bout de nos peines: une canicule soudaine et brutale viendra provoquer dessèchement du feuillage et des grappes avec une chute de l'acidité. La petite pluie bienfaitrice du 15 août permettra de débloquent tout cela. Après un tri soigné à la vendange qui aura lieu de fin août à fin septembre, les fermentations au final se dérouleront bien et les jus, en blanc comme en rouge seront étonnamment frais et gourmands. Cette trame de millésime se confirme sur les vins quelques mois plus tard...

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage partiel des raisins avec 30 % de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes et ma-cération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages quotidiens.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 24 mois avec 15 à 20 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total env. 81 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production : 2 432 bouteilles /209 magnums
- Potentiel de garde : 25 ans



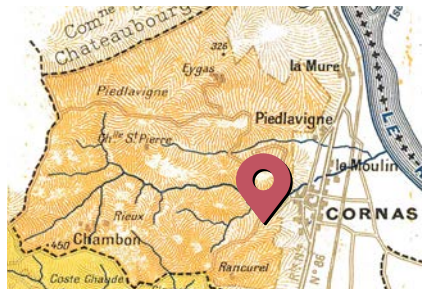
COMMENTAIRES

Millésime 2010 : " L'un des rares vins de Cornas parfaits que j'ai pu goûter. Encore meilleur que l'an passé sur fûts, il reste le vin le plus rémanent du trio, arborant une extraordinaire couleur noir/pourpre, ainsi qu'un parfum remarquable de fleurs de printemps, de roches concassées, de retaille de crayon, de liqueur de myrtille et de mûres, de réglisse et de truffes. Profond, charpenté, tannique et persistant, avec tous les éléments s'intégrant parfaitement à sa personnalité, c'est un Rhône Nord monumental. Donnez-lui plusieurs années de bouteille et buvez-le dans les 25 à 30 ans qui viennent. "

Robert M. Parker Jr. – Robert Parker, *Wine Advocate* (27/12/2012) : **100/100**

Millésime 2023 : « Des arômes mûrs et exotiques de fruits noirs, d'orange sanguine, de violette et d'encens, avec quelques nuances poivrées qui se révèlent à l'aération. »

Jeb Dunnuck – 16/02/2022 : **94-96/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 0,9 ha.

LOCALISATION

Lieu-dit *La Fontaine*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2023



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

