

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES VIGNES



Notre grand classique. C'est la plus ancienne des cuvées du Domaine, créée dans les années 1970 pour valoriser le vieux vignoble familial. Les vignes de cette cuvée sont situées au coeur de l'appellation face à nos premières replantations. Les Vieilles Vignes est le miroir de notre histoire et de notre savoir-faire.

*

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

TERROIR

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes de notre grand classique ont 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement *gores*.

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 débloquer 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 20 % de raisins entiers.
- 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 20 mois, 10 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 66 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 13 276 bouteilles /412 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2023 : " Des arômes de romarin, de fumée d'essence de bois et d'amande. Un beau volume de fruit, plus concentré que la plupart des Cornas 2023. Une acidité vive et chatoyante, avec une pointe saline et une longue finale. Une expression minérale du Cornas, à la fois vive et charpentée. "

Jeb Dunnuck – 01/10/2024 : **95 /100**

APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

Coteaux des lieux-dits *Combe, Patou, Thézier, Les Mazards* et *Chaillot*.

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



domainealainvoge