APPELLATION
CÔTES DU RHÔNE

MILLÉSIME DISPONIBLE

2023

CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

Les Peyrouses

par

ALAIN VOGE

RHÔNE RIVE DROITE

Ce vin, composé à 75 % de cépage Syrah, est issu d'une viticulture biologique. Nous l'achetons sur un terroir le plus proche possible de Cornas, et nous soignons son élevage dans les plus anciennes barriques de nos chais. Il possède les qualités de fraîcheur que nous souhaitons, et sera une belle porte d'entrée vers nos crus.

*

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

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 maitrisée, 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 étonnament frais et gourmands.

Cette trame de millésime se confirme sur les vins quelques mois plus tard...

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vins certifiés bio depuis le millésime 2016.

- Élevage : 8 mois en fûts de plus de 10 ans.
- Production : 20 513 bouteilles / 412 mag.
- Taux de sulfite : SO2 total 64 mg/l
- (maximum autorisé en bio = 100 mg/l)

COMMENTAIRES

Millésime 2023 : *« Le Côtes du Rhône Les Peyrouses 2023 possède un style round, souple, charmant, mi-corsé, ainsi que des notes complexes de fruits rouges et bleus, de garrigue poivrées et d'épices. Il est pur, joliment équilibré, ses tanins sont doux et sa longueur en bouche est remarquable. »*

Jeb Dunnuck (5/09/2025): **88-90/100**

Millésime 2023 : « *Pur et mûr, avec une texture soyeuse et onctueuse aux notes de violette, de lavande et de prune, rehaussées d'une touche d'énergie sanguine qui s'accorde à merveille avec la viande fumée. Des notes de graphite viennent parfaire l'ensemble. Délicieux et parfaitement maîtrisé.* »

Kristen Bieler, Wine Spectator (26/02/2026) : **91/100**

ALAIN VOGE
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

domainealainvoge