



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 2022

Retour à un millésime, chaud, sec et précoce...

La sécheresse en particulier a marqué la saison de mai à août, et le coteau de Cornas s'y est adapté avec une pousse très faible, un poids de grappe et un rendement en jus également très réduits. Donc des Syrahs très qualitatives, mais très peu de volume.

A Saint-Péray, les terroirs historiques de bas de coteaux, plus profonds et argileux, ont permis à nos marsanne de bien tenir le coup et de profiter de la pluie enfin arrivée au 15 août ! Une belle revanche sur le gel de 2021 au final, avec une très belle récolte de blancs...

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio sur le millésime 2019, 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 cuve béton, puis une deuxième fermentation se déroule en bouteille.
- Vieillessement sur lattes pendant 4 ans.
- Sans addition de liqueur après le dégorgement (brut nature).
- Sulfitage très réduit: SO2 total 22 mg/l (maximum autorisé en bio 135 mg/l)
- Production: 7 682 bouteilles/105 magnums



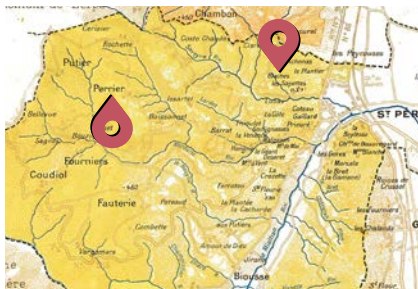
COMMENTAIRES

Millésime 2020 : "Des notes séduisantes de pomme concassée, d'herbes et de fenouil révèlent une subtile touche miellée, tandis que des arômes de noisette grillée, de foin séché et de brioche salée viennent enrichir le profil. La mousse raffinée et vive est rehaussée par l'acidité de la peau de pamplemousse et des notes minérales prononcées. La finale est ample, avec une agréable pointe d'amertume."

Kristen Bieler, Wine Spectator (03/31/2026) : **91/100**

Millésime 2020 : "Une robe dorée mi-claire avec des bulles très fines. Il offre un nez raffiné de fruits mûrs du verger, de brioche, d'amandes vertes et de croissant. C'est un vin de corps modéré avec une mousse pure, complexe et élégante, un équilibre remarquable et une longueur en bouche exceptionnelle."

Jeb Dunnuck (26/02/2026) : **91/100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE
BRUT NATURE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2022



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

