



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
HARMONIE

Premier millésime en 2001.

Avec cet assemblage de différentes parcelles, nous avons l'ambition d'exprimer le plus idèlement possible la personnalité du cépage Marsanne.

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, sont plantées sur des colluvions mêlées d'arène granitique et d'argilo-calcaire.

MILLÉSIME 2025

Malgré un volume historiquement faible, 2025 s'impose comme l'un des grands millésimes de cette décennie et probablement depuis 30 ans... Un millésime à la fois puissant, d'une grande profondeur et doté d'une finesse certaine : la typicité des terroirs permet de sublimer une matière exceptionnellement concentrée sans jamais perdre en élégance. Après un printemps humide et une sortie de grappes assez faible, la saison estivale a basculé vers des conditions très sèches, marquées par un déficit hydrique significatif. Deux épisodes de canicule, en juin puis en août — ce dernier plus long et intense — ont fortement influencé la maturation des raisins et a réduit les rendements significativement. Ces conditions ont donné naissance à des vins de Cornas d'un niveau de concentration rarement observé. Les tanins se révèlent particulièrement mûrs, la robe est profonde et intense, et le profil organoleptique exprime une grande richesse : beaucoup de fruit, avec une dimension épicée très soutenue. La signature des terroirs de Cornas, issus de granits très décomposés (gorrhes), joue pleinement son rôle, apportant finesse et fraîcheur à la dégustation et venant équilibrer la puissance du millésime. Malgré une concentration exceptionnelle, l'équilibre entre alcool et acidité est préservé, garantissant des vins harmonieux et élégants. On note un gain en étoffe, avec une structure plus ample et enveloppante. Du côté de Saint-Péray, le constat est similaire : le millésime présente certes une belle richesse et une concentration accrue ; mais maintient avant tout, équilibre et finesse grâce à la fraîcheur caractéristique et noble de la marsanne.

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009 et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelets sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Vinification à basse température en cuves béton.
- Fermentation malolactique
- Élevage sur lies fines en cuves béton pendant environ 8 mois.
- Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 60 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 6 748 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2024 : « Un bouquet caractérisé par de magnifiques et purs arômes de coing et de pêche acidulée, mêlés à des notes de fleurs blanches, de pâte d'amande et d'une touche minérale. C'est un vin d'amplitude modérée et équilibré, doté d'une acidité juteuse et d'une belle profondeur en bouche. »

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



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 116 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Assemblage de parcelles :
lieux-dits *Grandes Blaches, Prieuré*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2025



4 Impasse de l'Équerre 07130 Cor nas
T. +33 (0)4 75 40 32 04 / F . +33 (0)4 75 81 06 02
contact@alain-voge.com / www.alain-voge.com

