

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
ONGRIE



Renommée Ongrie avec le millésime 2015, cette cuvée créée en 1984 s'est d'abord appelée Cuvée Boisée puis Terres Boisées, en référence à la vinification et à l'élevage en barriques sur lies dont Alain Vogé fut le précurseur à Saint-Péray, il y a une trentaine d'années. À cette époque, l'essentiel de la production de Saint-Péray était issue de la méthode traditionnelle et les vins étaient vinifiés en cuves. Avant la Révolution Française, Ongrie s'orthographiait sans H. L'origine de ce nom est liée à une activité de tannerie installée à cet endroit au Moyen-Âge, réputée pour son traitement particulier des cuirs sous forme d'onguents (lat. « ungere » : oindre).

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, sont plantées sur de très vieux alluvions du Rhône enrichis en colluvions granitiques. La présence dans le sol d'éléments calcaires et d'argile dans ce sol explique la minéralité et la fraîcheur particulière de ce vin.

MILLÉSIME 2024

L'hiver 2024 fut plus humide que 2023. Humidité qui se changea rapidement en véritable saison pluvieuse, tout au long du printemps. La virulence du mildiou fut intraitable, au sens littéral du terme, sur les marsannes de St Péray, appellation moins ventilée que ses voisines. Malgré tous les efforts et la rigueur de nos équipes, nous pouvons estimer les pertes dues au mildiou à 35% sur les blancs. Cette pression cryptogamique n'épargna pas, dans une moindre mesure, les syrahs de Cornas pourtant moins sensible. Comme en 2023 l'été bascula en canicule au début du mois d'août, mais sur une période plus courte. L'absence de pluie au 15 août ne favorisa pas les volumes en jus, mais la fin de saison fut parfaite, avec une belle période de vent du nord qui assura l'état sanitaire, et une maturité équilibrée des arômes et des tannins, signature des grands millésimes en rouge, comme en blanc. Des volumes modestes, mais de grande qualité.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2009, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles
- Vinification en levures indigènes, exclusivement en fûts de chêne de 228 et 400 litres, avec 20 % de bois neuf.
- Élevage sur lies fines pendant 13 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 61 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 3 736 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans

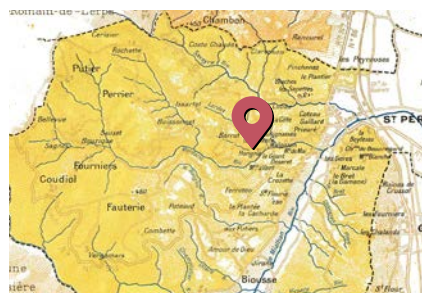


COMMENTAIRES

Millésime 2024 : « Des notes de fruits jaunes mûrs, d'épices, de brioche et de croissant, avec une subtile influence des lies. Il présente une amplitude modérée, une texture pure et stratifiée, une acidité bien intégrée et une longueur remarquable. C'est un magnifique Saint-Péray, à la fois complexe, élégant et tout en nuances, qui gagnera encore en expression avec quelques années de garde en bouteilles. »

Jeb Dunnuck - (26/02/2026) : **91-93/100**

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



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha.

LOCALISATION

Hongrie, lieu-dit historique de la viticulture à Saint-Péray.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2024

