



ALAIN VOGÉ  
RHÔNE RIVE DROITE

**Cornas**

APPELLATION CONTRÔLÉE

CHAPELLE SAINT-PIERRE

*Les plus anciennes vignes plantées sur le lieu-dit Saint-Pierre (5000 m<sup>2</sup> en 1999) composaient ces dernières années une partie de l'assemblage de notre cuvée de coteaux « Les Vieilles Vignes ».*

*L'identité très particulière de ce vin, toujours vinifié et élevé à part, nous a donné l'envie d'en faire une cuvée parcellaire unique et rare car elle n'est élaborée que lorsque les équilibres sont parfaits.*

*Millésimes produits: 2016, 2019, 2021*

\*

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

## TERROIR

Alain Voge fut l'un des premiers à planter de la vigne sur les hauteurs de l'appellation Cornas, autour de la Chapelle «Saint-Pierre-aux-liens», car il était convaincu que sur ces coteaux granitiques à 400 mètres d'altitude, fraîcheur et finesse seraient au rendez-vous pour produire un grand vin.

## 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 marsanne 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

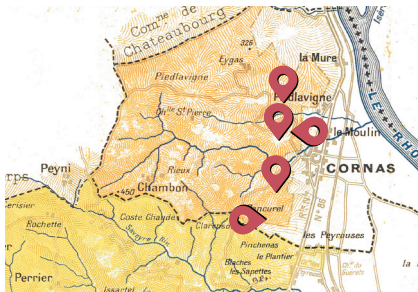
- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en Cordon de Royat, palissage sur fils
- Vendanges manuelles.
- Éraflage à 100%.
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 20 mois, pas de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO<sub>2</sub> total 59 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 1 786 bouteilles
- Potentiel de garde : 15 ans



## COMMENTAIRES

**Millésime 2023:** " Au nez, il est parfumé, exotique et floral, avec des notes de myrtille mûre, de violette, de graphite et de poivre, ainsi qu'une minéralité vive et percutante. Il présente une intensité moyenne à corsée, des tanins mûrs et fermes, un équilibre général remarquable et une longueur en bouche exceptionnelle. "

Jeb Dunnuck (26/02/2026) : **95/100**



### APPELLATION CORNAS

100% SYRAH

### TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.  
Les parcelles de ce vin : 0,5 ha.

### LOCALISATION

Coteau du lieu-dit *Saint-Pierre*

### 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