

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES CHAILLES



Baptisée avec le millésime 2003, cette cuvée n'avait pas de nom auparavant. Elle était simplement notre cuvée « générique ». Assemblage de plusieurs lieux-dits, elle est une entrée pour découvrir le domaine et la Syrah à Cornas. Pour atteindre sa plénitude, Les Chailles nécessitera moins d'années de garde que nos autres cuvées de Cornas.

*

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

TERROIR

Syrah âgées d'une quarantaine d'années. Pieds des coteaux granitiques de Cornas, avec des sols plus fertiles qu'en coteau, conférant à la vigne vigueur et rendements un peu plus élevés. La proximité du massif calcaire des Arlettes au nord explique la présence de concrétions siliceuses particulières du Trias, localement appelées *chailles*. À ces raisins de pieds de coteaux, nous ajoutons ceux des jeunes vignes de moins de 20 ans du lieu-dit Saint-Pierre, en altitude (1/3 du volume environ) pour un supplément de fraîcheur.

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 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 débloquent 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 en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en totalité.
- Fermentation avec levures indigènes et macération de trois semaines en cuve inox, avec remontages 2 fois par jour
- Élevage 2/3 en fûts de 228 litres sans bois neuf, 1/3 cuve béton durant 18 mois
- Sulfitage réduit - SO₂ total 67mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 16 182 bouteilles / 153 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2023 : " Millésime 2023 : « Un magnifique Cornas classique aux arômes de fruits noirs mûrs, de bouquet garni, avec des notes poivrées et de violette. C'est un vin moyennement corsé à corsé, rond, souple et indéniablement délicieux. »

Jeb Dunnuck (26/02/2026) : **94/100**

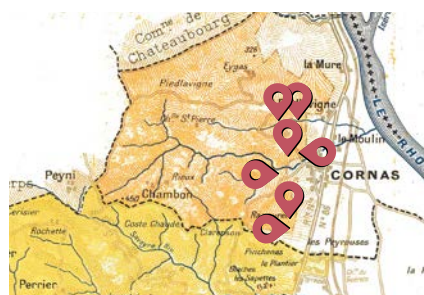
Millésime 2023 : " Il fait montre d'une véritable élégance, avec un caractère sobre de cassis et de violette, animé par une acidité vibrante et saupoudré de poivre noir. Des notes de pain complet et de tabac se fondent dans une trame épicée et herbacée, avec une finale fraîche et savoureuse. Il offre une texture subtile et agréable en bouche, ainsi que des notes de graphite tout au long de la dégustation. "

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



Suivez nous sur Instagram!



APPELLATION CORNAS 100 %

SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,2 ha.

LOCALISATION

Pieds de coteaux des lieux-dits
Combe, Les Saveaux, Cayret,
Les Mazards, Chaillot et Chapuzes.
+ jeunes vignes du lieu-dit Saint-
Pierre

MILLÉSIME DISPONIBLE

2023

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE