

ALAIN VOGÉ  
RHÔNE RIVE DROITE  
**Saint-Joseph**  
APPELLATION CONTRÔLÉE  
LES CÔTES



*Le Domaine Alain Vogé produit du Saint-Joseph depuis une dizaine d'années. À partir du millésime 2015, notre Saint-Joseph prend le nom du lieu-dit dont il est issu : Les Côtes. Très grand potentiel pour ce terroir qui s'exprime peu à peu, au fur et à mesure que les vignes vieillissent.*  
*Moyenne d'âge en 2023 : 18 ans.*

\*

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

### TERROIR

Coteau granitique à très forte pente, exposé sud dans les « coteaux vitrines » de Mauves au sud de l'appellation Saint-Joseph.

### 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

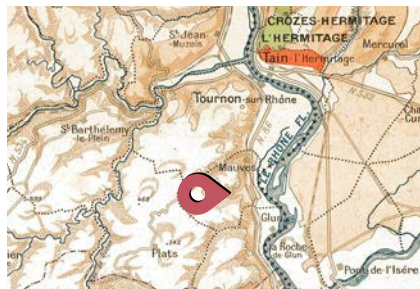
- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Syrah replantées à partir de 1999 et conduites en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en totalité
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec remontages 2 fois par jour, et pigeages selon la maturité phénolique
- Élevage en fûts de 400 litres durant 16 mois, sans bois neuf
- Sulfitage réduit - SO<sub>2</sub> total 73 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l).
- Production : 3 627 bouteilles
- Potentiel de garde : 10 ans



### COMMENTAIRES

**Millésime 2023 :** " Ciselé et parfumé, il révèle des arômes de fruits bleus, de fraise des bois, d'orange confite et de violette. C'est un vin d'amplitude modérée, avec une bouche ronde et souple, et une belle longueur en finale. "

Jeb Dunnuck (26/02/2026) : **89/100**



### APPELLATION SAINT-JOSEPH

100 % SYRAH

### TERRITOIRE

L'appellation : 1 330 ha.  
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

### LOCALISATION

Lieu-dit *Les Côtes*

### MILLÉSIME DISPONIBLE

2023