

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. « unger » : 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 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 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 - SO<sub>2</sub> total 78 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 6 290 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



### COMMENTAIRES

**Millésime 2023** : « C'est un vin plus ample et plus riche, qui rappelle l'Hermitage Blanc, avec des arômes et des saveurs de fruits à noyau miellés, de fleur d'oranger, d'épices grillées et de notes florales. Ce blanc riche et ample, modérément puissant, rond et d'une belle texture, sera du plus bel effet à table. »



### 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

2023



Jeb Dunnuck - (05/09/2026) : 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



domainealainvoge