

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
ONGRIE



Renommé Hongrie 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, Hongrie 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 2016

Une saison dans les normes de nos terroirs, avec une météo favorable mais pluvieuse au printemps, nous contraignant à une grande vigilance sur la pression cryptogamique. Un bel été et une très belle arrière-saison ont suivi, permettant les maturités optimales d'une vendange assez abondante. Tout en équilibre, les vins sont empreints d'élégance, tout en exprimant la typicité de Cornas comme de Saint-Péray.

NOTRE MÉTIER

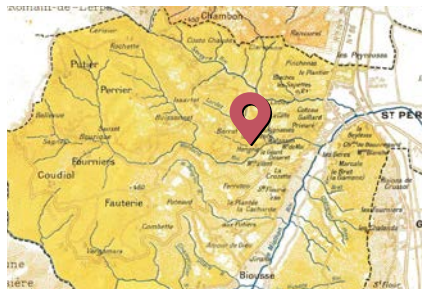
- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2009, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles
- Vinification en levures indigènes, exclusivement en fûts de chêne de 228 et 400 litres, avec 30 % de bois neuf.
- Élevage sur lies fines pendant 13 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 45 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 5 470 bouteilles / 200 demi-bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2016 : « Des vignes de trente ans d'âge du lieu-dit Hongrie. Ce vin donne une légère note de pâte d'amande mêlée à un goût de noisette et une touche de gousse de vanille venant du chêne. Rond, mais pas excessivement gras en bouche, il possède une bonne fraîcheur d'acidité. Le style est long et vif, avec une puissance contenue avec des touches de minéral, apportant un ajout de fraîcheur et de subtilité. Un vin confiant. ».

Matt Walls – *Decanter* (09/09/2017) : **93/100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 85 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2016



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