



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

CHAPELLE SAINT-PIERRE

Les plus anciennes vignes plantées sur le lieu-dit Saint-Pierre (5000 m² 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

*

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 2019

Pour la troisième année consécutive, la saison fut chaude et sèche, quoique moins précoce que les deux précédentes. Le déficit hydrique et les canicules qui ont bloqué les maturités sur certaines parcelles sensibles, ont toutefois été rattrapées par 2 jolies pluies de fin de saison. Légère pression oïdium sur l'ensemble du vignoble.

Nous observons un excellent comportement du terroir historique de Saint-Péray (vieilles Marsannes sur sol argilo-calcaire) dans ces conditions caniculaires.

Au final, la qualité de la vendange fut très bonne, les quantités conformes, et les vinifications ont donné de très beaux jus.

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 pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 20 mois, pas de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 39 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 2 470 bouteilles
- Potentiel de garde : 15 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2019 : "De belles notes de cerise noire, de myrtille, de cassis, de fleur exotique et d'épice définissent le bouquet. Entre mi-corsé et corsé, avec un toucher de bouche bien étagé et structuré, des tanins construits et une superbe finale. Il exprime joliment le style d'un millésime à la fois mûr et frais. Cachez des bouteilles pendant 5 à 7 ans, et profitez-en pendant les 15 années qui viennent, voire plus. C'est un vin brillant de cette équipe, je serais heureux d'en avoir dans ma cave."

Jeb Dunnuck, 16/02/2022 : **96+/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

2019



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

