

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 2018 : 13 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 2018

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'août).

Un printemps très pluvieux de la mi-mai à la mi-juin, avec une très forte pression mildiou sur les marsannes de Saint-Péray, a mobilisé totalement nos équipes pour la protection phyto (bio et biodynamie). Au finale une récolte très correcte et un millésime qui s'annonce de grande qualité, malgré les conditions caniculaires pendant la récolte, un peu atypiques pour nos appellations...

NOTRE MÉTIER

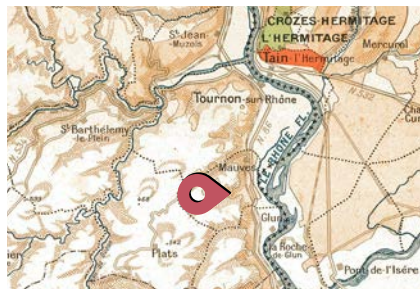
- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Syrah replantées à partir de 1999 et conduites en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins majoritaire, 10 à 20 % de vendange entière selon le millésime.
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 16 mois, sans bois neuf
- Sulfitage réduit - SO₂ total 39 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l).
- Production : 3 162 bouteilles
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2018 : « Cette maison produit un Saint-Joseph formidable, et le dernier millésime en échantillon pris sur fûts sort à nouveau vainqueur. Avec un beau parfum d'encens fleuri, de lavande, de boîte à épices, de fraises des bois, de myrtilles, il s'annonce en bouche par une richesse mi-corsée, une texture ronde, feutrée et des tanins doux et mûrs qui le rendent déjà difficilement résistible. Il s'harmonisera parfaitement d'ici 2-3 ans, et vous pouvez le garder pour une décennie. »

Jeb Dunnuck – (12/12/2019) : **90-92/100**



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

2019