

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES CHAILLES



Baptisée avec le millésime 2003, cette cuvée n'avait pas de nom auparavant. Elle était simplement notre cuvée « générique ». Assemblage de plusieurs lieux-dits, elle est une entrée pour découvrir le domaine et la Syrah à Cornas. Pour atteindre sa plénitude, Les Chailles nécessitera moins d'années de garde que nos autres cuvées de Cornas.

*

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

TERROIR

Syrah âgées d'une quarantaine d'années. Pieds des coteaux granitiques de Cornas, avec des sols plus fertiles qu'en hauteur, conférant à la vigne vigueur et rendements un peu plus élevés. La proximité du massif calcaire des Arlettes au nord explique la présence de concrétions siliceuses particulières du Trias appelées *chailles*.

MILLÉSIME 2015

Un millésime précoce et solaire. Des pluies suffisantes en août ont atténué les fortes chaleurs et la sécheresse du mois de juillet. Les rendements ont été bons. Les vins sont riches et puissants, mais tendus par une pointe d'acidité sur les rouges, signature d'un grand millésime.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins en majoritaire.
- 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 18 mois, sans bois neuf.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 45 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 15 000 bouteilles / 150 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans

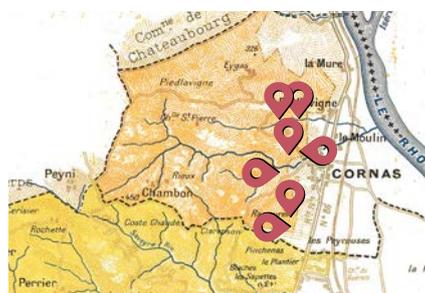
COMMENTAIRES

Millésime 2015 : « Quand à la cuvée de plus jeunes vignes, des notes d'herbes sauvages, de viandes poivrées, de garrigue, de cassis et de mûres émergent ensemble du Cornas *Les Chailles* 2015 de chez Vogé, et il possède une opulence corsée et une incroyable pureté. Le style est comme toujours affiné et harmonieux, bien que parfaitement typique de Cornas. Il devrait se boire joliment sur sa jeunesse, et dans les 15 années à venir. »

Job Dunnuck, Robert Parker – *Wine Advocate* 2015, 30/12/2016 : **91-93/100**

« Tannins bien graissés, notes de fruits noirs et encre, fraîcheur en fin de bouche, éclat et intensité, on peut encore attendre un peu. »

Bettane+Dessauve 2018 : **16,5/20**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 145 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,2 ha.

LOCALISATION

Pieds de coteaux des lieux-dits
*Combe, Les Saveaux, Cayret,
Les Mazards, Chaillot et Chapuzes.*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2015



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