

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 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 final 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 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 53 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 5 132 bouteilles / 120 demi-bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2018 : « Le Saint-Péray Ongrie 2018 sera remarquable. C'est un Saint-Péray riche, semi-corsé à corsé, mais qui reste élégant. Des notes de groseille blanche, de brioche et de miel émergent ensemble du verre, il est joliment équilibré avec une belle acidité ».

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



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 110 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2018