

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES VIGNES



Notre grand classique. C'est la plus ancienne des cuvées du Domaine, créée dans les années 1970 pour valoriser le vieux vignoble familial. Les vignes de cette cuvée sont situées au cœur de l'appellation face à nos premières replantations. Les Vieilles Vignes est le miroir de notre histoire et de notre savoir-faire.

*

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

TERROIR

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes de notre grand classique ont 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement *gores*.

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 bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage partiel des raisins avec 20 % de raisins entiers.
- 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, 15 à 20 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 27 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 17 000 bouteilles / 300 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans

COMMENTAIRES

Millésime 2014 : « (...), encore plus persistant et concentré, le Cornas 2014 *Les vieilles Vignes* (20 mois dans 15 % de chêne français neuf) présente une somme impressionnante de graphite, de fruits noirs et bleus, de réglisse et de terre brûlée, dans un style concentré et convergent, d'une structure affirmée à forte. Il aura besoin de 2 à 3 ans de cave et se boira très bien dans les 10 ans qui viennent ».

Jeb Dunnuck – Robert Parker, *Wine Advocate*, 30/12/2016 : **93/100**

Millésime 2015 : « Le plus dense et le plus refermé de tous, le tannin est chocolaté, le jus est particulièrement raffiné, magnifique fraîcheur en fin de bouche, superbe ».

Bettane+Desseauve, 2018 : **18/20**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 145 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

Coteaux des lieux-dits *Combe, Patou, La Côte, Les Mazards* et *Chaillot*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2015

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

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