

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 2020

La vigne a vécu une saison 2020 sereine du point de vue sanitaire, ce qui ne fut pas le cas des vignerons et des équipes, qui ont traversé avec beaucoup de disponibilité les contraintes liées à la pandémie de covid...

En dehors de cela, la principale caractéristique de la saison 2020 fut la précocité : débourrement, floraison, véraison et récolte... démarrée le 20 août pour les premières Marsannes de Saint-Péray, et terminée le 15 septembre sur les hauteurs de Cornas.

Des jus équilibrés sur Saint-Péray, sans taux d'alcool excessif, après des fermentations très dynamiques de nos levures indigènes. À Cornas, un millésime équilibré également, fruité mais avec des tanins mûrs, parfois épicé et ne manquant pas de volume, très prometteur donc...

### 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, 10 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO<sub>2</sub> total 47 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 16 589 bouteilles / 515 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



### COMMENTAIRES

**Millésime 2020 :** " La cuvée de vignes plus âgées est également teintée d'encre, et s'offre dans des arômes puissants et des saveurs de cerises noires mûres, de graphite, de bouquet gami et de fer. C'est profond, concentré et puissant au palais, avec un équilibre impeccable, structuré avec des tanins soyeux et un formidable, formidable finish. C'est sans hésitation un Cornas sensationnel, à apprécier dans les quinze années à venir."

Jeb Dunnuck – 15/12/2022 : **97/100**



### APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

### TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.  
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

### LOCALISATION

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

### MILLÉSIME DISPONIBLE

2020

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-voege.com / www.alain-voege.com

 domainealainvoege