

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 2019

Pour la troisième année consécutive, la saison fut chaude et sèche, quoique moins précoce que les deux précédentes. Le déficit hydrique et les canicules qui ont bloqué les maturités sur certaines parcelles sensibles, ont toutefois été rattrapées par 2 jolies pluies de fin de saison. Légère pression oïdium sur l'ensemble du vignoble.

Nous observons un excellent comportement du terroir historique de Saint-Péray (vieilles marsannes sur sol argilo-calcaire) dans ces conditions caniculaires.

Au final, la qualité de la vendange fut très bonne, les quantités conformes, et les vinifications ont donné de très beaux jus.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins 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 46 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production: 15 435 bouteilles / 202 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2019 : «Une note épicée haut-de-gamme vous attire véritablement, venant en partie de la barrique, mais également du terroir. Framboises et mûres rehaussées de poivre de Sichuan. Volumineux mais frais en bouche, il présente une acidité marquée et des tanins nettement dessinés. Plus frais et plus défini que le 2018, il est très équilibré, avec de la tension et de l'énergie. Buvable maintenant, mais saura attendre.»

Matt Walls, Decanter- 16/08/2021: **93/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 160 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

2019



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



Suivez nous sur Instagram!