

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
HARMONIE



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Assemblage de parcelles :
lieux-dits *Grandes Blaches, Prieuré*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2021

Premier millésime en 2001.

Avec cet assemblage de différentes parcelles, nous avons l'ambition d'exprimer le plus fidèlement possible la personnalité du cépage Marsanne.

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, sont plantées sur des colluvions mêlées d'arène granitique et d'argilo-calcaire.

MILLÉSIME 2021

Un millésime à contrepied...

Après un épisode de trop grande douceur hivernale en février, le gel historique du 08 avril a frappé durement nos parcelles de Saint-Péray (Ongrie, Prieuré) ainsi que les bas de Cornas. Au final, nous déplorons 50% de perte sur Saint-Péray, avec seulement 2 cuvées produites : Harmonie et Fleur de Crussol, de très belle qualité, marquée par la fraîcheur du millésime.

Sur Cornas, les coteaux ont en partie compensé la perte due au gel, mais la saison pluvieuse (896 mm/m²) et tardive (vendanges du 13/09 au 02/10) proposent un millésime « à l'ancienne », frais et ciselé, avec des degrés d'alcool en forte baisse, mais des décalages de maturité alcool/tanins moins marqués que sur les années chaudes et sèches.

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009 et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelets sur échelas.
- Vendanges manuelles.
- Vinification à basse température en cuves béton.
- Fermentation malolactique
- Élevage sur lies fines en cuves béton pendant environ 8 mois.
- Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 72 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 9 920 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2021: « Marsanne à 100 %, le Saint-Péray Harmonie 2021 recherche fraîcheur et vibration, offrant de jolis agrumes, striés d'aromatiques d'orange, une structure et une richesse équilibrées, une acidité joliment intégrée et un style élégant et droit, qui brillera sur la table du dîner pour les 2 à 4 années à venir. »

Jeb Dunnuck, (15/12/2022) : **91/100**