

ALAIN VOGÉ  
RHÔNE RIVE DROITE  
**Saint-Péray**  
APPELLATION CONTRÔLÉE  
FLEUR DE CRUSSOL



*Cette cuvée a été créée en 1999 par Alain Vogé avec l'aide amicale du regretté Daniel Denis, sommelier lyonnais et grand ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône. Le massif de Crussol, qui a donné son nom à la cuvée, est très important pour l'AOC Saint-Péray car il apporte les éléments calcaires indispensables à l'élaboration de grands vins blancs.*

\*

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

### TERROIR

Situées dans le berceau de l'appellation au-dessus du village de Saint-Péray et âgées de 80 ans, les vignes sont les plus anciennes du domaine et de l'appellation. Ce coteau granitique mêlé de colluvions calcaires est orienté sud-est. Il fait face au Château de Crussol et au massif calcaire du même nom.

### 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

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009, conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles en caisses.
- Vinification avec levures indigènes, exclusivement en fûts de chêne de 228 litres et 400 litres dont 20 % de bois neuf.
- Le vin est élevé sur lies pendant 17 mois.
- Sulfitage réduit - SO2 total 66 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l).
- Production : 7 650 bouteilles / 140 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



### COMMENTAIRES

**Millésime 2019 :** " On bascule de l'ananas au miel à la pêche caramélisée, de notes épicées à briochées, émergeant toutes de ce Saint-Péray Fleur de Crussol 2019, riche, structuré et concentré, qui développe salinité et minéralité après un peu de temps dans le verre. J'aime par dessus tout son équilibre. Même s'il est formidable à boire aujourd'hui, il a devant lui une bonne dizaine d'années.

*Jeb Dunnock - (16/02/2022) : 93/100*



### APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % Marsanne

### TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha  
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha

### LOCALISATION

Lieu-dit *La Côte*.

### MILLÉSIME DISPONIBLE

2019