

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
HARMONIE



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 92 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Assemblage de parcelles :
lieux-dits *Le Plantier, Prieuré,
Chamblard*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2018

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 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 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 10 mois.
- Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 53 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 9 990 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2017: « Beaucoup de fleurs blanches, de pêche blanche, et de nuances de thé vert émergent du Saint-Péray Harmonie 2017, un autre 100% marsanne produit par ce formidable domaine. Mi-corsé, joliment texturé et équilibré avec une acidité brillante, buvez-le à sa sortie et pour les 3-4 ans à venir.»

Jeb Dunnuck, (20/12/2018) : **89-91/100**