

ALAIN VOGE
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
ONGRIE



Renommée Ongrie avec le millésime 2015, cette cuvée créée en 1984 s'est d'abord appelée Cuvée Boisée puis Terres Boisées, en référence à la vinification et à l'élevage en barriques sur lies dont Alain Voge fut le précurseur à Saint-Péray, il y a une trentaine d'années. À cette époque, l'essentiel de la production de Saint-Péray était issue de la méthode traditionnelle et les vins étaient vinifiés en cuves. Avant la Révolution Française, Ongrie s'orthographiait sans H. L'origine de ce nom est liée à une activité de tannerie installée à cet endroit au Moyen-Âge, réputée pour son traitement particulier des cuirs sous forme d'onguents (lat. « ungere » : oindre).

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, sont plantées sur de très vieux alluvions du Rhône enrichis en colluvions granitiques. La présence dans le sol d'éléments calcaires et d'argile dans ce sol explique la minéralité et la fraîcheur particulière de ce vin.

MILLÉSIME 2020

La vigne a vécu une saison 2020 sereine du point de vue sanitaire, ce qui ne fut pas le cas des vigneronnes 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 en bio depuis le millésime 2009, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles
- Vinification en levures indigènes, exclusivement en fûts de chêne de 228 et 400 litres, avec 20 % de bois neuf.
- Élevage sur lies fines pendant 13 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 65 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 5 436 bouteilles / 120 demi-bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2020 : «Pêche blanche miellée, fleur d'oranger, brioche, violette et truffe blanche, tous sont présents dans le Saint-Péray Ongrie 2020, un Saint-Péray équilibré dans sa structure étagée, sa richesse, incroyablement complexe et irrésistible. Il prend de la profondeur et de la richesse à l'aération, et présente presque une sensation de structure de vin rouge au palais. Il demandera une année ou deux en bouteille pour être à l'apogée, mais c'est un Saint-Péray magnifique, méritant toute l'attention.»

Jeb Dunnuck - (15/12/2022) : **94/100**

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

 domainealainvoge



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

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

LOCALISATION

Hongrie, lieu-dit historique de la viticulture à Saint-Péray.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2020