ALAIN VOGE

RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES FONTAINES

Sur le lieu-dit « La Fontaine » se trouve une source qui alimentait en eau la maison d'une famille noble de Cornas. La cuvée Les Vieilles Fontaines *a été créée par Alain Voge en 1988, sur ce très beau terroir de granit, magnifié par nos plus vieilles Syrah.*
Produit uniquement pour certains millésimes exceptionnels, Les Vieilles Fontaines *illustre pleinement la forte personnalité de Cornas et l'esprit de notre travail.*
Derniers millésimes produits : 2009, 2010, 2012, 2015, 2016, 2018.
Le millésime 2010 a obtenu la note de 100/100 par le Robert Parker-Wine advocate, *une première pour un Cornas.*

*

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

TERROIR

Ce vin, produit uniquement les grandes années, provient d'une vigne ancienne âgée de 80 ans, plantée sur un magnifique sol granitique. Les ceps, enracinés en profondeur, produisent des raisins d'une rare expression.

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 bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage partiel des raisins avec 30 % de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages quotidiens.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 24 mois avec 15 à 20 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO_2 total env. 25 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production : 2 960 bouteilles / 250 mag.
- Potentiel de garde : 25 ans

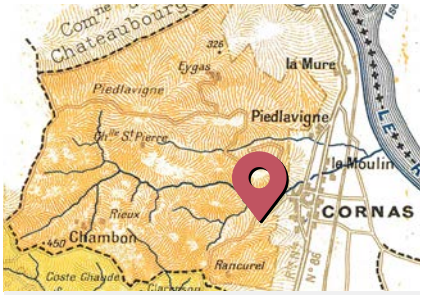
COMMENTAIRES

Millésime 2010 : *« L'un des rares vins de Cornas parfaits que j'ai pu goûter. Encore meilleur que l'an passé sur fûts, il reste le vin le plus rémanent du trio, arborant une extraordinaire couleur noir/pourpre, ainsi qu'un parfum remarquable de fleurs de printemps, de roches concassées, de retaille de crayon, de liqueur de myrtille et de mûres, de réglisse et de truffes. Profond, charpenté, tannique et persistant, avec tous les éléments s'intégrant parfaitement à sa personnalité, c'est un Rhône Nord monumental. Donnez-lui plusieurs années de bouteille et buvez-le dans les 25 à 30 ans qui viennent. »*

Robert M. Parker Jr. – Robert Parker, *Wine Advocate* (27/12/2012) : **100/100**

Millésime 2019 : *« C'est un vin paradisiaque »*

Jeb Dunnuck – 16/02/2022 : **97-99/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 0,9 ha.

LOCALISATION

Lieu-dit *La Fontaine.*

MILLÉSIME DISPONIBLE

2019

ALAIN VOGE
RHÔNE RIVE DROITE

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