



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
LES BULLES D'ALAIN

Avec cette bouteille, le domaine Alain Voge perpétue la tradition du Saint-Péray méthode traditionnelle qui a fait la réputation de la région de Saint-Péray dès les années 1830.

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, sont situées sur des colluvions granitiques enrichis en éléments calcaires (*Grandes Blaches*), et dans les parties hautes et purement granitiques de l'appellation Saint-Péray (*Perrier*).

MILLÉSIME 2017

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'août). 2017 fut une année sans difficulté du point de vue des traitements phytosanitaires. En revanche, le déficit hydrique sur l'ensemble de l'année, un bref épisode caniculaire pendant la floraison et une sécheresse décalée vers la fin de saison nous ont privé de 40 % des volumes que nous attendons habituellement, sur les blancs comme sur les rouges. Mauvaise surprise malgré la très belle qualité des jus...

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio sur le millésime 2018, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelets sur échelas.
- Vendanges manuelles précoces début septembre, afin de conserver aux raisins leur fraîcheur et leurs arômes floraux.
- Pressurage en raisins entiers et non foulés.
- Vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle : le vin de base fermente à basse température en cuve béton, puis une deuxième fermentation se déroule en bouteille.
- Vieillesse sur lattes pendant 4 ans.
- Sans addition de liqueur après le dégorgement (brut nature).
- Sulfitage très réduit: SO2 total 8 mg/l (maximum autorisé en bio 135 mg/l)
- Production: 3 130 bouteilles

COMMENTAIRES

Millésime 2016 : « Nouveau millésime du vin en méthode traditionnelle chez Voge, le Saint-Péray Les Bulles d'Alain 2016 est désormais réalisé sans dosage. Le nez est serré et discret, mais ce n'est pas aussi toasté qu'on pourrait imaginer après 4 ans d'élevage sur lattes, avec des nuances de "colle blanche" du cépage Marsanne, et de citron.

Rond en bouche quoique totalement sec, avec une finale longue et harmonieuse, bien rythmée.»

Joe Czerwinski, Robert Parker Wine advocate : **91/100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE
BRUT NATURE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERRITOIRE

L'appellation : 110 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Lieux-dit *Les Grandes Blaches*
et *Perrier*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2017



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

