

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES VIGNES



Notre grand classique. C'est la plus ancienne des cuvées du Domaine, créée dans les années 1970 pour valoriser le vieux vignoble familial. Les vignes de cette cuvée sont situées au cœur de l'appellation face à nos premières replantations. Les Vieilles Vignes est le miroir de notre histoire et de notre savoir-faire.

*

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

TERROIR

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes de notre grand classique ont 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement *gores*.

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

- 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 20 % de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 20 mois, 15 à 20 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 42 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 13 130 bouteilles / 380 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2017 : « La palette aromatique a plusieurs niveaux: romarin, thym, bitters à base de plantes, mûres de ronces et mûres de Logan. Un vin moyennement corsé, concentré sans être forcé, sans extraction excessive, une fin de bouche subtilement épicée, et des tanins soyeux. Précis, détaillé, structuré et texturé, il est captivant, et dans la vérité de son terroir. »

Matt Walls – *Decanter*, 01/11/2018 : **96/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 152 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

Coteaux des lieux-dits *Combe, Patou, La Côte, Les Mazards* et *Chaillot*.

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

