

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 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 échelas.
- Vendanges manuelles.
- Éraffage 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 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 47 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 14 395 bouteilles / 405 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2019 : " *Le Cornas Les Vieilles Vignes 2019 présente lui aussi une couleur encre, et un nez classique de prunes. Des épices asiatiques, bois de santal et fer. Entre mi-corsé et corsé, avec une bonne acidité et des tanins mûrs, il n'a pas la densité, la richesse ni la corpulence des Vieilles Fontaines, mais c'est assurément un Cornas plus classique, qui pourra être approché après 3-4 années de bouteille, ou évoluer pendant 20 ans si tel est votre préférence.* "

Jeb Dunnuck – 16/02/2022 : **97/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2019