

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 2016

Une saison dans les normes de nos terroirs, avec une météo favorable mais pluvieuse au printemps, nous contraignant à une grande vigilance sur la pression cryptogamique. Un bel été et une très belle arrière-saison ont suivi, permettant les maturités optimales d'une vendange assez abondante. Tout en équilibre, les vins sont empreints d'élégance, tout en exprimant la typicité de Cornas comme de Saint-Péray.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échelas.
- 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 44 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 14 800 bouteilles / 500 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans

COMMENTAIRES

Millésime 2016 : « Issu des lieux-dits La Côte et Mazards, 80 % éraflé. Des herbes réchauffées par le soleil accompagnent au nez le sable, la lavande et la framboise. On trouve une belle définition et fraîcheur aromatique, et la bouche ronde et charnue est également nette, très fraîche et vivante. C'est dense et mûr, défini par des tanins dentelés, une acidité intense et un caractère enveloppant en bouche. Il est plein de caractère, une expression très classique de Cornas qui n'est pas massive mais précise, nette et tendue par des notes minérales. Sérieusement bon cette année.

A boire: 2022-2036

Matt Walls – *Decanter*, 09/10/2017 : **97/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 145 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2016



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