

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
ONGRIE



Renommé Ongrie avec le millésime 2015, cette cuvée créée en 1984 s'est d'abord appelée Cuvée Boisée puis Terres Boisées, en référence à la vinification et à l'élevage en barriques sur lies dont Alain Vogé fut le précurseur à Saint-Péray, il y a une trentaine d'années. À cette époque, l'essentiel de la production de Saint-Péray était issue de la méthode traditionnelle et les vins étaient vinifiés en cuves. Avant la Révolution Française, Ongrie s'orthographiait sans H. L'origine de ce nom est liée à une activité de tannerie installée à cet endroit au Moyen-Âge, réputée pour son traitement particulier des cuirs sous forme d'onguents (lat. « ungere » : oindre).

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, sont plantées sur de très vieux alluvions du Rhône enrichis en colluvions granitiques. La présence dans le sol d'éléments calcaires et d'argile dans ce sol explique la minéralité et la fraîcheur particulière de ce vin.

MILLÉSIME 2015

Un millésime précoce et solaire. Des pluies suffisantes en août ont atténué les fortes chaleurs et la sécheresse du mois de juillet. Les rendements ont été bons. Les vins sont riches et puissants, mais tendus par une pointe d'acidité sur les rouges, signature d'un grand millésime.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2009, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendanges manuelles
- Vinification en levures indigènes, exclusivement en fûts de chêne de 228 et 400 litres, avec 30 % de bois neuf.
- Élevage sur lies fines pendant 13 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 42 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 6000 bouteilles / 300 demi-bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2015 : « En provenance exclusive du lieu-dit *Hongrie*, il a des notes sensationnelles de fruits du verger caramélisés, de fleurs blanches et de chèvre-feuille, une opulence tempérée, une acidité intégrée et une finale longue et nette. À boire dans les 7-8 prochaines années ».

Jeb Dunnuck – Robert Parker, *Wine Advocate* (30/12/2016) : **90-92/100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 85 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha.

LOCALISATION

Hongrie, lieu-dit historique de la viticulture à Saint-Péray.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2015