

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 2018

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'Août).

Un printemps très pluvieux de la mi-mai à la mi-juin, avec une très forte pression mildiou sur les marsannes de Saint-Péray, a mobilisé totalement nos équipes pour la protection phyto (bio et biodynamie). Au finale une récolte très correcte et un millésime qui s'annonce de grande qualité, malgré les conditions caniculaires pendant la récolte, un peu atypiques pour nos appellations...

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 : 15 645 bouteilles / 460 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2018 : « Cette beauté est du même acabit que Les Chailles, mais plus profonde et plus riche, avec un autre niveau de concentration. Des notes de fruits noirs et bleus, de poivre moulu, de violettes, de gibier fumé, et des fleurs de printemps en abondance composent le bouquet, dans une atmosphère vibrante, presque vieille école qui apporte beaucoup de puissance tout en restant légère et élégante au palais. Ce vin beau et singulier est appréciable aujourd'hui, mais je ne serais pas surpris de le voir se refermer avec une ou deux années de bouteille. Il devrait atteindre son vingtième anniversaire en pleine forme. »

Jeb Dunnuck – 19/11/2020 : **98/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 160 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2018