

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
ONGRIE



Renommée 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 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 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 20 % de bois neuf.
- Élevage sur lies fines pendant 13 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 54 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l)
- Production : 8 614 bouteilles
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2019 : « Du chèvrefeuille, des fleurs des prés, des herbes d'été, c'est corsé avec une bonne concentration, et de la fraîcheur pour le millésime. Il y a peu d'acidité, mais suffisamment pour donner une sensation d'équilibre. Très riche et opulent cette année, meilleur que la plupart des autres Saint-Péray. »

Matt Walls - **Decanter** (05/10/2020) : **91/100**

APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE

TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.5 ha.

LOCALISATION

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

MILLÉSIME DISPONIBLE

2019

