

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE
Saint-Péray
APPELLATION CONTRÔLÉE
FLEUR DE CRUSSOL



Cette cuvée a été créée en 1999 par Alain Vogé avec l'aide amicale du regretté Daniel Denis, sommelier lyonnais et grand ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône. Le massif de Crussol, qui a donné son nom à la cuvée, est très important pour l'AOC Saint-Péray car il apporte les éléments calcaires indispensables à l'élaboration de grands vins blancs.

*

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

TERROIR

Situées dans le berceau de l'appellation au-dessus du village de Saint-Péray et âgées de 80 ans, les vignes sont les plus anciennes du domaine et de l'appellation. Ce coteau granitique mêlé de colluvions calcaires est orienté sud-est. Il fait face au Château de Crussol et au massif calcaire du même nom.

MILLÉSIME 2021

Un millésime à contrepied...

Après un épisode de trop grande douceur hivernale en février, le gel historique du 08 avril a frappé durement nos parcelles de Saint-Péray (Ongrie, Prieuré) ainsi que les bas de Cornas. Au final, nous déplorons 50% de perte sur Saint-Péray, avec seulement 2 cuvées produites : Harmonie et Fleur de Crussol, de très belle qualité, marquée par la fraîcheur du millésime. Sur Cornas, les coteaux ont en partie compensé la perte due au gel, mais la saison très pluvieuse (896 mm/m²) et tardive (vendanges du 13/09 au 02/10) proposent un millésime « à l'ancienne », frais et ciselé, avec des degrés d'alcool en forte baisse, mais des décalages de maturité alcool/tannins moins marqués que sur les années chaudes et sèches.

NOTRE MÉTIER

- Vignes et vin certifiés bio depuis le millésime 2009, conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelet sur échelas.
- Vendages manuelles en caisses de 20 kg.
- Vinification avec levures indigènes,

- exclusivement en fûts de chêne de 228 litres et 400 litres dont 20 % de bois neuf.
- Le vin est élevé sur lies pendant 17 mois.
- Sulfitage réduit - SO₂ total 47 mg/l (autorisé en bio : 150 mg/l).
- Production : 5 536 bouteilles / 175 magnums
- Potentiel de garde : 10 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2021 : "Pas encore mis en bouteille, le porte-étendard de Vogé, le Saint-Péray Fleur De Crussol 100% Marsanne 2021 offre une profondeur et une richesse impressionnantes, ainsi qu'une complexité, dans ses arômes et saveurs de fruits à noyau, de marmelade et d'épices. Il est équilibré, présente une belle profondeur en milieu de bouche, et j'apprécie sa pureté et sa précision globales. Il se situe certainement parmi les meilleurs vins de ce millésime, mais cette cuvée demande toujours quelques années de vieillissement en bouteille pour révéler tout son potentiel."

Jeb Dunnuck, (15/12/2022) : **91-93+ / 100**



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % Marsanne

TERRITOIRE

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

LOCALISATION

Lieu-dit *La Côte*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2021