



ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES FONTAINES

Sur le lieu-dit « La Fontaine » se trouve une source qui alimentait en eau la maison d'une famille noble de Cornas. La cuvée Les Vieilles Fontaines a été créée par Alain Voge en 1988, sur ce très beau terroir de granit, magnifié par nos plus vieilles Syrah.

Produit uniquement pour certains millésimes exceptionnels, Les Vieilles Fontaines illustre pleinement la forte personnalité de Cornas et l'esprit de notre travail.

Derniers millésimes produits : 2009, 2010, 2012, 2015.

Le millésime 2010 a obtenu la note de 100/100 par le Robert Parker-Wine advocate, une première pour un Cornas.

*

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

TERROIR

Ce vin, produit uniquement les grandes années, provient d'une vigne ancienne âgée de 80 ans, plantée sur un magnifique sol granitique. Les ceps, enracinés en profondeur, produisent des raisins d'une rare expression.

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 30 % de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages quotidiens.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 24 mois avec 15 à 20 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO₂ total env. 25 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/l)
- Production : 2 400 bouteilles
- Potentiel de garde : 25 ans



COMMENTAIRES

Millésime 2010 : « L'un des rares vins de Cornas parfaits que j'ai pu goûter. Encore meilleur que l'an passé sur fûts, il reste le vin le plus rémanent du trio, arborant une extraordinaire couleur noir/pourpre, ainsi qu'un parfum remarquable de fleurs de printemps, de roches concassées, de retaille de crayon, de liqueur de myrtille et de mûres, de réglisse et de truffes. Profond, charpenté, tannique et persistant, avec tous les éléments s'intégrant parfaitement à sa personnalité, c'est un Rhône Nord monumental. Donnez-lui plusieurs années de bouteille et buvez-le dans les 25 à 30 ans qui viennent. »

Robert M. Parker Jr. – Robert Parker, *Wine Advocate* (27/12/2012) : **100/100**



APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 160 ha.
Les parcelles de ce vin : 0,9 ha.

LOCALISATION

Lieu-dit *La Fontaine*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2018 (décembre 2020)



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



domainealainvoge