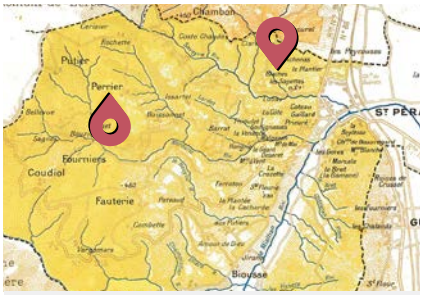
ALAIN VOGE

RHÔNE RIVE DROITE

Saint-Péray

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES BULLES D'ALAIN



APPELLATION SAINT-PÉRAY

100 % MARSANNE
BRUT NATURE
MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERRITOIRE

L'appellation : 112 ha.
Les parcelles de ce vin : 1.2 ha.

LOCALISATION

Lieux-dit *Les Grandes Blaches* et *Perrier*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2019

Avec cette bouteille, le domaine Alain Voge perpétue la tradition du Saint-Péray méthode traditionnelle qui a fait la réputation de la région de Saint-Péray dès les années 1830.

*

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

TERROIR

Les vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, sont situées sur des colluvions granitiques enrichis en éléments calcaires (*Grandes Blaches*), et dans les parties hautes et purement granitiques de l'appellation Saint-Péray (*Perrier*).

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

- Vignes et vin certifiés bio sur le millésime 2019, et conduits en biodynamie.
- Cépage Marsanne cultivé en gobelets sur échalas.
- Vendanges manuelles précoces début septembre, afin de conserver aux raisins leur fraîcheur et leurs arômes floraux.
- Pressurage en raisins entiers et non foulés.
- Vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle : le vin de base fermente à basse température en cuve béton, puis une deuxième fermentation se déroule en bouteille.
- Vieillissement sur lattes pendant 4 ans.
- Sans addition de liqueur après le dégorgement (brut nature).
- Sulfitage très réduit: SO2 total 22 mg/l (maximum autorisé en bio 135 mg/l)
- Production: 7 682 bouteilles/105 magnums

COMMENTAIRES

Millésime 2017 : *«Un vin pétillant inhabituel et délicieux, avec des notes de poire crémeuse et d'abricot, ainsi que des touches de thym séché et de brioche salée. Plutôt que d'avoir une acidité tranchante, l'équilibre ici est soutenu par des tanins calcaires et une amertume de zeste, qui soutiennent habilement le palais rond et mûr. Une légère note de fumée marque la finale fraîche. À déguster dès maintenant et jusqu'en 2027.»*

Kristen Bieler, Wine Spectator (04/2023):**91/100**

ALAIN VOGE
RHÔNE RIVE DROITE

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