Alain VOGE, Cornas "LES VIEILLES VIGNES" 2019

75cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note by Christian Walter 97/100

Ardéchois de Saint-Péray, Lionel Fraisse arrive au domaine en 2012, par le biais d'un retour aux sources et d'une reconversion professionnelle. Il est le neveu de Robert Fraisse, autre grande figure du vignoble et ami de toujours d'Alain Voge. Albéric Mazoyer, Alain Voge et Lionel Fraisse ont les mêmes racines paysannes. Ils ont hérité d'un sens solide du travail, du partage et du respect.

Le Cornas Les Vieilles Vignes 2019 présente une couleur d'encre similaire et un nez classique de prunes, d'épices asiatiques, de bois de santal et de fer. Moyennement à corsé, avec une bonne acidité et des tanins mûrs, il n'a pas le poids, la richesse ou la circonférence du Vieilles Fontaines, mais c'est certainement un Cornas plus classique qui sera abordable avec seulement 3-4 ans de bouteille, mais qui évoluera pendant vingt ans si vous en avez envie. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

Le domaine Alain Voge est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, et incontournable) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité) ; il est certifié viticulture biologique (Ecocert) la conversion en biodynamie est entamée. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Voge (Cornas)

Au cœur de la vallée septentrionale du Rhône, entre Tournon et Saint-Péray se niche ce vignoble discret, mais de haute-volée.

Alain Voge rejoint l'exploitation familiale très ancienne en 1958. Découvrant le formidable potentiel du sous-sol de granits décomposés, de silice, d'argile et de calcaire, il délaisse très vite la polyculture historique et la pépinière, pour tout miser sur la vigne. Il replante des coteaux abandonnés de longues date, car pentus et rocailleux. Un pari audacieux ! Les appellations Cornas et Saint Peray étaient en fait, depuis longtemps de belles endormies. Le dynamique vigneron n'hésite pourtant pas et poursuit son rêve. Il commercialise ses vins en bouteille, n'hésitant pas à démarcher avec son épouse les plus belles tables de sa région. Et la réussite est au bout de son rêve : il hisse ses crus, parmi les meilleurs vins de Cornas.

Dès les années 2000, le virage du bio est amorcé, choix conforté par l'arrivée d'Albéric Mazoyer en 2004

qui assura la conversion du domaine en biodynamie. En 2006, les vins blanc Saint-Péray sont certifiés bio et depuis 2013, tout le vignoble est conduit en agriculture biodynamique.

Alain Voge se dit ''artisan viticulteur'', fier d'élaborer des vins authentiques, invitant à la convivialité. Ses vignes plantées à flancs de coteaux en cépage Syrah et Marsanne sur la rive droite du Rhône sont cultivées à main d'homme. Ce n'est pourtant pas une mince affaire que de travailler sur des sols en pente, mais le résultat est au rendez-vous.

Après des vendanges manuelles bien sur, les raisins sont en partie raflés, foulés, et la fermentation aux levures indigènes démarre dans des petites cuves inox spécifiques pour le parcellaire. L'élevage en fûts, s'étale de 14 à 24 mois.

Autour de ce vigneron talentueux, une équipe passionnée d'hommes et de femmes partage la fierté d'élaborer des vins rares, exprimant pleinement leur terroir fabuleux pour le plus grand plaisir des amateurs du monde entier.

Le vin

Le Cornas Les Vieilles Vignes 2019 présente une couleur d'encre similaire et un nez classique de prunes, d'épices asiatiques, de bois de santal et de fer. Moyennement à corsé, avec une bonne acidité et des tanins mûrs, il n'a pas le poids, la richesse ou la circonférence du Vieilles Fontaines, mais c'est certainement un Cornas plus classique qui sera abordable avec seulement 3-4 ans de bouteille, mais qui évoluera pendant vingt ans si vous en avez envie. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

The 2019 Cornas Les Vieilles Vignes is similarly inky colored and has a classic nose of plums, Asian spices, sandalwood, and iron. Medium to full-bodied, with good acidity and ripe tannins, it doesn't have the sheer weight, richness, or girth of the Vieilles Fontaines, yet it's certainly a more classic Cornas that will be approachable with just 3-4 years of bottle age yet evolve for twenty years if you're so inclined. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

The sample presented of Voge's 2020 Cornas Vieilles Vignes was reassuringly excellent, with gently lifted, floral scents of violets, cassis and crushed stone. Full-bodied, deep and powerful, concentrated and rich but still almost painfully unformed, this needs time in the cellar. It's a blend of several parcels, aged in barrel but with just 15% or so new oak. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93-95/100)

La presse spécialisée en parle

Aujourd'hui mené par Lionel Fraisse, le domaine est surtout connu pour ses Cornas et ses Saint-Péray de référence. 13 hectares bio certifiés, une gamme bien construite dans son processus de vinification et de tarification. Au sommet, le cornas Les-Vieilles-Fontaines et un délicieux Saint-Péray effervescent, les bulles-d'Alain. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Le grand Alain Voge s'en est allé en 2020. Cet artisan du renouveau des appellations Cornas et Saint-Péray a su transmettre sa passion et sa vision à toute une génération de vignerons et a préparé sa succession à la tête du domaine. Charge désormais à Lionel Fraisse de poursuivre le travail d'excellence sur les 12 hectares du domaine. Les vins sont de très dignes représentants de ce que ces deux appellations peuvent produire à leur meilleur niveau, dans une forme classique et surtout taillés pour un long vieillissement qui les porte au sommet.
Les vins : on se met en bouche avec les Bulles d'Alain, au profil agréable, tonique et finement enrobé. Mais le point fort du domaine demeure les rouges au profil puissant et armés pour la garde. Le côtes-du-rhône Les Peyrousses est solide dense et mérite au moins deux années de cave. D'une belle définition et ne manquant pas de nerf, les cornas auront aussi besoin de temps, à l'image du superbe Les Vieilles Fontaines, au fruit dense, à la bouche serrée et persistante, mais encore ferme. Les Chailles joue dans un registre fin plus accessible. Le saint-péray Harmonie est floral, apéritif et finement anisé, tandis

que Fleur de Crussol, puissant, très riche, commence à évoluer et manque un peu de nerf en finale. (RVF, grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Despite the weather challenges of 2021, Managing Director Lionel Fraisse had a smile on his face when I rang the bell outside the small tasting room in the village of Cornas. I thought I caught a glimpse of the widow Voge behind the curtains to my right, where she has continued to live since Alain's passing in 2020. There will be no Saint-Péray Ongrie from 2021, nor sparkling Saint-Péray from this year, said Fraisse, as those vineyards were devastated by frost and mildew. Additionally, Fraisse said no decision had yet been taken regarding separate bottling of a 2020 Chapelle Saint Pierre and Vieilles Fontaines. Thankfully, the 2019 versions here are solid, with the 2019 Vieilles Fontaines (still in barrel at the time of my visit) looking particularly impressive. We took advantage of my visit to check in on some 2011 and 2001 wines, so owners of those will find updated reviews in this report. This organically farmed domaine remains a fine source for Cornas and Saint-Péray. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 97/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker :** 93-95/100
- **note Jeb Dunnuck :** 97/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Appellation principale :** AOC Cornas
- **Terroir :** Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement gores.
- **Vignoble :** 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.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** 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.
- **Elevage :** Elevage de 18 à 20 mois en fûts, dont environ 20 % en fûts neufs.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2038
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé