

Alain VOGÉ, Cornas "LES VIEILLES VIGNES" 2015 magnum

150cl magnum Rouge Rhône Nord AOC Cornas



La note by Christian Walter

96/100

Grande réussite en 2015 au domaine Alain VOGÉ. Notre sélection se concentre sur les 3 grandes cuvées de Cornas et 1 Saint-Péray. Les rouges sont à la fois **intenses, puissants et élégants** et développent des arômes de cassis, cerises noires, poivrées, minéral et floral. Le blanc est frais et onctueux avec des notes d'abricot, d'agrumes, de miel et d'acacia.

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

VOGÉ (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 Péray 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 2012 est aussi incroyable, et presque aussi exceptionnel que les Vieilles Fontaines 2012. Vieilli 20 mois en fûts dont 15% de fûts neufs, ce cornas offre au palais une succession de crème de cassis, de mûre, d'herbes brûlées, de terre et des notes de fleurs, le tout sur un ton incroyablement vif et pur. Légèrement plus frais et vif que Les Vieilles Fontaines (qui a plus de richesse), cette belle réussite devrait également rester quelques années en cave et a devant elle une longévité de plus de deux décennies.

Rich, deep and layered, the 2015 Cornas Vieilles Vignes has it all. Big fruit allied to spicy complexity? Check. Ample tannins that are fully ripe? Check. A finish that extends for days? Check. Oh, you want details? Hints of brown sugar, savory spices and roast meat accent black berry and plum fruit, and while the mid-palate is dense and tannic, those tannins actually turn more supple and approachable on the lingering finish. (Guide Parker décembre 2017)

Un jus de belle définition, au fruit abouti. La fraîcheur se révèle avec une pointe de violette et d'herbe sèche. Le bois, qui ne marque pas le nez, se retrouve dans les arômes mais de façon subtile. La large bouche affiche une bonne amplitude. Le vin est charpenté et serré sans rusticité. (RVF, millésime 2015, noté 17,5/20)

La presse spécialisée en parle

Albéric Mazoyer, un des œnologues les plus expérimentés du nord du Rhône, dirige le domaine d'Alain Voge, produisant des Cornas et des Saint-Péray de référence. La gamme y est large, entre les cuvées vinifiées en cuve et celles passées sous bois, et les vins vieillissent avec bonheur. Ce domaine n'avait plus présenté ses vins à nos dégustations depuis trois ans et il a bien fait de ne pas oublier cette année : ses 2015 sont magnifiques ! (Bettane & Desseauve)

La totalité du vignoble est certifiée en biodynamie depuis 2013. Le domaine possède des vignes de coteaux exceptionnelles, entièrement travaillées à la main. Le potentiel de vieilles vignes contribue aussi à produire des vins à la forte personnalité. La cuvée Fleur de Crussol, située sur le lieu-dit La Côte provient d'une vigne de plus de 70 ans. Depuis le millésime 2015, la cuvée Terres Boisées porte le nom de la parcelle dont elle provient : Ongrie, situé sur des alluvions granitiques ; changement aussi pour Les Vinsonnes, qui devient Les Côtes, du nom de ce terroir situé sur le village de Mauves. En rouge, Vieille Fontaine provient de vignes de 80 ans plantées sur des granites décomposés. Les blancs associent la pleine maturité de la marsanne et une trame minérale. Certains blancs fermentés sous bois possèdent la patine de la réduction sur les lies. Les Bulles d'Alain est le plus bel effervescent en Saint-Péray. Les rouges, partiellement éraflés, conservent de la fraîcheur et de la fermeté, mais demandent un peu de temps en cave pour se révéler.

"Les blancs 2015 sont plus enrobés que les 2014 mais restent bien gérés. Fleur de Crussol gère mieux son élevage : le milieu se montre plus plein, plus gras, sans aucune mollesse de style. L'ensemble se révèle assez digeste pour ce millésime. En rouge, les matières sont bonnes. Les Chailles s'illustre dans un style plus large, avec une empreinte de fraîcheur apportée par le granit. Les tanins, présents, apparaissent plus civilisés. Nous sommes surpris par la patine du bois dans Les Vieilles Vignes, aux notes bien mûres d'épices et de chocolat. La bouche nous séduit davantage grâce à sa consistance et sa finale homogène. Les Vieilles Fontaines est la cuvée la plus aboutie. Malgré 30 % de vendange entière, sa lecture de bouche associe efficacement concentration et volupté. (RVF, grand domaine incontournable,

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **note RVF** : 17,5/20
- **Cépage** : 100% syrah
- **Terroir** : Le cornas "Les Vieilles Vignes" est issu de différentes parcelles âgées de plus de 30 ans sur des coteaux de granit décomposé, le "gore".
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vinification en cuves inox, raisins éraflés en partie, macération longue (4 semaines environ) avec pigeage et remontage quotidiens.
- **Elevage** : Elevage de 18 à 20 mois en fûts, dont environ 20 % en fûts neufs.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé