

## Alain VOGÉ, Cornas "LES VIEILLES FONTAINES" 2020

75cl Rouge Rhône Nord AOC Cornas



## La note by Christian Walter

### 97-98/100

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 Vogé. Albéric Mazoyer, Alain Vogé 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 Vogé est noté 2\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, et incontournable) et 3\*/5 au guide Bettane & Desseuve (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.

## 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 Vogé 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

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.

Enfin, le Cornas Les Vieilles Fontaines 2020, dont la production est minime, provient de vignes de 80 ans sur un sol granitique. C'est un effort plus primordial, offrant des couches de fruits noirs et bleus, de pétales de rose, de violettes confites, de viande sanglante et de bouquet garni. Très riche, puissant et massif, il présente une bonne acidité, beaucoup de tanins et une excellente finale. Il n'est cependant pas prêt à être bu. Il faut le cacher pendant au moins 4 à 5 ans, et il devrait avoir une longue durée de vie s'il est conservé correctement. Il y a un peu plus d'acidité volatile ici, donc les conditions de stockage seront critiques. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 96-98/100)

Lastly, the tiny production 2020 Cornas Les Vieilles Fontaines comes from 80-year-old vines on granite soil. It's a more primordial effort, offering layers of black and blue fruits, rose petals, candied violets, bloody meat, and bouquet garni. Uber-rich, powerful, and massive, it has good acidity, plenty of tannins, and a great finish. It is not, however, anywhere close to ready to drink. Hide bottles for at least 4-5 years, and it should be long-lived if stored properly. There's a touch more volatile acidity here, so storage conditions will be critical. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 96-98/100)

## 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 vigneronns 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 Fraise 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 Fraise, as those vineyards were devastated by frost and mildew. Additionally, Fraise 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 Jeb Dunnuck** : 96-98/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Appellation principale** : AOC Cornas
- **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.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : 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** : Élevage en fûts de 228 litres durant 24 mois avec 15 à 20% de fûts neufs.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2040
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse