

Domaine Alain Voge - Cornas Les Vieilles Vignes - 2013



S'il en était besoin, voici la plus belle illustration de la formidable capacité au vieillissement des grandes expressions de syrah de Cornas. Voici aussi la preuve qu'il n'y a pas de petit millésime sur un grand terroir ! Bien sûr, l'année 2013 (un peu comme 2021) n'a pas été facile à la vigne, dominée par un temps frais et souvent humide. Il a fallu être patient pour aller chercher les bonnes maturités, il a fallu aussi sacrifier beaucoup de raisins sur la table de tri : mais, quand on goûte de vin, qui se donne des airs de Corton-Renardes ou de premier cru de Gevrey, on se dit que le jeu en valait bien la chandelle...

Autre figure tutélaire de l'appellation Cornas, au côté d'Auguste Clape, Alain Voge a œuvré toute sa vie durant à redonner à l'appellation Cornas ses lettres de noblesse. Disparu en 2020, ce véritable visionnaire a laissé en héritage une des expressions les plus élégantes, profondes et abouties de la syrah du Nord rhodanien.

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes qui servent à élaborer la cuvée Les Vieilles Vignes ont plus de 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, localement appelés gores.

Sous l'impulsion d'Albéric Mazoyer et de Lionel Fraise, qui dirige aujourd'hui le domaine, l'ensemble des vins de l'exploitation sont certifiés en bio depuis 2016 et les vignes conduites en biodynamie. Les vendanges sont manuelles. Côté élevage, on s'inscrit dans la tradition locale, avec une utilisation de fûts de 228 litres, pendant une vingtaine de mois, en veillant à limiter la proportion de bois neuf (autour de 15%).

Ce 2013 s'ouvre sur un registre doux et poétique, évoquant des roses bien ouvertes, une sorte de liqueur de fleurs rouges, mais aussi les fruits lentement compotés : on reconnaît la cerise, les prunes rouges et noires, la griotte. Une note de tomate bien mûre nous rappelle la nature déjà sudiste et presque méditerranéen du climat. Puis viennent les épices, parfaitement dosées, au service de l'expression du fruit et du sol. Jamais dominantes, elles animent subtilement le propos : on reconnaît le cumin, la baie de genièvre, le clou de girofle et une pointe de piment d'Espelette. Une touche fumée évoque quelques succulentes charcuteries de montagne. Ce vin nous ouvre décidément l'appétit.

La bouche n'est pas en reste : le charme opère totalement. Les tannins sont fins et fondus, ils encadrent un fruit goûteux mais tonique autour de griottes marinées, de la gelée de groseille, de la quetsche et d'une note délicate de vinaigre de framboise. Là encore, des nuances fumées et viandées évoquent le bouquet garni que l'on vient de retirer d'un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

succulent pot-au-feu. L'expression minérale s'affirme, dans un registre effilé, sur des notes d'encre, de mine de crayon, complétées d'une touche sanguine.

Superbe expression de Cornas, non pas sur la puissance, mais sur la finesse et la persistance. Animé d'une belle tension minérale, le vin s'étire à l'infini. Une magnifique promesse, à table, pour accompagner un salmis de palombe, un mijoté de bœuf aux cinq épices et patates douces ou un coq au vin. Autre option, bien sûr : un pot-au-feu.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Cornas Les Vieilles Vignes - 2013



Dégustation et accords

Robe : Grenat profond

Nez : Doux, poétique : roses bien ouvertes, une sorte de liqueur de fleurs rouges, fruits lentement compotés entre cerise, prunes rouges et noires, griotte, cumin, baie de genièvre, clou de girofle, piment d'Espelette. Une touche de viande fumée

Bouche : Les tannins sont fins et fondus, ils encadrent un fruit goûteux et tonique autour de griottes marinées, de la gelée de groseille, de la quetsche et d'une note de vinaigre de framboise. Nuances fumées et viandées. Minéralité effilée, une touche d'encre

Accords mets-vins : Un salmis de palombe, un mijoté de bœuf aux cinq épices et patates douces ou un coq au vin. Autre option, bien sûr : un pot-au-feu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Cornas

Millésime : 2013

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique