Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2016 - blanc



Anciennement « Terres Boisées » (en référence au choix audacieux fait par Alain Voge dès 1984 de vinifier et d'élever ce Saint-Péray en barriques, et non en cuves, comme il était alors d'usage), cette cuvée parcellaire porte désormais le nom du lieu-dit dont elle est issue. Ici, les vignes de Marsanne, âgées d'une cinquantaine d'années, occupent plutôt le bas de coteaux aux sols d'alluvions granitiques enrichis d'argiles et d'éléments calcaires, qui donnent à la marsanne de la profondeur d'arômes et cette fraîcheur minérale si caractéristique.

Les conditions exceptionnelles du millésime 2016, avec un bel ensoleillement tout l'été et une relative fraîcheur nocturne au mois de septembre, ont permis au raisin d'atteindre une excellente maturité sans pour autant manquer de cette acidité indispensable pour donner au vin dynamisme et rebond.

Précurseur en la matière, le domaine Alain Voge continue bien sûr à privilégier, pour ses Saint-Péray, une vinification en fûts, dont un petit tiers de bois neuf, puis un élevage assez long, de 13 mois au total pour cette cuvée, toujours en barriques bourguignonnes. On peut constater une fois encore que la marsanne et le terroir complexe de Saint-Péray s'accommodent parfaitement d'un élevage luxuriant : le jus naturellement corsé et minéral gagne ici en étoffe et en complexité.

Aujourd'hui, dès le premier nez, il n'y a vraiment pas d'autre choix que de tomber sous le charme! Amande et noisette fraîches, de délicates notes vanillées, le citron vert, la mandarine, une touche de lavande, une autre de fleurs blanches, la pomme, la poire mais aussi le melon et la goyave, le tout baigné d'une expression du sol très juste entre arômes poudrés, calcaires, et un voile de fraîcheur évoquant la terre humide que l'on vient de retourner : complexité et harmonie sont clairement au rendez-vous, dans un registre à la fois généreux mais résolument frais.

On retrouve en bouche cet équilibre tout simplement magistral ! Bien sûr, le vin est riche et ample, mais il y a là une sensation de précision et une tension remarquables. A l'attaque veloutée succède un milieu de bouche à la puissance contenue, porté à nouveau par une sensation de fraîcheur qui vous envahit peu à peu, sur des saveurs d'herbes fines (coriandre), d'agrumes et de poire Conférence. L'allonge de la finale est superbe de vivacité et de tension : le sol et encore le sol !

Voici certainement la plus belle réussite depuis bien des années pour

cette cuvée Ongrie : un magnifique vin de gastronomie à associer à des quenelles de volaille, un poulet de Bresse aux chanterelles, un saumon à l’oseille ou une lotte au curry ! Imparable.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Amande et noisette fraîches, de délicates notes vanillées, citron vert, mandarine, lavande, chèvrefeuille, pomme, poire mais aussi le melon, la goyave. terre humide, poudre de calcaire.

Bouche : Attaque puissante, beaucoup de jus et de chair. Superbe tension en milieu de bouche, beaucoup de fraîcheur sur la coriandre, la poire et les agrumes. Grosse allonge, énergique.

Accords mets-vins : Une cuisine plutôt crémeuse : bouchées à la reine, quenelle de volaille, poulet de Bresse aux chanterelles, saumon à l'oseille, lotte au curry.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique