Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2016 - blanc



Cuvée emblématique du domaine, ce Saint-Péray porte le nom de la colline de Crussol, cet éperon de roche calcaire qui s'élève au-dessus du village et de son vignoble et en fait l'originalité, au pays du granit. C'est ici, dans le berceau historique de l'appellation, que les plus anciennes vignes de Marsanne du domaine, âgées de plus de 80 ans, s'imprègnent en profondeur dans un substrat granitique mêlé à de très nombreux colluvions calcaires.

L'adoption par Albéric Mazoyer des méthodes culturales biologiques depuis son arrivée au Domaine dans les années 2000, doublée aujourd'hui d'une application rigoureuse des principes bio-dynamiques, permet à la vigne de conserver toute sa vitalité et son énergie. Idéalement orientée au Sud-Est, elle a donné, sur cet exceptionnel millésime 2016, des raisins parfaitement mûrs et idéalement concentrés.

Le long élevage sur lies (16 mois au total), toujours en fûts de chêne, a parfaitement joué son rôle et permis de dompter la puissance naturelle du jus et d'en révéler la singularité et l'incroyable complexité. Les deux mots qui nous viennent, à la dégustation, c'est la gourmandise, bien sûr, mais aussi, la fraîcheur, qui est bel et bien, cette année, le vrai marqueur des blancs d'Alain Voge. Miel fin, bonbon à la violette, amande douce, guimauve et fruits blancs compotés d'un côté, lilas, bâton de réglisse, thym frais, écorce d'orange, pomme Granny et goyave de l'autre.

L'éclat et la générosité du fruit en bouche devraient vous ravir. Mais loin de s'arrêter à cette expression juteuse et sensuelle de la marsanne, ce Saint-Péray Fleur de Crussol délivre le message du sol avec une énergie et, encore une fois, une précision rares. Entre saveurs mentholées et touches poivrées, presque pimentées, il développe une finale d'une allonge exemplaire et particulièrement stimulante.

Voici incontestablement un grand blanc du Rhône, à la fois puissant et complexe, dont la structure impeccable permet d'envisager une belle garde, d'au moins 10 ans ! On se régale d'avance en s'imaginant autour d'un plat de gambas marinées puis rôties accompagnées d'une émulsion curcuma-citron vert... ou encore d'un risotto aux pointes d'asperges. Décidément, entre Ongrie et Fleur de Crussol, nous tenons sur ce splendide millésime 2016 deux pièces maîtresses !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Sensuel et frais. Miel fin, bonbon à la violette, amande douce, guimauve et fruits blancs compotés d'un côté, lilas, bâton de réglisse, thym frais, écorce d'orange, pomme Granny et jus de goyave de l'autre.

Bouche : Attaque puissante et veloutée, superbe mâche, fruité généreux. L'expression du sol est remarquable d'intensité, entre saveurs mentholées et touches poivrées, presque pimentées. persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Une cuisine crémeuse ou exotique : risotto aux langoustines ou aux asperges, crevette au lait de coco et basilic thai, gambas marinées puis rôties accompagnées d'une émulsion curcuma-citron vert. Tomme de brebis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage vivement recommandés.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique