Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2013 - blanc



Il est une vieille tradition du côté de Saint-Péray, déjà en vogue au début du 19ème siècle : élaborer des vins pétillants selon la méthode champenoise de double fermentation. Tradition qui participa largement jadis à la grande réputation des vins de Saint-Péray, prisés jusqu'à la cour du tsar de Russie!

Si elle fut un peu oubliée par la suite, Alain Voge, qui fut l'un des principaux artisans du renouveau de l'appellation Saint-Péray dès la fin des années 1950, ne l'a jamais abandonné. Cette cuvée « Les Bulles d'Alain » est, sans aucun doute, le meilleur représentant de ces vins effervescents, particulièrement originaux, à la fois aériens, complexes et très persistants en bouche.

Afin de conserver un maximum de fraîcheur, indispensable pour élaborer un beau pétillant, la cuvée est principalement issue des vignes les plus jeunes de marsanne (une vingtaine d'années en moyenne), plantées sur les terroirs les moins chauds et solaires du Domaine. Ce sont bien sûr les premières à être vendangées au Domaine, le plus souvent tout début septembre.

Après une vinification en cuves et une deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse, on n'hésite pas, chez Voge, à laisser tranquillement vieillir sur lattes ces « Bulles d'Alain » pendant plus de 4 ans, le temps pour le vin de parfaire ses équilibres et de trouver l'harmonie recherchée entre la gourmandise du fruit et l'expression du sol.

Ce très beau millésime 2013 nous confirme que ces bulles d'Alain tiennent parfaitement leur rang parmi les meilleurs vins pétillants de nos vignobles ! Le bouquet, charmeur et harmonieux, révèle avec éclat ses notes de fruits blancs (pomme Granny et Reinette en particulier), d'orange, de mandarine, mais aussi une touche plus gourmande évoquant le miel, le sucre d'orge et le pain d'épices. La finesse de la bulle est remarquable : elle introduit d'une belle façon la fraîcheur du vin en bouche, portée par des saveurs d'agrumes et une trame minérale très nette.

Droit, énergique, d'une précision redoutable, ce Saint-Péray pétillant appelle la table : on pense immédiatement poisson fumé, « colin mayonnaise », mais aussi mortadelle ou salade de cervelas ! Mais on l'imagine également très bien en fin de repas, sur une tarte aux poires ou un gâteau de pomme à la cannelle.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles denses

Nez : Amande fraîche, fruits secs, pomme Granny et Reinette, zeste de mandarine et d'orange, miel fin, sucre d'orge, pain d'épices.

Bouche : Très savoureuse, superbe équilibre entre des bulles très fines et une matière enrobante, les amers de la marsanne apportent un vrai dynamisme, belle longueur sur le fruit.

Accords mets-vins : Poisson fumé, colin mayonnaise, terrine de poissons, mortadelle, cervelas. Ou avec un dessert aux fruits blancs : amandine à la poire, apple pie

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 9°

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynmique