Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2016 - 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 une belle bulle, 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, fin août ou 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 2016, élaboré sans dosage, nous confirme que ces bulles d'Alain tiennent parfaitement leur rang parmi les meilleurs vins effervescents de nos vignobles. Le bouquet, charmeur et harmonieux, révèle avec éclat ses notes de fruits jaunes autour de la pêche finement miellée, de la mirabelle et de l'ananas, des fruits confits, de la mangue et de la clémentine, mais aussi du pain d'épices, du biscuit aux amandes, de l'anis et d'une touche plus chlorophyllienne de feuille de céleri ou de livèche.

Sensuel, ample mais énergique en bouche, cette marsanne « Bulles d'Alain » s'appuient sur des bulles très fines et une trame épicée pour assoir son rebond : on pense au safran, au curcuma, à une touche de curry et une autre de bâton de réglisse. La finale, à la fois tendue et dense, imprégnée du sol argilo-calcaire finit de nous convaincre que ce Saint-Péray dépasse largement le statut de « bulles d'apéritif ».

Il s’accordera fort bien à table avec des ris de veau rôtis ou des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d’endives braisées au jus d’orange ou d’une tombée de poireaux. On pense également à un risotto aux champignons et même à un boudin blanc truffé accompagné de pommes au four. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles très fines, cordon discret

Nez : Gourmand, charmeur : pêche finement miellée, mirabelle et ananas, fruits confits, mangue et clémentine, pain d'épices, biscuit aux amandes, anis, une touche plus chlorophyllienne de céleri, curcuma, réglisse

Bouche : Très savoureuse, ample et tonique, elle s'appuie sur des bulles très fines et une trame épicée pour assoir son rebond: on pense au safran, au curcuma, à une touche de curry et de bâton de réglisse. Finale intense, minérale

Accords mets-vins : Ris de veau rôtis, noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d'endives braisées au jus d'orange ou d'une tombée de poireaux. Un risotto aux champignons. Un boudin blanc truffé accompagné de pommes au four. Amandine à la poire, apple pie

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynmique