Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2021 - blanc



Cette cuvée Harmonie est issue de vignes d'une trentaine d'années en moyenne, plantées sur des sols de colluvions, assez caillouteux, mêlant arènes granitiques, argiles et calcaires. Cultivée en bio depuis 2006 et en biodynamie désormais, la marsanne puise ici à la fois sa puissance et son intensité minérale, qui s'exprime dans le vin sur d'agréables amers rafraîchissants.

Seule cuvée vinifiée puis élevée en petites cuves béton, pendant une dizaine de mois sur lies, elle révèle dès aujourd'hui un profil fruité particulièrement savoureux, possédant une carte d'identité aromatique tout à fait typique de l'appellation. Sur ce millésime 2021 moins chaud et plus tardif, Lionel Fraisse a parfaitement réussi à préserver une agréable sensation de fraîcheur aux accents mentholés. Une fraîcheur qui a pu parfois faire défaut sur certains millésimes plus solaires et concentrés.

Les arômes qui s'échappent d'un verre à peine agité évoquent la pomme mûre, la pêche et l'ananas mais également des notes pâtissières, parmi lesquelles on devine la tarte aux quetsches, le pain perdu et de succulentes délicatesses orientales, aux nuances de miel, de fleur d'oranger et d'eau de rose. On s'émeut enfin de parfums finement torréfiés et d'un à-pic minéral, proche du silex frotté, qui se substitue progressivement aux expressions plus capiteuses.

Expressive et douce, la bouche s'ouvre dans un registre bien plus frais que le nez ne le laissait présager : on pense à la menthe et à l'eucalyptus. Puis, le toucher de bouche se fait presque crémeux, à la fois ample mais actif, rafraîchissant. La matière est étincelante, portée en avant par l'apparition d'amers stimulants de zeste de pamplemousse, de fenouil frais et de notes anisées. Un peu de réglisse se glisse dans ce concert de saveurs, jusqu'à l'arrivée d'une touche plus minérale qui étire le jus sur le palais, en largeur et en profondeur. Ce vin, à la fois délicat et ferme, nous enchante.

On recommandera une truite aux amandes, des quenelles sauce Nantua mais aussi un curry indien de crevettes ou de volaille. En fin de repas, que diriez-vous d'un Saint-Marcellin accompagné d'un pain aux noix?...

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Voluptueux, tonique : pomme mûre et ananas, des notes pâtissières, parmi lesquelles on devine la tarte aux quetsches, le pain perdu et des délicatesses orientales, aux accents de miel, de fleur d'oranger et d'eau de rose. Silex frotté. Poivre. Eucalyptus

Bouche : Entame fraîche sur l'eucalyptus et la menthe. Texture ample et crémeuse, portée en avant par l'apparition d'amers stimulants, de fenouil frais, de notes anisées et de réglisse. Finale ferme, profonde et minérale

Accords mets-vins : Idéal pour une cuisine de bouchon lyonnais : quenelles, saucisson brioché à la pistache, bouchée à la reine, ris de veau. Mais aussi un curry indien de crevettes ou de volaille. Saint-Marcellin et pain aux noix.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 à 1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique