Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2020 - 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 de ce substrat où les granites se mêlent 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, aident ces vieilles vignes à conserver leur vitalité et leur énergie. Idéalement orientées au Sud-Est, elles ont donné, sur ce millésime 2020 précoce, des raisins d'une très belle concentration, mariant maturité des arômes et sensation de fraîcheur.

Le long élevage sur lies (17 mois au total), toujours en fûts de chêne intégrant moins de 20% de bois neuf, a parfaitement joué son rôle et permis de dompter la puissance naturelle du jus. Il en révèle, avec beaucoup de justesse, la singularité et la belle complexité aromatique.

Un nez floral s'impose d'abord à vous, avec de belles fragrances de rose et de violette. Quelques notes grimpantes de miel doux, de guimauve mais aussi de brioche et de noisette grillée s'immiscent dans ce panier fleuri. Tout est délicieusement entremêlé. On est également saisi par la fraicheur d'une matière qu'on imagine crémeuse. Une touche d'écorce d'orange met vos sens en alerte. Elle précède un cortège de fruits à noyau bien mûrs, finement beurrés, parmi lesquels on reconnaît l'abricot, la pêche jaune et la prune. On devine enfin le thym frais et toujours cette pointe aimable et gracile de miel, comme surnageante au-dessus d'une palette aromatique décidément très large.

C'est un vin de conquête qui sillonne le palais. La bouche puissante convoque un beau poivre, mêlé aux peaux d'agrumes. L'attaque solide s'ouvre sur des notes amples de bâton de réglisse, de bonbons au miel et d'herbes des Alpes. La matière volumineuse aussi profonde que large emplit le palais sans le saturer. Le milieu de bouche convoque de rafraîchissantes notes de violette et d'herbes aromatiques fraîches. La guimauve et le pamplemousse, dans un jeu aimable de cache-cache, s'immiscent tour à tour au cœur du jus. La finale apporte des impressions plus minérales et empyreumatiques. Quelle complexité !

Une telle puissance contenue conviendra à des plats délicatement relevés : on pense à des gambas marinées et rôties accompagnées d'une émulsion curcuma-citron vert, à des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore à des moules sautées à la thaï.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Sensuel et raffiné : rose et violette, miel doux, guimauve, brioche et noisette grillée, écorce d'orange, fruits à noyau bien mûrs, finement beurrés, entre pêche, abricot et prune jaune. Thym frais. Noix de muscade.

Bouche : Attaque puissante, superbe mâche, soutenue par des saveurs de poivre, de réglisse et de peau d'agrumes. Du volume, sans lourdeur, du miel, des herbes fraîches et du suc de violette mais aussi une note tonique de pamplemousse. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Une cuisine exotique : crevette au lait de coco et basilic thai, gambas marinées puis rôties accompagnées d'une émulsion curcuma-citron vert, moules sautées à la Thaï. Saint-Jacques gratinées aux noisettes. Tomme de brebis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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