Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2015 - blanc



Cette cuvée Harmonie est issue de vignes relativement jeunes, d'une vingtaine d'années, plantées sur un sol de colluvions, assez caillouteux, mêlant arènes granitiques, argiles et calcaires. Cultivée en bio depuis 2006 et en bio-dynamie désormais, la marsanne puise ici à la fois sa puissance et son intensité minérale, qui va s'exprimer dans le vin par d'agréables amers rafraîchissants.

Seule cuvée vinifiée puis élevée en petites cuves inox, 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.

Dès le premier nez, de puissantes notes très gourmandes de pomme compotée, de pêche rôtie, de fleurs blanches et de miel d'acacia jaillissent du verre. Fruits secs et notes grillées complètent ce riche tableau aromatique.

Le vin est ample, gras et puissant en bouche mais le sol lui apporte l'énergie nécessaire et une relative fraîcheur, portée moins par l'acidité que par de fins amers évoquant les zestes d'orange confits. On retrouve en finale une belle salinité très salivante, qui dynamise la fin de bouche et finit de faire de ce Saint-Péray plein d'élan un vrai vin de gastronomie : on l'imagine parfaitement à l'aise sur une cuisine de bouchon lyonnais, entre quenelle, saucisson brioché à la pistache ou ris de veau braisés !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Pomme compotée, pêche rôtie, fleurs blanches, zeste d'orange confit, fruits secs, pain grillé, miel fin.

Bouche : Gras et ample en attaque, de la mâche sans lourdeur, équilibrée par de fins amers évoquant les zestes d'agrumes. Sensation saline en finale, dynamisante.

Accords mets-vins : Idéal pour une cuisine de bouchon lyonnais : quenelles, saucisson brioché à la pistache, bouchée à la reine, ris de veau...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

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