Domaine Alain Voge - Saint-Péray Terres Boisées - 2014 - blanc



Sur le lieu-dit Hongrie, dont est issu cette cuvée Terres Boisées, les vignes de Marsanne, âgées de plus de 30 ans, occupent plutôt le bas de coteaux granitiques enrichis d'argiles et d'éléments calcaires, qui donnent à la marsanne profondeur d'arômes et équilibre.

La qualité de l'ensoleillement en été et la relative fraîcheur nocturne du mois de septembre lui ont permis d'atteindre une excellente maturité sans pour autant manquer de cette acidité indispensable pour donner au vin dynamisme et rebond.

Précurseur en la matière, le domaine Alain Voge continue bien sûr à privilégier, pour ses Saint-Péray, une vinification en fûts, dont un petit tiers de bois neuf, puis un assez long élevage, de 12 mois environ pour cette cuvée, toujours en barrique. On peut constater une fois encore, que la marsanne et le terroir complexe de Saint-Péray, s'accommode parfaitement d'un élevage luxuriant : le jus naturellement corsé et minéral gagne ici en étoffe et en sensualité.

Effectivement, dès le premier nez, le bouquet affiche une belle complexité évoquant le chèvrefeuille et la jonquille, la violette, la vanille, la frangipane, les fruits blancs légèrement caramélisés, la confiture d'abricot, une pointe d'ananas et de citron, et une fine note mentholée et anisée donnant à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, le vin est particulièrement juteux et gourmand, le fruit est bien mûr et charnu et l'élevage s'avère d'ores et déjà bien fondu. Ce Saint-Péray, à la fois puissant et équilibré, est clairement un vin de gastronomie, particulièrement succulent, après une bonne aération, pour accompagner des plats crémeux comme des bouchées à la reine, un gratin de fruits de mer ou une blanquette de veau, de poisson ou de volaille. Un vin de gourmand et de gourmet !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Terres Boisées - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Chèvrefeuille, jonquille, violette, vanille, frangipane, fruits blancs légèrement caramélisés, confiture d'abricot, pointe d'ananas et de citron, fine note mentholée et anisée.

Bouche : Attaque puissante, beaucoup de jus et de chair. La trame minérale rafraîchit le milieu de bouche. Belle persistance, saline et fruitée.

Accords mets-vins : Une cuisine plutôt crémeuse : bouchées à la reine, gratin de fruits de mer, blanquette de veau, de poisson ou de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique