Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2022 - 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. Les petites parcelles des secteurs de Grandes Blaches et du Prieuré totalisent un peu plus d'un hectare. Cultivée en bio depuis 2006 et en biodynamie désormais, la marsanne puise ici à la fois sa puissance et son intensité minérale.

Seule cuvée vinifiée puis élevée en petites cuves béton, pendant une dizaine de mois sur lies, elle révèle dès aujourd'hui un profil sensuel et savoureux, possédant une carte d'identité aromatique tout à fait typique de l'appellation, la plus méridionale du Rhône Nord, et d'un millésime 2022 solaire et précoce. Mais ici, point de lourdeur : Lionel Fraisse a parfaitement réussi à préserver une agréable sensation de fraîcheur et d'énergie, aux accents épicées mêlés de fins amers à la relance.

Les arômes qui s'échappent d'un verre à peine agité nous plonge dans un paysage estival, aux lumières dorées qui se reflètent sur des champs de blé mûr. On pense à la paille battue et à un pot-pourri de fleurs séchées, au miel et à la cire à peine récoltés à la ruche. On se délecte d'un fruit voluptueux autour de notes de poire pochée aux épices, de gelée de coing et de pomme, de coulis d'abricot et de sirop d'orgeat. Une touche torréfiée précède des notes d'agrumes confits, de bergamote ainsi qu'un suave parfum d'amande.

On retrouve en bouche cette amande qui prend cependant un tour plus énergique, délivrant de subtils et stimulants amers. La matière dense, charnue, déploie ses saveurs de fruits blancs pochés, d'ananas confit et de pâtisseries orientales aux accents miellés. Elles se mêlent à des épices puissantes et une touche racinaire presqu'automnale, évoquant panais et lentille corail.

Un Saint-Péray clairement taillé pour la table, qui devrait vous ravir sur une cuisine généreuse, une cuisine de terroir et d'authenticité : on pense aussi bien à un parmentier d'effiloché de canard confit, qu'à des quenelles sauce Nantua, un saucisson brioché aux pistaches ou une échine de cochon mijotée à la sauge et aux quatre épices. A moins que vous n'optiez pour un dahl indien ou un curry de volaille. En fin de repas, Saint-Marcelin et pain aux noix devraient parfaitement convenir !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Voluptueux, estival : paille battue, pot-pourri de fleurs séchées, miel, cire, poire pochée aux épices, gelée de coing et de pomme, coulis d'abricot, sirop d'orgeat, touche torréfiée, agrumes confits, bergamote, amande.

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 : Effiloché de canard confit, des quenelles sauce Nantua, un saucisson brioché aux pistaches ou une échine de cochon mijotée à la sauge et aux quatre épices, dahl indien ou curry de volaille. En fin de repas, Saint-Marcelin et pain aux noix.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et biodynamique