Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2021 - 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 et Lionel Fraisse des méthodes culturales biologiques dans les années 2000, doublée aujourd'hui d'une application rigoureuse des principes biodynamiques aident ces vieilles vignes à conserver leur vitalité et leur énergie. Idéalement orientées au Sud-Est, elles donnent habituellement des raisins d'une très belle concentration, mariant maturité des arômes et sensation de fraîcheur. Sur ce millésime 2021 un peu moins chaud et plus tardif que ses prédécesseurs, les équilibres des jus entre densité et finesse se révélaient remarquables.

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 de ce parcellaire. Il en révèle, avec beaucoup de justesse, la singularité et la belle complexité aromatique.

Le nez gourmand et capiteux invite, dans un premier temps, de suaves notes de caramel au beurre salé, de guimauve et de brioche à venir titiller vos narines. Un panier de fruits frais rassemblant la pêche blanche et l'abricot est accompagné de quelques impressions printanières, autour de fleurs blanches et jaunes épanouies. Une once de zeste d'orange et quelques fragrances d'herbes à tisane dynamisent l'ensemble.

Si on perçoit, en attaque, quelques épices et la vivacité des agrumes, le jus est rapidement dominé par des notes suaves et caressantes de bonbon au miel, d'orange à la cannelle et de marmelade. On se dirige ensuite vers un lit douillet de saveurs de cake à la banane et de gaufre, pour finir sur le citron et le kumquat confits. La profondeur de bouche est impressionnante, tout comme sa pureté de saveurs, maintenant rejointes par une dimension empyreumatique salivante.

Clairement taillé pour la garde, ce Saint-Péray Fleur de Crussol devrait parfaitement épouser des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou des moules sautées à la thaï. Un risotto aux shiitakes est aussi une bonne

option. Des fromages de chèvre un peu secs vous régaleront également avec ce jus dense et plein de vitalité.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Gourmand et capiteux : caramel au beurre salé, guimauve, brioche, fruits frais (pêche blanche et abricot), fleurs blanches et jaunes épanouies, zeste d'orange, herbe à tisane.

Bouche : En attaque quelques épices et la vivacité des agrumes, des notes suaves et caressantes de bonbon au miel, d'orange à la cannelle et de marmelade, cake à la banane et gaufre, profondeur en bouche impressionnante. Citron et kumquat confit. Finale salivante

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou des moules sautées à la thaï. Un risotto aux shiitakes est aussi une bonne option. Des fromages de chèvre un peu secs

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et biodynamique