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



Anciennement « Terres Boisées », cette cuvée parcellaire porte désormais le nom du lieu-dit dont elle est issue. Ici, les vignes de Marsanne, âgées de plus de 30 ans, occupent plutôt le bas de coteaux aux sols d'alluvions 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 la pierre à fusil, le chèvrefeuille, la fleur de vigne, la violette, la vanille, la pâte d'amande, les fruits blancs légèrement caramélisés, la pêche juteuse et une touche de citron, ainsi que de fine notes mentholées et anisées donnant à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, le vin est particulièrement juteux et gourmand, le fruit est charnu : bien sûr, il y a du gras, mais il y a surtout de la finesse et de l'élégance. L'élevage est parfaitement fondu, apportant juste ce qu'il faut de relief sans jamais nuire au dynamisme du vin. 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 beau vin de gourmand et de gourmet, sur un millésime exemplaire d'équilibre!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Chèvrefeuille, jonquille, violette, vanille, frangipane, fruits blancs légèrement caramélisés, confiture d'abricot, pêche, 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