Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2012 - blanc



Il est une vieille tradition du côté de Saint-Péray, déjà en vogue au début du 19ème siècle : élaborer des vins pétillants selon la méthode champenoise, de double-fermentation. Tradition qui participa largement jadis à la grande réputation des vins de Saint-Péray, prisés jusqu'à la cour du tsar de Russie !

Si elle fut un peu oubliée par la suite, Alain Voge, qui fut l'un des principaux artisans du renouveau de l'appellation Saint-Peray dès la fin des années 1950, ne l'a jamais abandonné. Cette cuvée « Les Bulles d'Alain » est, sans aucun doute, le meilleur représentant de ces vins effervescents, particulièrement originaux, à la fois frais, complexes et très persistants en bouche.

Afin de conserver un maximum de fraîcheur, indispensable pour élaborer un beau pétillant, la cuvée est principalement issue des vignes les plus jeunes de marsanne (une vingtaine d'années en moyenne), plantées sur les terroirs les moins chauds et solaire du Domaine. Ce sont bien sûr les premières à être vendangées au Domaine, tout début septembre.

Après une vinification en cuves et sa deuxième fermentation en bouteille, on n'hésite pas, chez Voge, à laisser tranquillement vieillir sur lattes ces « Bulles d'Alain » pendant plus de 4 ans, le temps pour le vin de parfaire ses équilibres et de trouver une belle harmonie.

On se régale avec ce 2012 à la bulle dense, au bouquet évoquant l'amande fraîche et les fruits secs et à l'attaque particulièrement savoureuse, gorgée de fruits blancs (pomme, poire et nectarine). En bouche, ce Saint-Péray est enrobant et vineux, possédant une belle ampleur, affinée par une fine amertume évoquant des zestes d'agrumes et une touche minérale qui active l'ensemble. Un beau pétillant à découvrir en apéritif ou en fin de repas, pour accompagner une charlotte aux poires ou un « apple pie » !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles denses

Nez : Amande fraîche, fruits secs, pomme, poire, nectarine, zeste de mandarine et d'orange

Bouche : Très savoureuse, matière enrobante, vineuse, les amers de la marsanne apportent du dynamisme, belle longueur sur le fruit.

Accords mets-vins : Très bien en apéritif ou avec un dessert aux fruits blancs : charlotte à la poire, apple pie

Conseils de service

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

Température de service : 9°

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne (95%)

Culture : Biologique et bio-dynmique