Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2024 - 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 du Plantier, du Prieuré et de Chamblard 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, sa subtilité aromatique et son intensité minérale.

Seule cuvée vinifiée puis élevée en petites cuves béton, pendant une dizaine de mois sur lies, elle révèle sur ce tout nouveau un profil à la fois énergique, sensuel et savoureux, possédant une carte d'identité aromatique tout à fait typique de l'appellation, la plus méridionale du Rhône Nord. Ici, aucune 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.

Dès le premier nez, la palette aromatique déploie beaucoup de charme et d'élégance. Doté d'une très belle expression florale, entre acacia et genêt, ce Saint-Péray nous invite à le suivre et à nous laisser porter. On perçoit des notes d'amande douce, de massepain et de calisson, qui caressent les sens. Viennent ensuite le miel d'acacia, le coulis d'abricot et quelques touches d'orgeat. Au fil de l'aération, une délicate pointe de violette apporte profondeur et élégance, tandis que la fleur d'oranger vient twister l'ensemble sur une subtile dimension épicée. Un nez riche, qui reflète parfaitement l'identité de la marsanne rhodanienne.

La bouche est savoureuse et charmeuse, prolongeant fidèlement les promesses du nez. On retrouve des accents miellés qui se traduisent par une texture soyeuse et enveloppante. L'attaque se montre fraîche, portée par des notes fruitées juteuses, évoquant la prune jaune, l'ananas et le melon d'eau. L'ensemble se déploie avec ampleur, sans jamais alourdir l'expression pure de la marsanne. Ce vin séduit par l'équilibre qu'il trouve entre richesse et minéralité, soutenu par une fine amertume aux accents d'écorce d'agrumes séchés qui stimule la salivation. Une superbe expression de Saint-Péray, dont l'élevage en petites cuves neutres respecte l'identité du terroir et sublime la cuvée !

Dans sa jeunesse, l'accord avec une blanquette de veau s'impose comme une évidence, relevée éventuellement d'une pointe de piment et de quelques gouttes de jus de citron pour dynamiser l'ensemble. Après quelques années de garde, on pourra oser des alliances plus affirmées :

un Tikka Massala, aux épices maîtrisées, se révélera alors un compagnon de choix, jouant sur l’équilibre entre douceur aromatique et complexité.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Harmonie - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : charmeur et élégant : acacia, genêt, amande douce, massepain, calisson, miel d’acacia, coulis d’abricot, orgeat, violette, fleur d’oranger, subtile dimension épicée.

Bouche : savoureuse et charmeuse, accents miellés, texture soyeuse et enveloppante, attaque fraîche, notes fruitées juteuses, équilibre entre richesse et minéralité, fine amertume aux accents d’écorce d’agrumes séchés.

Accords mets-vins : jeune, une blanquette de veau relevée éventuellement d’une pointe de piment et de quelques gouttes de jus de citron. Dans quelques années, on pourra oser des alliances plus affirmées comme un Tikka Massala, aux épices maîtrisées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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