Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2023 - blanc



Anciennement « Terres Boisées » (en référence au choix audacieux fait par Alain Voge dès 1984 de vinifier et d'élever ce Saint-Péray en barriques, et non en cuves, comme il était alors d'usage), cette cuvée parcellaire porte désormais le nom du lieu-dit Ongrie dont elle est issue. Sur ce terroir singulier, les vignes de Marsanne, âgées d'une cinquantaine d'années, occupent plutôt le bas de coteaux aux sols d'alluvions granitiques enrichis d'argiles et de calcaires, qui donnent à la marsanne de la profondeur d'arômes et cette fraîcheur minérale si caractéristique.

Précurseur en la matière, le domaine Alain Voge continue bien sûr à privilégier, pour ses Saint-Péray, une vinification en fûts (de 228 et 400 litres), dont un petit tiers de bois neuf, puis un élevage assez long, de 13 mois au total pour cette cuvée. La marsanne sur ce terroir complexe de Saint-Péray s'accommodent parfaitement de cet élevage en barrique : le jus naturellement corsé et minéral gagne encore en relief et en complexité.

Dès l'ouverture, le bouquet séduit par son expression florale délicate, où dominent les notes de tilleul, de fleurs blanches relevées d'une touche subtile de clou de girofle. La signature olfactive d'une grande marsanne s'affirme sur un registre subtilement pâtissier, autour de l'amande douce, du calisson et de parfums de noisette torréfiée. Le fruit prend le relais avec des parfums d'abricot mûr et de pêche juteuse, riches mais sans excès. L'ensemble est concentré et équilibré, reflet de la générosité maîtrisée du millésime 2023, avec son mois d'août chaud et ensoleillé. Un nez d'une grande clarté aromatique, à la fois charmeur et précis, qui annonce une bouche pleine d'éclat.

L'attaque montre une intensité florale sensuelle, immédiatement prolongée par la fraîcheur minérale, véritable colonne vertébrale de ce vin. L'élevage, parfaitement intégré, apporte du relief et souligne des amers nobles rappelant la pierre mouillée et l'amande fraîche. La texture se distingue par son ampleur soyeuse, un gras sec qui enrobe le palais sans lourdeur. L'équilibre joue sur la dualité entre gourmandise aromatique et tension saline, offrant une finale persistante et élégante. Un Saint-Péray qui conjugue profondeur et énergie, dans une interprétation particulièrement aboutie de ce terroir.

On imagine une recette emblématique de Paul Bocuse, la volaille de Bresse et sa sauce Albufera, riche et gourmande qui s'accordera parfaitement dans la jeunesse de ce Saint-Péray. On pense également une

queue de lotte maturée, condimentée de graine de fenouil et accompagnée de quelques légumes de saison sautés au curry Corsaire de Roellinger. En fin de repas, associez-le à un fromage comme une rigotte de Condrieu pour rester local.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : charmeur et précis : tilleul, fleurs blanches, touche subtile de clou de girofle, amande douce, calisson, noisette torréfiée, abricot mûr, pêche juteuse.

Bouche : intensité florale sensuelle, fraîcheur minérale, amers nobles (la pierre mouillée et l'amande fraîche). Texture à l'ampleur soyeuse, gras sec enrobant le palais sans lourdeur. Gourmandise aromatique et tension saline. Finale persistante et élégante.

Accords mets-vins : la volaille de Bresse et sa sauce Albufera (recette de Paul Bocuse), queue de lotte maturée, condimentée de graine de fenouil et accompagnée de quelques légumes de saison sautés au curry Corsaire de Roellinger. En fin de repas, une rigotte de Condrieu.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique