Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2023 - 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 dominé par 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, d'énergie. Ce millésime 2023 aux superbes équilibres entre chair savoureuse et structure fuselée, tonique, nous en fait une éclatante démonstration.

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 richesse naturelle du jus. Il en révèle, avec beaucoup de justesse, la singularité et la belle complexité aromatique.

Cette cuvée atteint un niveau époustouflant. Ces vieilles marsannes sur calcaire offrent au premier nez un je-ne-sais-quoi aux airs bourguignons. Fraîcheur et sensualité florale, gourmandise du fruit et un élevage qui apporte une vraie profondeur : tout y est. Le vin s'exprime d'abord par sa suavité, entre pâte d'amande et chair juteuse d'une pêche blanche. Une touche exotique de litchi précède une note minérale fumée, évoquant le caillou frotté. Le bouquet nous enveloppe, il nous câline. A l'aération prolongée s'élèvent de fines volutes florales de tilleul et d'acacia. Après quelques minutes, la marsanne révèle une touche épicée inattendue, entre baies roses et poivre blanc, qui apporte du peps et de la profondeur.

En bouche, le vin conjugue puissance contenue et expression gourmande, typique de la marsanne. Le charme opère immédiatement. Les saveurs s'entrelacent autour de la marmelade anglaise, du miel de genêt ou d'acacia, du coulis de pêche jaune et de l'écorce d'orange. L'intensité perçue donne le ton d'une dégustation de haut vol. La texture séduit par sa douceur veloutée, équilibrée par une belle minéralité crayeuse et rafraîchissante, qui s'étire vers des notes mentholées.

Ce Saint-Péray parvient à transmettre une émotion rare, offrant une dimension supplémentaire, entre profondeur et élégance. On imagine des cèpes en persillade rôtis au beurre aillé, servis avec une crème de topinambour. Une volaille contisée aux herbes, accompagnée d'une poêlée de shiitakés, formera aussi un accord remarquable. Après quelques années de cave, le vin gagnera en puissance aromatique et s'accordera à des plats plus relevés, comme un poulet caramélisé au miel, sésame, curry et légumes rôtis dans leur jus.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : fraîcheur et sensualité florale, gourmandise du fruit : pâte d'amande, pêche blanche, litchi, caillou frotté, tilleul, acacia, baies roses et poivre blanc.

Bouche : puissante et gourmande : marmelade anglaise, miel de genêt ou d'acacia, coulis de pêche jaune, écorce d'orange. Une texture à douceur veloutée, équilibrée par une belle minéralité crayeuse et rafraîchissante, qui s'étire vers des notes mentholées.

Accords mets-vins : cèpes en persillade rôtis au beurre aillé avec une crème de topinambour. volaille contisée aux herbes, et une poêlée de shiitakés. Plus tard, un poulet caramélisé au miel, sésame, curry et légumes rôtis dans leur jus.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et biodynamique