Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2020

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 dont elle est issue. Ici, 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 d'éléments calcaires, qui donnent à la marsanne de la profondeur d'arômes et cette fraîcheur minérale si caractéristique.

Les conditions exceptionnelles du très précoce millésime 2020, avec un bel ensoleillement tout l'été couplé à de bonnes réserves hydriques emmagasinées dans les profondeurs des sous-sols, ont permis au raisin 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 (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. On peut constater une fois encore que la marsanne et le 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.

Aujourd'hui, dès le premier nez, il n'y a vraiment pas d'autre choix que de tomber sous le charme! Amandes et noisettes grillées précèdent un cortège de fruits rôtis ou flambés, où l'on reconnaît la pêche, l'ananas et la mangue, complétés d'une touche de melon bien mûr. Autant de fruits que l'on aurait préalablement laissé infuser dans un subtil mélange d'épices douces, entre noix de muscade, cannelle et curcuma. Au rayon gourmand, on pense aussi à une crème entière ou une pâte à tarte bien beurrée. Au fil de l'aération, l'imprégnation dans le sol est de plus en plus évidente : on perçoit maintenant des notes de terre fraîchement retournée et de bolets, mais aussi une dimension plus minérale évoquant le sable.

On retrouve en bouche cette sensation de densité texturée que l'on pressentait au nez : une texture ample, enveloppante, mais toujours en mouvement. Les saveurs gourmandes de fruits blancs rôtis, de gâteau à la banane et d'œuf au lait sont parcourues d'une touche d'agrumes vivifiante et d'une note empyreumatique. La sensation de profondeur et l'allonge de ce Saint-Péray sont impressionnantes à ce niveau. La vérité du fruit, la vérité du lieu : voici un blanc qui respire par toutes ses pores l'identité de ce petit coin d'Ardèche que nous aimons tant.

Un vin pour la table qui vous régalera sur une volaille rôtie accompagnée

d’un gratin Dauphinois, des cannellonis aux champignons et à la crème ou encore une lotte au safran. En fin de repas, tentez le morbier ou un Saint-Nectaire pas trop affiné.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Ongrie - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Charmeur : amandes et noisettes grillées, fruits rôtis ou flambées, entre pêche, ananas et mangue, une touche de melon bien mûr, noix de muscade, cannelle et curcuma, crème entière, pâte brisée au beurre, bolet, terre retournée, sable

Bouche : Une texture ample, enveloppante, mais toujours en mouvement. Les saveurs de fruits blancs rôtis, de gâteau à la banane et d'œuf au lait sont parcourues d'une touche d'agrumes vivifiante et d'une note empyreumatique. Finale profonde, belle allonge

Accords mets-vins : Des bouchées à la reine, une volaille rôtie accompagnée d'un gratin Dauphinois, des cannellonis aux champignons et à la crème ou encore une lotte au safran. Morbier ou Saint-Nectaire jeune

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique