

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Fleur de Crussol - 2015



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 de vignoble et en fait l'originalité, au pays du granit. C'est ici, dans le berceau historique de l'appellation, que les vieilles vignes de Marsanne, âgées de plus de 70 ans, s'imprègnent en profondeur dans un substrat granitique mêlé à des colluvions calcaires.

L'adoption par Albéric Mazoyer des méthodes culturales biologiques depuis son arrivée au Domaine dans les années 2000, doublée aujourd'hui d'une application rigoureuse des principes bio-dynamiques, permet à la vigne de conserver toute sa vitalité, donnant, en 2015, des raisins parfaitement mûrs et idéalement concentrés.

Le long élevage sur lies (16 mois au total), toujours en fûts de chêne, a parfaitement joué son rôle et permis de dompter la puissance naturelle du jus et d'en révéler l'incroyable complexité. Le premier mot qui nous vient, à la dégustation, c'est la gourmandise, celle d'un fruit bien mûr qui s'illustre sur de délicieuses notes de miel de fleurs blanches, de pêche flambée, d'apple pie, de confiture de raisin, de fruits secs et de toast chaud. La gourmandise aussi de ce toucher de bouche ample et velouté, de ce jus plein de sève.

Bien sûr, le terroir joue parfaitement son rôle et donne du rebond et de la fraîcheur, à ce vin d'une ampleur impressionnante : les papilles sont excitées par de beaux amers évoquant les agrumes et une minéralité saline qui marque la fin de bouche. Voici incontestablement un grand blanc du Rhône, à la fois puissant et complexe, dont la structure impeccable permet d'envisager une belle garde, d'au moins 10 ans ! Clairement un « must » de l'appellation !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Vogé - Saint-Péray Fleur de Crusol - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Miel de fleurs blanches, de pêche flambée, d'apple pie, de confiture de raisin, de fruits secs et de toast chaud, crème de citron.

Bouche : Attaque puissante et veloutée, superbe mâche, de l'énergie portée par le sol qui donne une belle trame saline.
Grosse persistance.

Accords mets-vins : Une cuisine crémeuse ou exotique : blanquette, quenelle sauce nantua, risotto aux Saint-Jacques, poulet ou crevette au lait de coco et basilic thai.
Tomme de brebis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage vivement recommandés.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et bio-dynamique