Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2018

Il est une vieille tradition du côté de Saint-Péray, déjà en vogue au début du 19ème siècle : élaborer des vins pétillants selon la méthode champenoise, de double-fermentation. Tradition qui participa largement jadis à la grande réputation des vins de Saint-Péray, prisés jusqu'à la cour des tsars de Russie !

Si elle fut un peu oubliée par la suite, Alain Voge, qui fut l'un des principaux artisans du renouveau de l'appellation Saint-Peray dès la fin des années 1950, ne l'a jamais abandonné. Cette cuvée « Les Bulles d'Alain » est, sans aucun doute, le meilleur représentant de ces vins effervescents, particulièrement originaux, à la fois toniques, complexes et très persistants en bouche.

Afin de conserver un maximum de fraîcheur, indispensable pour élaborer un beau pétillant, la cuvée est principalement issue des vignes les plus jeunes de marsanne (une vingtaine d'années en moyenne), plantées sur les terroirs les moins chauds et solaires du Domaine. Ce sont bien sûr les premières à être vendangées au Domaine.

Après une vinification en cuves et la deuxième fermentation en bouteille, on n'hésite pas, chez Voge, à laisser tranquillement vieillir sur lattes ces « Bulles d'Alain » pendant plus de 4 ans (davantage que bien des Champagnes), le temps pour le vin de parfaire ses équilibres et de trouver son point d'harmonie.

Le nez convoque de succulentes notes de chausson aux pommes et de pêche beurrée. On plonge avec délice dans un registre d'arômes charmeurs qui fleurent bon l'arrière-boutique d'une pâtisserie, d'où émerge de doux parfums de massepain, d'amande rôtie et de noisette, de corne de gazelle mais aussi de vanille fraîche. Des fleurs blanches délicates ainsi qu'une note citronnée tourbillonnent au-dessus de ce lit suave, enrobé d'une touche de miel.

La bouche est d'une fraicheur folle, portée par des bulles pleines et graciles et ces fins amers typiques de la marsanne. On est séduit par le profil vineux et profond de la matière. Le jus tout d'abord floral esquisse quelque pas de danse avec des saveurs de poire et de pomme. On remarque, pour finir, quelques expressions plus compotées, relevées par de fins agrumes (autour du citron et de la mandarine) et la poudre de calcaire.

On l'accordera à l'apéritif, avec des antipasti de légumes marinés et une belle charcuterie italienne par exemple, tout comme au dessert, avec une charlotte aux poires, une tarte tatin ou encore une salade de fruits frais.

La bulle incontournable de l'appellation !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Saint-Péray Les Bulles d'Alain - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles très fines, cordon discret

Nez : Gourmand, charmeur : chausson aux pommes, pêche beurrée, massepain, amande, noisette, corne de gazelle, vanille fraîche, fleurs blanches délicates, note citronnée, touche de miel.

Bouche : Fraicheur folle : bulles pleines et graciles et ces fins amers typiques de la marsanne, matière vineuse et profonde, jus floral mêlé à la poire et lapomme. Finale poudreuse, aux expressions compotées relevées par de fins agrumes (citron, orange).

Accords mets-vins : A l’apéritif, avec des antipasti de légumes marinés et une belle charcuterie italienne par exemple, tout comme au dessert, avec une charlotte aux poires, une tarte tatin ou encore une salade de fruits frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9°

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Péray

Millésime : 2018

Type : Vin blanc effervescent brut nature (sans dosage)

Cépage : Marsanne

Culture : Biologique et biodynamique