

Domaine Alain Voge - Cornas Les Vieilles Vignes - 2021



Autre figure tutélaire de l'appellation Cornas, au côté d'Auguste Clape, Alain Voge a œuvré toute sa vie durant à redonner à l'appellation Cornas ses lettres de noblesse. Disparu en 2020, ce véritable visionnaire a laissé en héritage une des expressions les plus élégantes, profondes et abouties de la syrah du Nord rhodanien.

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes qui servent à élaborer la cuvée Les Vieilles Vignes ont plus de 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, localement appelés gores.

Sous l'impulsion d'Albéric Mazoyer et de Lionel Fraise, qui dirige aujourd'hui le domaine, l'ensemble des vins de l'exploitation sont certifiés en bio depuis 2016 et les vignes conduites en biodynamie. Les vendanges sont manuelles. Côté élevage, on s'inscrit dans la tradition locale, avec une utilisation de fûts de 228 litres, pendant une vingtaine de mois, en veillant à limiter la proportion de bois neuf (autour de 15%).

Sur ce millésime 2021 aux très faibles rendements, on est immédiatement saisi par le bel équilibre que dégage le nez entre complexité, profondeur et finesse. On est cueilli par des notes de cerise, de confiture de fraise, de biscuit fourré à la framboise, mais aussi par une touche de tabac à la suavité subtile. Les grains de café, porteurs d'une certaine douceur, s'acoquent avec une touche chocolatée et une note sanguine, évoquant de petits gibiers à plume. Au fil de l'aération, la présence de la roche s'affirme, couplée à des effluves florales enveloppantes, autour de la pivoine, du géranium ou de la tulipe. La ganache n'est pas loin, le poivre non plus. Quelle complexité ! Et quelle belle promesse pour l'avenir !

La bouche, séveuse, offre un toucher incroyablement soyeux et délicat, que l'on n'associe pas forcément à un Cornas, parfois plus « brutal » dans son approche, surtout en jeunesse. Ici, tout coule de source avec une grâce certaine. Le jus souple se gorge de saveurs de cerise Burlat, de gelée de framboise, de groseille, mais aussi de feuilles de tabac, de graphite et d'accents charbonneux. Le vin avance sans ciller, toujours en mouvement, toujours tonique. Jusqu'à sa finale, tendue et précise, d'une grande distinction, lorgnant même vers l'autre rive, du côté de la colline de l'Hermitage.

D'ici 5 ans, ce très beau Cornas Vieilles Vignes vous réglera sur un canard Col Vert aux cerises, un perdreau aux raisins de Hambourg servi avec une purée de châtaignes, ou un bœuf en daube aux olives noires.

Un Cornas d'une grande finesse : bravo !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Alain Voge - Cornas Les Vieilles Vignes - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Expressif, élégant : cerise, confiture de fraise, biscuit fourré à la framboise, une touche de tabac à la suavité subtile. Grains de café, une touche chocolatée, une note sanguine. Pivoine, tulipe. Ganache, poivre gris

Bouche : Séveuse, toucher soyeux, le jus souple se gorge de saveurs de cerise Burlat, de gelée de framboise, de groseille, mais aussi de feuilles de tabac, de graphite et d'accents charbonneux. Finale tendue, raffinée, beaucoup d'élan

Accords mets-vins : Un canard Col Vert aux cerises, un perdreau aux raisins de Hambourg servi avec une purée de châtaignes, ou un bœuf en daube aux olives noires.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Cornas

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique