BONGOÛT

Fiche Technique

Arbois Jaune, 2012, Jacques Tissot

Olfactif

Robe jaune or soutenu

Nez très intense et aromatique sur la noix, l'amande, la muscade et le caramel.

Gustatif

Bouche ample et puissante très parfumé sur la noix fraiche, le curry, la muscade avec une très grande persistance aromatique.

Potentiel de Garde

30 ans et plus

Accord mets et vins

Noix et Comté, coq au vin jaune, cuisine orientale au curry ou au safran.

Servir entre 14 et 16 °

Vendange manuelle en majorité, pressurage pneumatique, fermentation alcoolique et malolactique en cuve.

Élevage de 6 ans et 3 mois en barrique dans des greniers aérés, provoquant une évaporation d'environ 38 % du savagnin. Durant le vieillissement, le voile de levure transforme le Savagnin en Vin Jaune.

ALAIN VOGE

RHÔNE RIVE DROITE

Cornas

APPELLATION CONTRÔLÉE

LES VIEILLES VIGNES

Notre grand classique. C'est la plus ancienne des cuvées du Domaine, créée dans les années 1970 pour valoriser le vieux vignoble familial. Les vignes de cette cuvée sont situées au coeur de l'appellation face à nos premières replantations. Les Vieilles Vignes *est le miroir de notre histoire et de notre savoir-faire.*

*

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

TERROIR

Situées sur des coteaux à environ 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud/sud-est, les vignes de notre grand classique ont 60 ans d'âge moyen. Elles sont enracinées en profondeur sur de vieux granits très dégradés, appelés localement *gores*.

MILLÉSIME 2019

Pour la troisième année consécutive, la saison fut chaude et sèche, quoique moins précoce que les deux précédentes. Le déficit hydrique et les canicules qui ont bloqué les maturités sur certaines parcelles sensibles, ont toutefois été rattrapées par 2 jolies pluies de fin de saison. Légère pression oïdium sur l'ensemble du vignoble.
Nous observons un excellent comportement du terroir historique de Saint-Péray (vieilles Marsannes sur sol argilo-calcaire) dans ces conditions caniculaires.
Au final, la qualité de la vendange fut très bonne, les quantités conformes, et les vinifications ont donné de très beaux jus.

NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés bio sur le millésime 2016 et conduits en biodynamie.
- Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage partiel des raisins avec 20 % de raisins entiers.
- Fermentation avec levures indigènes, et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 20 mois, 15 % de fûts neufs.
- Sulfitage réduit - SO_2 total 47 mg/l (autorisé en bio : 100 mg/litre)
- Production : 14 395 bouteilles / 405 magnums
- Potentiel de garde : 20 ans

COMMENTAIRES

Millésime 2019 : *" Le Cornas Les Vieilles Vignes 2019 présente lui aussi une couleur encrée, et un nez classique de prunes. Des épices asiatiques, bois de santal et fer. Entre mi-corsé et corsé, avec une bonne acidité et des tanins mûrs, il n'a pas la densité, la richesse ni la corpulence des Vieilles Fontaines, mais c'est assurément un Cornas plus classique, qui pourra être approché après 3-4 années de bouteille, ou évoluer pendant 20 ans si tel est votre préférence."*

Jeb Dunnuck – 16/02/2022 : **97/100**

APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

TERRITOIRE

L'appellation : 162 ha.
Les parcelles de ce vin : 3,5 ha.

LOCALISATION

Coteaux des lieux-dits *Combe*, *Patou*, *La Côte*, *Les Mazards* et *Chaillot*.

MILLÉSIME DISPONIBLE

2019

ALAIN VOGE
RHÔNE RIVE DROITE

4 Impasse de l'Équerre 07130 Cornas
T. +33 (0)4 75 40 32 04 / F. +33 (0)4 75 81 06 02
contact@alain-voge.com / www.alain-voge.com

domainealainvoge

BONGOÛT

Fiche Technique

Santenay 1er cru Beauregard, Les Régionales, Edouard Delaunnay

- **TERROIR**

Le climat des "Beauregard", situé au nord du village de Santenay, en milieu de coteaux (260 à 300 mètres d'altitude), est un lieu-dit connu pour produire des vins profonds et complexes. Son sol argilo-calcaire sur sous-sol calcaire est peu fertile mais assure un drainage optimal qui participe à la concentration des raisins. La vigne dont est issue cette cuvée, âgée de 60 ans et issue de sélection massale, est taillée en Cordon de Royat. Elle bénéficie de l'une des meilleures expositions de l'appellation (est-sur-est).

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Cette cuvée contient 10% de vendange entière, des grappes sélectionnées pour leur parfaite maturité et qui apportent de la structure à l'assemblage. La vinification se fait grâce aux levures indigènes. Elle est rythmée de 4 pigeages. L'élevage en fûts de chêne de la totalité de la cuvée dure 9 mois, avec 20% de fûts neufs.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Très belle couleur profonde. Nez éclatant de cerise noire et de clafouti, de groseille et de framboise, suivi de notes plus épicées et balsamiques (sève de pin, menthe poivrée, violette). Très belle attaque en bouche élégante, longue, toute en fraîcheur. Arômes de sabayon de fruits rouges, de réglisse, et de cigare. Belle acidité rafraîchissante et tanins présents bien intégrés. Très beau vin d'une superbe maturité..