

CORNAS

# 50 professionnels redécouvrent le domaine Alain Voge

Le domaine Alain Voge avait convié une cinquantaine d'agents français, anglais, coréens mais également des clients locaux tels que des restaurateurs et cavistes à une redécouverte du domaine. Une très belle journée passée entre les vignes et la cave où les professionnels ont pu se rendre compte de l'investissement des équipes d'Alain Voge, Albéric Mazoyer et Lionnel Fraisse. Pour ce programme intitulé "Pupilles et papilles", les groupes se sont rendus dans les parcelles du domaine pour divers ateliers.

Lilian Bérillon (pépiniériste) a expliqué l'art de la greffe et de la sélection massale. Puis Jérémy et Delphine qui sont des permanents depuis des années ont montré la technique de l'attachage traditionnel. Un autre atelier se déroulait en parallèle à la cave avec la participation de Christophe Gerland \_Intelli'oeno\_ qui est intervenu sur la vinification aujourd'hui et le travail en levures indigènes et le contrôle de brettanomyces. Enfin vers midi, les papilles étaient sollicitées avec des dégustations de millésimes de 2015 et un mange-debout concocté par Olivier Samin chef étoilé. Pour terminer Alain Voge a dévoilé sa nouvelle identité visuelle, et dans une

intervention empreinte de respect et d'émotion a fait un rappel historique du domaine, « de son évolution permanente vers l'excellence. Ce travail, l'élevage de la vigne et du vin ne se fait pas tout seul. » Albéric Mazoyer terminait en soulignant que « l'avenir est dans l'excellence. N'oublions pas que dans les années 60, beaucoup pensaient qu'il n'y avait pas d'avenir dans les vignes à Cornas, Ce choix d'excellence, malgré des coûts de production faramineux fait que nous en sommes là. Mais ce n'est jamais gagné, rien n'est écrit. »

