Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2019

En 2019, Stéphane signe un de ses plus beaux Condrieux goûtés à ce jour : un vin à la grâce aérienne, florale et sophistiquée, un vin de poésie et de paysage bucolique, un vin gorgé d'un fruit à la pureté étincelante, un vin soyeux, porté par l'énergie du sol qui lui a donné ces accents poivrés et safranés, délicats et stimulants. Voici une sorte de mariage parfait du charme et de l'élégance.

La qualité des terroirs et de la viticulture pratiquée par Stéphane, avec une parfaite maîtrise des rendements et du juste point de maturité du raisin, ont fait la différence sur ce millésime solaire, pas évident à négocier à la vigne. Pour faire face à ces périodes estivales caniculaires, comme on les connaît de plus en plus souvent dans la vallée du Rhône, Stéphane a fait évoluer ses pratiques culturales et en particulier sa gestion du développement foliaire. S'inspirant de ce qui se fait plus au Sud, comme à Cornas, il laisse se développer les rameaux vers le haut, jusqu'à les attacher d'un pied à l'autre, de sorte qu'ils forment une sorte d'arche d'ombre portée, protégeant les grappes aux heures les plus brûlantes de la journée.

La somme de ces nombreux détails a permis à Stéphane d'éviter les écueils du millésime et d'obtenir de magnifiques maturités avec des aromatiques expressives mais toujours fraîches et nuancées, ainsi qu'une bonne tension. Conscient de la richesse naturelle du millésime, Stéphane a d'ailleurs fait le choix de bloquer les fermentations malo-lactiques et de privilégier un élevage en grands contenants (des demi-muids du célèbre tonnelier autrichien Stockinger).

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes lumineuses et aériennes, évoquant quelques paysages en fleurs, du côté de Grasse par exemple : on pense à la lavande et au genêt, à la violette et à l'œillet, aux roses anciennes, mais aussi, dans un registre plus citronné, à la verveine. Viennent ensuite des notes de fruits frais, autour de la pêche de vigne, de la mandarine, de l'abricot, de l'ananas et de la goyave, nimbées d'une délicate expression minérale et poudrée. Ici, tout respire la pureté et la sophistication.

Même sensation d'élégance princière en bouche : les saveurs de pêche mais aussi d'abricot sont enrobées d'une fine touche de miel. Les agrumes, nombreux, excitent les papilles, autour du citron vert, de la marmelade d'orange amère et de la mandarine. Le plaisir est au rendez-vous, la grâce aussi. Loin de s'endormir sur ses lauriers, le vin ne cesse de se renouveler et de se remettre en mouvement : le milieu de bouche voit l'arrivée d'épices raffinées, entre poivre de Sichuan et safran. La finale est superbe de précision et de longueur, parfaitement soutenue par

l’expression affûtée des sols granitiques.

A table, il brillera pour accompagner des noix de Saint-Jacques rôties au curcuma ou au safran, servies avec une purée de panais, des ravioles de Romans accompagnées d’une crème de cerfeuil ou de véritables bouchées à la Reine (aux ris de veau!). Grand vin.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Elégant, aérien : lavande et genêt, violette et œillet, roses anciennes, verveine citronnée. Viennent ensuite des notes de fruits frais, autour de la pêche de vigne, de la mandarine, de l'abricot, de l'ananas et de la goyave. Une touche poudrée

Bouche : Ample et percutante, les saveurs de pêches et d'abricot se parent d'une fine touche de miel, des agrumes excitants autour du citron vert, de la marmelade d'orange amère et de la mandarine. Finale longue et fuselée aux accents de safran et poivre

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques rôties au curcuma ou au safran, servies avec une purée de panais, des ravioles de Romans accompagnées d'une crème de cerfeuil , de véritables bouchées à la Reine

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage conseillé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques