

Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Mon Village - 2019



Au fil des années, Stéphane Ogier s'est imposé comme l'une des plus grandes signatures du Rhône Nord en général et de la Côte-Rôtie en particulier, collectionnant, avec ses cuvées parcelaires, les palmarès les plus prestigieux !

La preuve avec cette magnifique cuvée, issue d'un assemblage de lieux-dits situés en Côte brune et en Côte Blonde. Besset (la plus grande parcelle), mais aussi Coteaux de Bassenon, Le Goutay, L'Arselie, Gerine, Bourrier et Montfils. Si les expositions des vignes varient, leur âge aussi (entre 5 et 35 ans), tous ces terroirs partagent cette même nature de sol de granit et de micaschistes qui réussit si bien à la syrah. La densité élevée de plantation (10 000 pieds) favorise l'enracinement en profondeur de la vigne et son imprégnation minérale, une minéralité vibrante que l'on va bien sûr retrouver dans le vin.

Adeptes de vins fins et élégants, Stéphane évite dans sa vinification de recourir à des extractions trop poussées et cherche à limiter l'influence du bois. Pour cette cuvée, seules 20% des grappes sont vinifiées en vendange entière, le reste étant éraflé. La macération se fait à des températures peu élevées, sans aucun levurage, dans des cuves inox thermo-régulées. Vient ensuite le temps de l'élevage (18 mois au total) pour lequel Stéphane utilise le bois neuf avec parcimonie (moins de 20%).

Sur ce millésime 2019 intense et concentré, le résultat se montre, comme toujours ici, à la fois raffiné et subtil dans son bouquet, sphérique et velouté en bouche, dans ce style presque « bourguignon » que l'on aime tant dans les vins de Stéphane. De bout en bout, la précision de définition est remarquable. On tombe sous le charme de fragrances de framboise et de cerise fraîche, d'eau de rose, de pivoine et de tulipe, de suie, d'âtre encore tiède et de viande fumée, de cannelle, de curcuma et de réglisse, de bois précieux, de cacao, de moka et de tabac de Virginie, d'un soupçon de menthe poivrée.

Le toucher de bouche est soyeux, porté par des tanins à la maturité juste parfaite et des saveurs pures et gourmandes de fruits frais, entre framboise, jus de cerise et prune rouge. Les épices sont omniprésentes : on voyage entre le clou de girofle, des poivres délicats et toniques, le piment d'Espelette et le laurier séché. La finale, droite et serrée par l'expression pierreuse du sol, offre une persistance impressionnante à ce niveau.

Un délice qui vous réglera d'ici 4 ou 5 ans avec un cœur de rumsteck en croûte d'épices ou un agneau de sept heures.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Mon Village - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Subtil et gourmand : cerise fraîche, fraise et framboise, fleurs rouges, pivoine, jasmin, gelée de mûre. Plus il s'aère, plus le vin offre un profil fumé et épicé, entre viande fumée, bacon, cacao amer, bâton de réglisse, poivre et menthe poivrée

Bouche : Le toucher de bouche est soyeux, porté par des tannins à la maturité parfaite. On aime l'équilibre entre le velouté du fruit mûr, sur des saveurs de coulis de fruits rouges, et ce côté vif, presque tranchant, droit et poivré, qu'apporte le sol.

Accords mets-vins : Un cœur de rumsteck en croûte d'épices, un agneau de sept heures, une pintade aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2037

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques