

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Rouge - 2020



On ne présente plus Stéphane Ogier, un des vigneronns les plus doués et dynamiques de sa génération, devenu une des grandes signatures de la syrah rhodanienne. Si toute la planète ou presque connaît ses Côte-Rôties, nous sommes heureux de vous proposer aujourd’hui cette cuvée plus confidentielle mais tout aussi raffinée et gourmande : le Saint-Joseph Le Passage.

Nous nous situons au cœur des coteaux granitiques de Malleval, dans la partie septentrionale de l’appellation. Les vignes d’une bonne trentaine d’années s’immiscent en profondeur dans ce substrat de granites dégradés. On ne le répètera jamais assez : comme dans la grande majorité des vignobles du pays, le millésime 2020 restera ici aussi dans les mémoires pour sa précocité et la qualité exceptionnelle de ses équilibres : au moment des vendanges, l’état sanitaire de la syrah était superbe, la concentration était au rendez-vous tout comme les acidités, bien préservées.

Coté vinification, Stéphane choisit d’intégrer 20% environ de grappes entières, le reste des raisins étant éraflé. Après une macération à froid, le vin est vinifié en cuves thermorégulées avant d’être élevé en fûts, pendant 18 mois, avec très peu de bois neuf (autour de 10%).

Le résultat se montre particulièrement expressif et jaillissant dans ses arômes : le nez s’ouvre sur des notes gourmandes de crème de mûres, de confiture de myrtilles et de cerises noires. Un fruit franc infusé d’épices et d’herbes séchées, où l’on reconnaît le poivre gris, la tapenade d’olives noires ainsi qu’une touche de menthe et d’eucalyptus. La violette n’est pas loin, la mine de crayon non plus.

En bouche, le vin se montre tout aussi friand : son jus souple nous régale de saveurs de fruits noirs et rouges. Les tannins sont bien mûrs, présents sans être imposants, laissant la bouche fraîche et tonifiée. Belle longueur pour ce Saint-Joseph Le Passage qui devrait vous régaler après 3 à 5 années supplémentaires de cave sur un pigeonneau rôti ou une belle entrecôte grillée.

Stéphane Ogier - Saint-Joseph Le Passage Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Fin et charmeur : crème de mûres, confiture de myrtilles et de cerises noires. Un fruit franc infusé d'épices et d'herbes séchées, sur le poivre gris, la tapenade d'olives noires, une touche de menthe ou d'eucalyptus. Violette. Mine de crayon.

Bouche : Friande, son jus souple nous régale de saveurs de fruits noirs et rouges. Les tannins sont bien mûrs, présents sans être imposants, laissant la bouche fraîche et tonifiée. Longue finale pleine de fruits

Accords mets-vins : Un pigeonneau rôti, une entrecôte grillée servie avec une sauce chimichurri



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Joseph

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques