Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2020

Incroyablement sophistiqué, frais et digeste, ce Condrieu 2020 succède avec brio à un 2019 qui nous semblait pourtant indépassable : un vin de poésie et de paysages bucoliques, un vin de fraîcheur et de lumière, un vin pur et soyeux porté par l'énergie du fruit et une belle sophistication aromatique.

La qualité des terroirs et de la viticulture pratiquée par Stéphane, avec une parfaite maîtrise des rendements et du juste point de maturité, ont fait la différence sur ce millésime solaire et précoce. Pour faire face à la succession de 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 le piège de la lourdeur et d'obtenir de magnifiques maturités avec des aromatiques expressives mais particulièrement fraîches et nuancées, et une structure de bouche taillée au cordeau, fuselée et tonique. Sur ce millésime précoce, il a également 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 est séduit par la sensation de fraîcheur qui émane immédiatement du verre : on pense d'abord à un sorbet à la pêche de vigne ou au melon, à un jus d'ananas bien frais, mais aussi à des herbes aromatiques comme la sauge, la coriandre, la lavande et le romarin. Des notes gourmandes et plus sensuelles de suc de violette et de biscuit vanillé viennent nous cajoler. Les agrumes ne sont pas loin, sur une évocation de berlingots à la mandarine et à l'orange. On pense aussi au pollen de fleurs jaunes, à une nuance balsamique de résine. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi. Après une bonne aération, la sensation de fraîcheur revient en force, sur des notes de lassi glacé aux fruits jaunes et de zeste de pamplemousse.

Même sensation d'équilibre et de plénitude en bouche : les saveurs de fruits à noyau (pêche et abricot surtout) sont enrobées d'une fine touche de miel. Les agrumes, nombreux, excitent les papilles, autour de l'orange amère et du pomelo. Il y a du corps et beaucoup d'énergie, jusqu'à cette finale étirée par la fine amertume du poivre vert. On se régale de bout en bout et on en redemande.

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.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Elégant, complexe : sorbet à la pêche de vigne ou au melon, jus d'ananas bien frais, sauge, coriandre, lavande et romarin, suc de violette, biscuit vanillé, berlingots à la mandarine, zeste d'orange et de pamplemousse, pollen, résine, lassi à l'abricot

Bouche : Du corps et beaucoup d'énergie, des saveurs de pêche et d'abricot enrobées d'une fine touche de miel. Les agrumes, nombreux, excitent les papilles, autour de l'orange amère et du pomelo. Longue finale sur une touche de poivre vert

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 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage conseillé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Raisonnée, principes biologiques