

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2020



Avec ce « simple » IGP Colline Rhodanienne, Stéphane Ogier se livre à un exercice de style d'une grande maîtrise : complexe et furieusement gourmand, séveux et juteux en bouche, ce succulent Viognier de Rosine pourrait bien faire de l'ombre à certains Condrieux ! Son équilibre est juste parfait.

Le vin est issu d'une parcelle contigüe à la zone d'appellation Condrieu : située sur un coteau de la commune de Tupin Semons, elle bénéficie du même socle granitique que l'on retrouve sur le finage voisin d'Ampuis. Un sol qui s'exprime parfaitement dans le vin : il lui donne ces notes typiques de pierre-ponce et, en bouche, cette trame saline et épicée qui l'affine et le dynamise.

Soucieux de ne surtout pas tomber dans l'opulence de certains viogniers, tout en préservant l'éclat aromatique du fruit, Stéphane fait le choix d'une vinification et d'un élevage mêlant cuves inox (majoritaires), foudres et fûts, avec très peu de bois neuf. En outre, sur ce millésime solaire et naturellement riche, il a choisi de bloquer les fermentations malo-lactiques pour conserver tension et juste acidité.

Le résultat, d'une complexité aromatique rare à ce niveau et d'un équilibre impeccable, ravira tous les amateurs de Condrieu, à un tarif sensiblement plus abordable. Très expressif, le nez s'ouvre sur une explosion fruitée déclinant des notes de pêche blanche et de poire, de tarte fine à l'abricot, mais aussi de mandarine et de citron confit. Les évocations sensuelles de bonbon à la violette, de fleur d'oranger, de rose séchée et de lavande s'accompagnent d'une touche fumée évoquant la pierre-ponce et d'une note balsamique plus résineuse. Au fil de l'aération, des épices délicates s'invitent dans cette entraînante mélodie, autour du safran, de la noix de muscade et du poivre.

Le vin se montre à la fois ample mais soyeux et juteux en bouche, sur des saveurs franches de fruits à noyau, de coing et de marmelade aux agrumes. De fins amers évoquant amande verte et zeste de kumquat stimulent les papilles. En finale, les épices triomphent et nous ouvrent l'appétit.

Ce viognier de Rosine vous réglera en été comme en hiver : aujourd'hui, on pense à un curry de volaille, une cassolette de noix de pétoncles, crème et champignons ou même des ris de veau safranés. Pour le printemps ou l'été prochain, que diriez-vous d'une bonne mortadelle aux pistaches, d'une salade de crevettes aux agrumes ou de cuisses de grenouille juste poêlées?...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Viognier de Rosine - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Expressif, nuancé : poire, pêche blanche, tarte fine à l'abricot, écorce d'orange, mandarine, citron confit. Bonbon à la violette, fleur d'oranger, eau de rose et lavande. Résine de pin. Pierre-ponce. Safran, baie de genièvre, muscade.

Bouche : Ample et soyeuse, sur des saveurs de fruits à noyau, de coing, d'ananas et de marmelade aux agrumes. De fins amers (amande verte et zeste de kumquat) stimulent les papilles. Finale épicée : cumin, safran et quatre-épices

Accords mets-vins : Des moules au safran, des cuisses de grenouille, ou une salade de crevettes aux agrumes. un curry de volaille, une cassolette de noix de pétoncles, crème et champignons ou même des ris de veau en sauce safranée



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques