Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2018

Voici le blanc emblématique du Domaine, le plus rare aussi, celui que tous les grands sommeliers veulent faire figurer sur leur carte… Malheureusement, il n'y en a jamais assez pour satisfaire tout le monde. Selon le millésime, le domaine en produit entre 900 et 1500 bouteilles… Voire zéro, comme en 2017, lorsque les rendements de ces vieilles vignes ne permettent pas d'élaborer ne serait-ce qu'un fût… Alors, ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous en proposer quelques-unes, sur ce généreux et profond millésime 2018 : mais ne tardez pas, ce sont les toutes dernières bouteilles du millésime !

Première précision, ce Vernay-ci n'a rien à voir (si ce n'est l'homonymie du propriétaire des vignes) avec un autre célèbre Vernay de Condrieu… Sauf, bien sûr, le niveau exceptionnel du vin réalisé par Stéphane ! Nous sommes ici à Malleval, au Sud de l'appellation, sur des coteaux granitiques très pentus, en bas desquels coule le Batalon, petit affluent du Rhône. Les vignes, plantées en 1948, se nourrissent très en profondeur du substrat minéral, qui donne au vin cette profondeur et cette densité rocheuse rares.

Fidèle à son approche d'un élevage subtil et peu marqué par le bois, Stéphane utilise pour ce Condrieu Vieilles Vignes des demi-muids Stockinger, dans lesquels le vin va prendre tout son relief tout en conservant intacts l'éclat du fruit et cette minéralité hors du commun. En prolongeant l'élevage, d'abord en grand contenant puis en bouteille, pendant 3 ans au total, il permet au vin de tranquillement peaufiner ses équilibres et de gagner encore en complexité.

Dès le premier nez, ce Condrieu affiche une rare sophistication et vous plonge dans un univers plein de mystère, dominé par l'expression puissante du sol. Les arômes semblent encapuslés dans cette masse rocheuse, tellurique, aux accents fumés. Peu à peu, l'armure se fend et les évocations fruitées et florales se libèrent, sur la pêche et la mangue, l'abricot et l'ananas. Puis viennent le jasmin, le thé vert et l'aubépine. Dans cet univers d'une fraîcheur étonnante pour le millésime, on pense aussi à des herbes de montagne, autour de la marjolaine, de la gentiane et la sarriette. C'est maintenant au tour des épices d'entamer leur farandole au-dessus du verre : poivre vert, cardamome, baie de genièvre et réglisse… le spectacle continue, encore et toujours, et on en redemande !

La densité de bouche est phénoménale : si la roche est toujours omniprésente, elle laisse s'exprimer un fruit éclatant autour des fruits

blancs et de fruits à noyau comme la prune. La profondeur de la finale est bluffante, tout comme sa persistance hors du commun ! Bien sûr, ce Condrieu est l’archétype du grand blanc rhodanien taillé pour une garde d’au moins 10 ans. Si jamais vous l’ouvrez dans sa jeunesse, il vous faudra prendre le temps d’une longue aération en carafe. Au-delà d’accords classiques comme un bar rôti au fenouil ou des ris de veau braisés au caramel d’agrumes, nous avons testé pour vous avec un foie gras mi-cuit : c’était juste parfait ! Côté fromages, le choix est vaste : Beaufort ou Comté fruité, Laguiole ou Salers, un Manchego ou un Ossau-Iraty bien sec ou encore un vieux gouda… Régalez-vous !

Un must absolu pour tous les amateurs de grands blancs du Rhône. Attention : ce sont les dernières bouteilles disponibles du millésime.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu Les vieilles vignes de Jacques Vernay - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Mystérieux et sophistiqué : roche, pêche et mangue, abricot et ananas. Jasmin, thé vert et aubépine. Fraîcheur des herbes de montagne : marjolaine, gentiane et sarriette. Puis des épices : poivre vert, cardamome, baie de genièvre, réglisse.

Bouche : La densité de bouche est phénoménale : si la roche est toujours omniprésente, elle laisse s’exprimer un fruit éclatant autour des fruits blancs et de fruits à noyau (prune). Finale d'une longueur et d'une profondeur rares.

Accords mets-vins : En entrée, un foie gras d'oie ou de canard mi-cuit. Un bar rôti au fenouil ou des ris de veau braisés au caramel d’agrumes. De nombreux fromages, plutôt à pâte dure : Beaufort ou Comté, Laguiole ou Salers, Manchego ou Ossau-Iraty bien sec, vieux gouda

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques