Stéphane Ogier - Le Temps est venu - 2021

Les vignes d’altitude, exposées sud-ouest, se situent sur les communes de Visan et Plan de Dieu, à plus de 300 voire 320 mètres. Elles prennent racine dans de l’argile blanche et des sols sableux et légers. Stéphane réalise ici un assemblage subtil et particulièrement réjouissant de grenache blanc, roussanne, viognier et clairette (complétés d’un soupçon de bourboulenc). Ici on vendange bien sûr manuellement et on vinifie uniquement avec les levures indigènes. La fraicheur intense de cette cuvée, que la vigne a su tirer de ce terroir, est parfaitement préservée par un élevage de six mois en cuve.

En outre, 2021 s’est traduit par de très belles maturités, sensiblement plus tardives que les années précédentes, préservant davantage d'acidité qui fait parfois défaut sur ces terroirs sur des millésimes très solaires. On est heureux de retrouver des vins sensiblement plus aériens, des vins pleins de peps et de gourmandise.

Au premier nez, on a le sentiment de se pencher au-dessus d’un buisson de groseilles à maquereau gorgées de sucre, et d’un panier de mirabelles. Des notes miellées et quelques nuances de fruits exotiques, entre ananas et grenade, enrobent d’élégantes expressions minérales parmi lesquelles on devine la pierre-ponce et la craie. Nous voici maintenant sur un plateau, à l’aplomb duquel on perçoit des essences délicates de fleurs blanches, s’élevant du verre, et une irrésistible touche lactique. Cette danse verticale est d’une infinie gourmandise.

La bouche vous porte derechef au cœur d’un fruit gorgé de saveurs ensoleillées. Le jus puissant ne demande qu’à vous submerger. On croque les grains d’une grenade bien mûre, on mord à pleines dents dans les quartiers d’une orange sanguine ou d’une clémentine Corse. L’ensemble reste parfaitement équilibré entre maturité et fraicheur. On perçoit d’ailleurs en milieu de bouche les notes finement acidulées d’un jus d’ananas. Pour finir, un soupçon de pierrailles, de poudre de calcaire dialoguent élégamment avec cette belle matière fruitée. Gourmandise et sapidité collent parfaitement à la peau de ce Côtes du Rhône en tout point emballant.

Ce jus intense vous régalera sur des beignets d’encornets au citron ou un carpaccio de Saint-Jacques à la mangue. Il jouera également parfaitement la partition de plats sucrés-salés asiatiques ou encore d'un lapin au thym-citron. Un vrai coup de cœur.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Le Temps est venu - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Fruité, nuancé : groseille à maquereau, mirabelle, une touche de miel, grenade et jus d'ananas, pierre-ponce, craie, puis quelques fleurs blanches et une note sensuelle de lait de coco

Bouche : Ample, juteuse et excitante, on croque dans la grenade, dans les quartiers d'orange sanguine ou de clémentine. Bel équilibre entre maturité et fraîcheur. Finale sapide, excitante, entre jus d'ananas acidulé et note crayeuse

Accords mets-vins : Des moules au safran, des beignets d’encornets au citron ou un carpaccio de Saint-Jacques à la mangue. Des crevettes sautées sauce aigre-douce. Un lapin au thym-citron.

Conseils de service

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

Température de service : 11°

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Rhône

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, roussanne, viognier, clairette, bourboulenc

Culture : Principes biologiques