

## Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Sélection de Parcelles 2017 - Carton de 4 bouteilles



Pour les inconditionnels des vins de Stéphane Ogier, voici une caisse de 4 bouteilles d'exception du millésime 2016

Cette caisse comprend :

- 2 bouteilles Côte-Rôtie La Belle Hélène 2017
  - Jeb Dunnuck : 98/100 : "Le Côte Rôtie La Belle Hélène 2017 est un grand vin mûr et puissant qui offre d'amples fruits rouges et noirs soutenus par des notes de chêne chocolaté, de gibier fumé et d'épices à pâtisserie. Mûr, ensoleillé, corsé et sexy, il présente des tanins un peu plus fermes mais apporte un fruit et une texture extravagants"
  - Robert Parker : 97/100 : "Riche et somptueux, le Cote Rotie La Belle Helene 2017 est un exemple corsé et hédoniste de l'appellation. Des notes de cerise noire, de café noir, de cèdre et de cacao dominant le nez et la bouche, encadrées par des tanins mûrs et veloutés. Ce vin fait preuve d'une puissance et d'une concentration impressionnantes, alliées à la générosité, à la texture et à la longueur, ce qui en fait une véritable locomotive. Donnez-lui plusieurs années de cave et buvez-le jusqu'en 2040 environ"
- 1 bouteille Côte-Rôtie Lancement 2017
  - Jeb Dunnuck : 97+/100 : "Vin classique de ce terroir, le Côte Rôtie Lancement 2017 offre un bouquet massif de framboises noires, de poivre moulu, de violettes et de graisse de bacon. Profond, riche, corsé, concentré et puissant, il est néanmoins parfaitement équilibré, élégant et homogène. C'est un autre 2017 qui a besoin de 4 à 6 ans de vieillissement en bouteille"
  - Robert Parker : 96/100 : "C'est la troisième fois que je goûte le Cote Rotie Lancement 2017 de Stéphane Ogier, et il est toujours aussi exceptionnel. Des notes vaguement florales intriguent les profondes framboises et le cassis, équilibrés par des notes plus savoureuses de grains de café et de bœuf carbonisé. Il est mi-corsé à corsé, robuste et musclé, avec des tanins abondants (mais mûrs) qui confèrent à la longue finale une texture riche et veloutée. Je pense qu'il se refermera bientôt, avant de réapparaître dans plusieurs années et de se boire jusqu'en 2040"
- 1 bouteille Côte-Rôtie Côte-Blonde 2017

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

- Jeb Dunnuck : 100/100 : "Me rappelant un grand millésime du Côte Rôtie La Mouline de Guigal avec son caractère exotique et floral, le Côte Rôtie Côte Blonde 2017 est une incroyable réussite ainsi qu'un vin parfait. Issu de vignes situées dans la partie centrale du lieu-dit Côte Blonde, il a été entièrement égrappé et cofermenté avec 5 % de viognier, puis élevé 18 mois dans 30 % de chêne français neuf. Il offre un bouquet profond de framboises noires, de fleurs printanières, de camphre, de graisse de bacon, d'épices asiatiques et de Dieu sait quoi d'autre. En bouche, il est corsé et riche, sa texture est multidimensionnelle et étagée, ses tanins sont ultrafins, il n'a pas d'arêtes vives et sa finale est magnifique. Avec un mélange incroyable de fruits sexy et opulents et une texture légère et élégante, c'est un vin magique auquel il est déjà impossible de résister, mais qui bénéficiera d'un vieillissement en bouteille de 4 à 5 ans et se conservera pendant 20 à 25 ans ou plus. Bravo à tous !"
- Robert Parker : 99/100 : "Le Côte-Rôtie La Côte Blonde 2017 de Stéphane Ogier porte la qualité de ce domaine à des sommets exquis. Comme je l'avais projeté précédemment en barrique et en cuve, il s'agit d'un effort considérable de la part de vignes plantées en 2010 et adjacentes à la parcelle La Mouline de Guigal. Les arômes de fleurs poivrées, de réglisse et de framboise pourpre font une forte impression au nez, tandis que la bouche mi-corsée à corsée est dense et mûre sans être lourde. La bouche mi-corsée à corsée est dense et mûre sans être lourde. Elle est étagée avec des tanins veloutés et une richesse glycérique. La longue finale ajoute des notes de bœuf grillé, de sucre brun et d'épices séchées et apporte une deuxième vague de fruits et des notes rafraîchissantes d'anis étoilé ainsi qu'un revêtement de tannins poussiéreux"

Offre exceptionnelle - Quantité limitée à 1 Caisse "Sélection parcellaire 2017" par client (dans la limite des stocks disponibles)

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Sélection de Parcelles 2017 - Carton de 4 bouteilles



Dégustation  
et accords



Conseils  
de service



Caractéristiques  
techniques