

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2021



Les raisins proviennent de deux parcelles situées au Sud de l'appellation, au lieu-dit Veauvignière à Malleval et à La Combe, sur la commune de Saint-Pierre de Bœuf. Les vignes d'une trentaine d'années sont enracinées en profondeur dans les sols granitiques qu'aime tant le viognier, trouvant ici une expression bien plus effilée, dynamique et épicée, aux antipodes de l'exubérance fruitée variétale dont certains se contentent en le cultivant sur des terroirs médiocres.

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.

En soignant le moindre détail à la vigne, Stéphane évite le piège de la lourdeur et obtient de magnifiques maturités avec des aromatiques expressives mais fraîches et nuancées, et une structure de bouche taillée au cordeau, fuselée et tonique.

Bien sûr, 2021 ne fut pas une année facile, offrant finalement un profil atypique pour la région. Après l'épisode de gel en avril qui a fait pas mal de dégâts, Stéphane et son équipe ont dû affronter une saison bien arrosée, entraînant une forte pression des maladies cryptogamiques. Le beau temps est revenu mi-août, relançant des maturités plus tardives que les années passées. Ramassés autour du 20 septembre, les raisins affichaient un profil particulièrement fin et expressif, ayant conservé de belles acidités (qui font parfois défaut sur les millésimes très chauds) et des aromatiques chatoyantes.

Dès le premier nez aux accents poudreux et floraux, on tombe sous le charme d'arômes murmurants de violette, de pétale de rose, d'aubépine et de jasmin, qui vous projettent au cœur d'un jardin aux senteurs subtiles. Cette caresse s'accompagne d'une dose de fraîcheur aux notes de citron et d'écorce d'orange. Viennent ensuite des nuances pâtisseries délicates sur des évocations de mûsepain et de crème anglaise : elles entourent un cœur fruité de pêche blanche et d'abricot. Le miel de lavande et la résine constituent un socle léger et encore diffus qui contribue largement à la complexité de ce Condrieu. On pense alors aux vers de Gérard de Nerval : De roses vermeilles, Nos champs sont fleuris, Et le bras des treilles, Tend à nos corbeilles, Ses raisins mûris.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

L'entame de bouche est sensuelle et alanguie. Elle possède les atours d'une étoffe soyeuse qui porte, dans sa longue traîne, une touche terpénique et schisteuse mais aussi l'amande et le miel. Le milieu de bouche convoque des saveurs de pain d'épices et de crème fraîche battue. La matière s'arrondit et se déploie jusqu'à l'arrivée des parfums d'une corne d'abondance débordant de savoureux fruits estivaux, autour de l'abricot et des agrumes. Si la finale exquise invite quelques épices douces, du curry et d'élégants amers, elle est surtout sensiblement allongée par des notes minérales rappelant une pierre de granit léchée par les embruns. Onirique, ce vin est une invitation magnifique à la méditation et au voyage intérieur.

Une brochette de Saint-Jacques aux agrumes, des ravioles de langoustines à la citronnelle ou encore un tajine de volaille au citron confit conviendront parfaitement à cet enfant prodige de l'appellation.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Stéphane Ogier - Condrieu La Combe de Malleval - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Frais et voluptueux : notre poudrée, violette, pétale de rose, aubépine et jasmin, citron et écorce d'orange, massepain et crème anglaise, pêche blanche et abricot, miel de lavande, résine de pin

Bouche : Une entame soyeuse, sensuelle et alanguie, sur l'amande, le miel, la crème battue, complétées d'une touche de pain d'épices et d'une note terpénique. Belle rondeur du fruit relevé d'agrumes, de curry et de fins amers salins. Très long.

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques rôties au safran et agrumes, servies avec une purée de panais, raviolis de langoustines à la citronnelle ou encore un tajine de volaille au citron confit, des bouchées à la Reine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage conseillé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Condrieu

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques