

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2015



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2015 de Stéphane Ogier :

Commentaire du domaine : *Sur ces hauteurs confidentielles, les ceps se parent d'or. Cette petite parcelle inestimable cultive l'excellence. Fièremment enracinées sur leur piédestal de granit, les vieilles vignes dévoilent toute leur délicatesse. Vendangé plus tardivement, ce Condrieu n'en est que plus riche, plus vif et se garde, précieusement, comme le plus onctueux des trésors.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 97/100. *Stephan commented that he did everything he could to maintain freshness in his 2015 whites, and he's done a fabulous job with both Condrieu releases. One of the finest Condrieu out there is unquestionably the Vignes de Jacques Vernay, which shouldn't be confused with Georges Vernay. Coming all from the La Combe lieu-dit and very old vines, the 2015 Condrieu les Vignes de Jacques Vernay*

dishes up a heavenly bouquet of tangerines, flower blossoms, honeysuckle, buttered peach and ample minerality as well as full-bodied richness, vibrant acidity and purity, and a sensational finish. Give bottles 6-12 months and enjoy over the following 4-5 years. Drink 2017-2022.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Hommage à Jacques Vernay.

Appellation : Condrieu.

Couleur : Blanc.

Millésime : 2015.

Taux Alcool : 13.5%

Surface du vignoble : 0.3 Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 1 500 bouteilles.

Cépage : 100% Viognier.

Age du vignoble : 60 ans.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Lieu-dit « La Combe »

Vendanges : Manuelles.

Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (350l et foudre). Levures indigènes.

Élevage : 10 mois sur lies fines.

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay.

97/100 Parker !