

Domaine Stéphane Ogier "La Rosine" (syrah) rouge 2015



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Rosine (syrah)

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAIN STEPHANE OGIER

Commentaires sur

La Rosine (syrah) rouge 2015 signée Stéphane Ogier

Stéphane Ogier : *La Rosine 2015 a été mise en bouteille au printemps. Avec un niveau de maturité et de concentration exceptionnel, cette cuvée vous offrira un plaisir immédiat avec la puissance de sa jeunesse et la générosité de son fruit. Mais aussi et surtout, elle vous permettra de mettre en cave des bouteilles au potentiel de garde très élevé.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Apogée de 2018 à 2025.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15,5/20. Goûté avant mise. Un fruité noir gourmand complété de touches poivrées, bouche au grain fin, le tannin est bien graissé, toucher

élégant et finale fraîche et concentrée. Superbe ! Fourchette d'apogée 2017-2023.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 90-92/100. *As to the Northern Rhône releases and I suspect the best wine from this site to date, the 2015 La Rosine Syrah VDP sports a saturated inky color as well as fabulous purity, medium to full-bodied richness and concentrated, rich notes of currants, sweet cherries, crushed rock and licorice. Deep, layered and already drinking nicely, it can be enjoyed over the coming 7-8 years.*

Drink date : 2016-2024

Notre commentaire:

La Rosine est la cuvée "de coeur" de Stéphane Ogier. Simple Indication Géographique Protégée (IGP, anciennement "vin de pays"), c'est la preuve qu'il est possible de vinifier de grands vins avec du talent et des moyens, même sans appellation. Le premier, dans les années 80, Michel Ogier a perçu l'immense potentiel qualitatif de son terroir granitique de **La Rosine**, situé juste **à la limite de l'appellation Côte-Rôtie**, sur les coteaux de Tupins et Semons, dans le sud de l'AOC. Il prend la décision de ne plus porter les raisins de cette parcelle à la coopérative, et se retrouse les manches pour sa première "mise en bouteilles au domaine". C'est le début d'une longue histoire de quête de la qualité ultime, aujourd'hui pérennisée par son fils Stéphane et encensée par le **Guide Bettane et Desseauve 2015**: *"Nous parions que dans 5 ans le domaine deviendra aussi culte que Chave sur l'Hermitage" !*

La Rosine est restée un symbole chez les Ogier, et bénéficie d'une **attention toute particulière**. Elle est maintenant élevée pendant 12 mois dans les fûts qui ont, lorsqu'ils étaient neufs, accueilli les grandes **Côte-Rôtie** du domaine. Une bonne façon d'appréhender à moindres frais tout le talent du vigneron, si on oublie l'appellation inscrite sur l'étiquette !

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Limitrophe de nos meilleurs vignes et coteaux d'Ampuis, la Rosine est un terroir de pur granite unique au domaine Ogier. Nous lui apportons à chaque millésime, le travail et la passion qui font la réputation de nos grandes cuvées.

Surface du vignoble : 6 Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 20 à 30 ans.

Densité de plantation : 9 à 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Coteaux de Tupin-Semons.

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

Vinification : Égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 12 mois en barrique, pas de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 5 / 10 ans.

Description brève du produit :

16/20 B+D. La Rosine a fait la réputation initiale du domaine de Michel et Stéphane Ogier. Ces vieilles syrahs contigües à leurs parcelles de Côte-Rôtie (et élevées 1 an dans les mêmes barriques) l'ont beaucoup aidé !