Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Village" 2015

Prix du produit :

123,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2015
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Village
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie Village 2015 de Stéphane Ogier :

consulter notre blog pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Mon Village est typé du millésime et impose sa puissance.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15,5/20. *Goûté avant mise. Beau fruité rouge puissant*

(pêche de vigne), bouche élégante et fraîche, un peu moins longue que la-rosine mais plus en finesse, tendre et rond, très accessible, cest l'idée de cette cuvée. Fourchette d'apogée : 2017-2025

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 92/100. *Ogier's entry-level Côte Rôtie is concentrated, ripe and rich this vintage. The 2015 Cote Rotie Village boasts aromas of cedar and espresso, followed by a full-bodied, raspberry and black olive wine that's almost chocolaty at times, yet it retains a sense of freshness on the finish. Drink date 2018-2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 90-92+/100. *The entry-level Côte Rôtie from the younger vines on the estate, the 2015 Côte Rôtie Village should be snatched up by those looking for a high quality, classic Côte Rôtie to enjoy over the coming 7-10 years. Violets, tapenade, smoked meat and tons of black and blue fruits flow to a mouth-filling, layered, impeccably put-together 2015 that’s already hard to resist.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Côte Rôtie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Côte Rôtie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Village

Couleur : Rouge.

Taux Alcool : 13%.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

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

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

Troisième millésime de cette nouvelle cuvée, qualité crescendo comme toujours chez Ogier. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. 92/100 Parker.