

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2017



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

**17/20 RVF.** Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, qui a su rester à un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER** **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Affiche une certaine fraîcheur, une belle salinité finale qui s'oppose à sa richesse.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019): 15,5/20. *Le seul condrieu produit dans ce millésime, la faute à de minuscules rendement. Le fruité est frais et fin, la bouche épurée, fraîche et nerveuse, on devine une belle concentration dans les baies, le jus est dense, il évolue lentement. Apogée : 2018-2027.*

Accords mets et vins : chutneys et saveurs salées sucrées, cuisine chinoise, mélanges salés, asperges, cuisine japonaise.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski oct. 2018) : 91/100. *Ogier claims 2017 was difficult for whites, but the 2017 Condrieu la Combe de Malleval is a worthy successor to the 2016. It's not that floral but offers plenty of ripe apricot and melon aromas and flavors, a plump, medium to full-bodied mouthfeel and a long, spicy finish. Drink it over the next two years. Drink date 2018-2020*

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation** : Condrieu.

**Cuvée** : La Combe de Malleval.

**Couleur** : Blanc.

**Taux Alcool** : 13.5%

**Surface du vignoble** : 3 Ha.

**Rendement** : 35 Hl/Ha.

**Cépage** : 100% Viognier.

---

**Age du vignoble** : 25 ans.

**Densité de plantation** : 10 000 pieds/ha.

**Terroir** : Granit.

**Localisation** : "Veauvignière" à Malleval et lieu-dit "La Combe" à St Pierre de Boeuf.

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

**Élevage** : 10 mois sur lies fines.