

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve" rouge 2015

Prix du produit :

570,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Réserve

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie Réserve 2015

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Une trame serrée et dense, des parfums de fruits noirs et d'encre, tannins corsés mais superbement gainés, une bonne fraîcheur équilibrante. Attendre absolument mais quelle belle bouteille ! A boire entre 2022 et 2035.*

Accords mets-vins : Côte de boeuf, civet de lièvre, épaule d'agneau, côte de veau, sanglier, grillades et côtes d'agneau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 93/100. *The 2015 Cote Rotie Reserve is rich, velvety-textured and long. Raspberries and herbal notes are joined by hints of cured meat in this medium to full-bodied wine. It should drink well for up to 15 years. Drink 2018-2030.*

Jeb Dunnuck *: 93+/100. *Le Côte-Rôtie Réserve 2015 est un vin juste brillant. J'ai pu le goûter à deux reprises et cela n'a jamais cessé de m'impressionner. Provenant de nombreux terroirs du domaine et comprenant des jus d'un niveau sérieusement élevé, sa couleur pourpre foncé est suivie d'un parfum magnifique de framboise noire, de viande épicée et d'encens, avec un indéniable caractère minéral / terre séchée qui évolue avec le temps dans le verre. Avec richesse et harmonie, des tanins mûrs et très présents, une belle profondeur en milieu de bouche et une superbe finale, il a besoin de 2 à 3 ans d'âge en bouteille, pour une garde optimale de 10 à 15 ans.*

* **Jeb Dunnuck** est un ancien dégustateur du Robert Parker's Wine Advocate pour les vins français, il a maintenant créé son propre guide anglophone, cette traduction française nous a été communiquée par le domaine.

Fiche technique rédigée par le Domaine:

La richesse de Cote Rotie naît de ses terroirs aussi diversifiés qu'exceptionnels. Ma passion pour cette terre se traduit dans cette cuvée, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux-dits. La "Réserve du Domaine" exprime l'harmonie de Brune et de Blonde, dans un vin alliant force, finesse et complexité.

Surface du vignoble : 5 Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde.

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

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

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

Capacité de vieillissement : 20/25 ans.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Le "1er Cru" du Domaine Stéphane Ogier, si on respecte la philosophie "bourguignonne" du vigneron (cf notre blog accessible depuis la fiche de ce vin). Un grand vin de garde, peut-être plus accessible dans sa jeunesse par rapport aux autres millésimes. 93/100 Czerwinski/Parker. 1 carton disponible.