

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2015



Prix du produit :

150,00 €

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: La Vialliere

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER0
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Ogier Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2015:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Les 2015 ne manquent pas de caractère. Ils sont, comme souvent dans ce millésime, concentrés et intenses, mais présentent des tanins un peu en relief. Cagnet et La Viallière bénéficient d'une certaine fraîcheur venue de la vendange entière. Le second, à la matière concentrée et digeste, est notre préféré.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : **17,5/20**. *Un nouveau parcellaire isolé avec la vendange 2015. Un bon fruité noir, un toucher velouté et une belle allonge, finale persistante et équilibrée. L'harmonie domaine. A boire entre 2020 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, oct. 2018) : **95/100**. *I didn't taste the 2015 Cote Rotie La Vialliere last year, so here's how the wine is looking in 2018: full-bodied, rich and tannic. This puppy needs some serious house-training before it's ready to open; maybe try a bottle in 2025? It's inky in color, chewy in texture and loaded with dark fruit, ending on a long licorice note. Drink 2025-2040.*

Jeb Dunnuck *: **97/100**. *Le Côte-Rôtie La Viallière 2015 ne fait pas seulement partie du coffret de sélection de lieux-dits mais sera aussi commercialisé tout seul. Après l'avoir goûté, je comprends certainement mieux pourquoi, car c'est un vin incroyable. Possédant une magnifique pureté dans ses arômes de mûre, de cassis, de charbon de bois, de viande et de fleurs séchées, il est généreux, concentré et sexy, tout en étant parfaitement équilibré, harmonieux et élégant. C'est un Côte-Rôtie classique et complet qui bénéficiera de 3 à 4 années de garde et se conservera pendant deux décennies.*

* **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 :

Cépage : 100% syrah en sélection massale

Année de plantation : 1992

Terroir : Brun/Micashistes

Exposition : Sud-est

Pente : 47%

Altitude : 190m à 262m

Vendanges : 5 septembre 2015

Vinification : 100% de vendanges entières

Fermentation : Levure indigène

Elevage : En fût de chêne, 20 mois, 20% de fût neuf

Date de mise en bouteille : 1er septembre 2017

Description brève du produit :

Une des nombreuses cuvées parcellaires de collection du Domaine Stéphane Ogier nées à l'occasion du grand millésime 2015. Pour les décennies futures ! **18/20 RVF** et **95/100 Czerwinski/Parker**.