

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "La Belle Hélène" rouge 2016

Prix du produit :

**330,00 €**



## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2016  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Belle Hélène  
RVF: 93/100  
Bettane + Desseauve: 18.5/20  
Wine Advocate (Parker): 96/100  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

**96/100 Czerwinski/Parker.** Avec "Lancement", la cuvée parcellaire historique et de collection du Domaine Stéphane Ogier dans le grand millésime 2016. Pour les décennies futures ! 2 bouteilles disponibles.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie "La Belle Hélène" 2016 de Stéphane Ogier :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 96/100. *Superbe, étoffée, charnue.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2021) : **18,5/20**. *Corsée et tannique, sans le velouté magique de lancement, plus en puissance, une cuvée en devenir, très concentrée. A boire entre 2023 et 2036.*

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) : 96/100. *Nearly as good as the la Côte Blonde, the 2016 Cote Rotie La Belle Helene is plump, round and full in the mouth, yet it lacks some of the former wine's exotic perfume. It still shows lovely purity, with baskets of ripe red berries, a plush, creamy mouthfeel and a long finish. It's a terrific wine that suffers only by comparison. With its terrific concentration and balance, it should drink well for two decades or more. Drink 2020-2040.*

**Jeb Dunnuck \*: 98+/100.** *Cette beauté puissante possède une couleur pourpre saturée, un joli nez de crème de cassis, de viandes fumées et de roche concassée, un bois parfaitement intégré, une structure et une finition qui vous séduira. Quantité très limitée, c'est un vin magique que nous ne devrons pas ouvrir pendant 6-7 ans et qui se conservera pendant 3 décennies. Maturité 2025-2055.*