

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2019



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Temps est Venu

RVF: 89/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

L'autre "petit" Côtes du Rhône de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix. Attention pour les habitués, le millésime 2019 est beaucoup plus concentré et charpenté que les millésimes précédents, à l'aveugle on aurait presque dit un Gigondas ! Le rapport qualité-prix en devient indécent, mais ne vous attendez pas un "petit" Côtes du Rhône léger... C'est vraiment un superbe Rhône méridional.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2019

La Revue du Vin de France (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 89/100. *Stéphane Ogier a su à merveille mâtiner ses vieux grenaches solaires tout en rondeur, sans perdre le côté épicé, légèrement sucré en finale.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 89/100. *A blend of 60% Grenache, 35% Syrah and 5% Mourvèdre, the 2019 Cotes du Rhone le Temps Est Venu is spruced from Plan de Dieu and Visan, both in the Southern Rhône. Aged in concrete, it offers attractive scents of garrigue, black cherries and dried spices on the nose, while in the mouth, it's full-bodied, round and generous. Gently framed by supple tannins and a touch of alcoholic warmth, it hints at cherries jubilee on the finish. **Drink date 2021-2024.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Temps est venu... pour une aventure plus au sud. Là-bas, ces vieux grenaches, cette colline calcaire, ce mistral, ce climat méditerranéen, tout s'oppose à mes terres d'origine. Seul le Rhône, lien inconditionnel de nos différences, et ma passion restent intacts. Le temps est venu... de vous faire partager ma nouvelle histoire.

Surface du vignoble : 7 Ha.

Production : 35 000 bouteilles.

Cépage : 60% grenache, 40% Syrah et Mourvèdre.

Age du vignoble : 30 à 50 ans.

Densité de plantation : 7.000 pieds/ha.

Terroir : Cailloutis calcaires sur argiles bleue.

Localisation : Violès (entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas).

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

Vinification : Vendange entière en cuves béton thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 10 mois en cuve béton.

Capacité de vieillissement : 5 / 8 ans.
