

Domaine Michel et Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2012 (75 cl)

Prix du produit :

210,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Âme Soeur (syrah de Seyssuel)

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Michel et Stéphane Ogier** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Nous aimons la finesse de l'Ame Soeur. Sur la rive gauche, les schistes et l'exposition plein sud peuvent générer des arômes cuits et compotés. Ici ce n'est pas le cas, la fraîcheur est au rendez-vous.

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Floral, élégant, frais et subtil, une délicieuse syrah de type féminin, montrant le raffinement des terroirs de Seyssuel, qui sont sur le point de recevoir leur appellation. Apogée de 2016 à 2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (déc. 2014, Jeb Dunnuck): *From the schist soils around Vienne and a southwest-facing slope, the 2012 Syrah l'Ame Soeur is a drop-dead **gorgeous** effort that represents a smoking value. Showing both richness and elegance, it gives up lots of sweet cherry*

fruit, dried spice, and floral notes to go with a medium to full-bodied texture, fine tannin and stunning purity of fruit. Drink it anytime over the coming decade. There are some high-quality wines coming from this resurrected region, particularly from these top producers in Côte Rôtie and Saint Joseph.

In addition to the Côte Rôties, Stéphane is also investing heavily in the steep, schist soils around the town of Vienne, in the region of **Seyssuel**. This will be a new AOC in the near future, and Ogier's Syrah l'Ame Soeur is more than fine example of what's possible here.

There's lots going on at this estate, and amid all of the new vineyard developments, they're also completing construction on a massive new cellar located on the western edge of Ampuis. These are exciting times, and without a doubt, **the best is yet to come from this young Côte Rôtie rock star!**

Fiche technique rédigée par le domaine:

L'envie de traverser le Rhône a été plus forte... Sur les terres abruptes de Seyssuel, la similitude paraît évidente... Ces terrasses de schistes, exposées plein sud, brillent comme un trésor. Elles surplombent le fleuve, ainsi miroir de mes premiers terroirs. Je savais alors que j'avais trouvé l'âme soeur de mon village...

Surface du vignoble : 1.5Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 7 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 13 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Micaschiste.

Localisation : Seyssuel au nord de Vienne. Rive gauche du Rhône.

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

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

Élevage : 18 mois en barrique, dont 20% de bois neuf la première année d'élevage.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

L'envie de traverser le Rhône a été plus forte... Sur les terres abruptes de Seyssuel, la similitude paraît évidente... Ces terrasses de schistes, exposées plein sud, brillent comme un trésor. Elles surplombent le fleuve, ainsi miroir de mes premiers terroirs. Je savais alors que j'avais trouvé l'âme soeur de mon village...

Description brève du produit :

La "curiosité" de Stéphane Ogier... Selon lui peut-être meilleur qu'un Côte-Rôtie... grâce à un

terroir et une exposition exceptionnels, en attendant l'appellation "Seyssuel" officielle. 92/100
Parker. 15,5/20 RVF.