

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2022



Prix du produit :

**276,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Stéphane OGIER  
Millésime: 2022  
Appellation: Condrieu  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: La Combe de Malleval  
RVF: 94/100  
Wine Advocate (Parker): 94/100  
Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. **94/100 RVF**

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024): 94/100. Le domaine nous a donné**

à déguster des cuvées de haut vol, tant en Condrieu qu'en Côte-Rôtie.

**Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, février 2025) : 94/100.** Ogier produced the 2022 Condrieu la Combe de Malleval from fully mature grapes planted in two lieux-dits, Veauvignière in the stunning commune of Malleval and La Combe in Saint-Pierre de Boeuf. This has shown very well today, evoking a flamboyant, vibrant bouquet of white peach, apricots, rose and mint mingled with lovely aromas of ripe pear. Full-bodied, dense and precise, it's enrobing and layered with a rich, fleshy core of fruit and a long, delicate and ethereal finish enhanced by gastronomic bitterness. It's built to age with grace. **Drink date 2024-2044.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Condrieu.

**Cuvée :** La Combe de Malleval.

**Couleur :** Blanc.

**Surface du vignoble :** 3 Ha.

**Rendement :** 35 hl/ha.

**Cépage :** 100% Viognier.

**Age du vignoble :** 25 ans.

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha.

**Terroir :** Granit.

**Localisation :** "Veauvignière" à Malleval et lieu-dit "La Combe" à St Pierre de Boeuf.

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

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.