

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Sélection de 9 Lieux-Dits" 2019

Prix du produit :

1 600,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2019

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Comme à la Romanée Conti, avec ses cuvées rares, Stéphane Ogier a décidé de ne proposer qu'une dégustation horizontale de ses 9 lieux-dits de Côte-Rôtie vinifiés séparément.

Description du produit :

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

Présentation de ce carton panaché "sur-mesure" de 9 bouteilles rédigée par le vigneron :

"Certaines années précieuses, je conserve la mémoire de parcelles uniques, en préservant une partie de tout assemblage. Cette sélection, parmi mes meilleurs lieux-dits, invite à découvrir la subtilité et la pureté de ces parcelles incomparables. A millésime exceptionnel, une sélection exceptionnelle..."

Montlis, Fongeant, Côte-Bodin, Cognet, Bertholon, Montmain, La Viallière, Le Champon, Leyat

sont les 9 terroirs vinifiés séparément en 2018, à découvrir dans ce coffret panaché unique.

"En plus des sélections parcellaires de sa gamme classique, Stéphane réalise une gamme unique de sa sélection de lieux-dits. Il existe très peu de choses qui soient aussi inspirantes et enrichissantes que la dégustation à travers ces lieux-dits rares et uniques. C'est une édition avec des quantités très limitées alors ne manquez pas votre chance de déguster ces flacons exceptionnels." Jeb Dunnuck

Viallière 2019 : 97/100 (Jeb Dunnuck*) : J'ai adoré le Côte-Rôtie La Viallière 2019, et c'est toujours l'un des meilleurs dans la sélection de Lieux-Dits. De beaux cassis et des framboises foncées, des notes de violette, d'encens fleuri et de pierre concassée, un corps moyen à corsé, beaucoup de tanins et une belle finale en font un Côte-Rôtie par excellence qui mérite 4 à 5 ans de vieillissement en bouteille. Ce vin reflète à merveille le millésime 2019, plus structuré et tannique et va avoir 25 à 30 ans de potentiel de garde. MATURITÉ : 2027 - 2053.

Montmain 2019 : 94+/100 (Jeb Dunnuck*) : Le Côte-Rôtie Montmain 2019 sera un grand vin de garde, car il est pour le moment structuré et tannique. Issu d'une des parcelles les plus escarpées, exposée plein Sud et l'une des premières à être vendangée, il possède des notes de fruits noirs, ainsi que de la menthe, du cuir, du poivre concassé et quelques nuances de gibier. Avec des tanins fermes, un corps moyen à corsé et une formidable concentration, il lui faudra au moins 4 à 6 ans de vieillissement en bouteille. Il se conservera pendant plus de deux décennies. MATURITÉ : 2027-2043.

Bertholon 2019 : 93/100 (Jeb Dunnuck*) : Le Côte-Rôtie Bertholon 2019 se montre magnifique, avec un style complexe, charnu, avec des fruits rouges et bleus ainsi que des notes de violette, de fer, de cuir et de lard fumé. Je trouve toujours un subtil caractère sanguin et ferreux dans ce vin, et le 2019 ne fait pas exception. Avec un corps moyen à corsé, une sensation en bouche soyeuse et élégante et une belle finale, il est étonnamment accessible et déjà complexe, et devrait évoluer pendant encore deux décennies avec aisance.
MATURITÉ : 2023 - 2043.

Côte Bodin 2019 : 93/100 (Jeb Dunnuck*) : Le Côte-Rôtie Côte-Bodin 2019 est parfumé, relevé et complexe. Des arômes de fruits rouges, bleus et noirs ainsi que des notes de fleurs d'acacia, de menthe, d'encens et de cuir définissent le bouquet. Il est mi-corsé, avec une bouche élégante et soyeuse ainsi qu'une longueur exceptionnelle. Il est déjà accessible sur les fruits de sa jeunesse, comme pour tous ces nouveaux 2019. Cependant, il bénéficiera d'au moins 2 à 4 ans de vieillissement en bouteille.
MATURITÉ : 2025 - 2047.

Montlis 2019 : 92/100 (Jeb Dunnuck*) : Issu de sols de schiste du côté nord de l'appellation, vinifié en utilisant une partie de grappe entière, le Côte-Rôtie Montlis 2019 présente un style riche, large et ample en bouche, ainsi que beaucoup de fruits mûrs et chocolatés ainsi que des arômes charnus, truffés et minéraux. Il présente beaucoup de richesse et de profondeur.
MATURITÉ : après 2027.

Fongeant 2019 : 94/100 (Jeb Dunnuck*) : Toujours élégant, parfumé, complexe, le Côte-Rôtie Fongeant 2019 a été vinifié en utilisant une partie de grappe entière puis élevé dans des fûts usagés. De merveilleux fruits rouges et noirs (même certains fruits bleus) ainsi que des violettes, des épices et de l'encens fleuri définissent le bouquet. Il est mi-corsé en bouche, avec des tanins fins. L'un des vins les plus concentrés et serrés, il doit être oublié pendant 4 à 5 ans, puis devrait évoluer pendant 15 à 20 ans. MATURITÉ : 2027 - 2043.

Cognet 2019 : 94/100 (Jeb Dunnuck*) : *Le Côte-Rôtie Cognet 2019 est parfumé et relevé, avec des notes d'herbes mentholées, de fleurs, de cuir et de nombreux fruits rouges et bleus. Le tout mène à un Côte-Rôtie mi-corsé à corsé, équilibré, exotique et floral, qui nécessitera un vieillissement en bouteille de 3 à 5 ans. Après 2026.*

Le Champon 2019 : 94+/100 (Jeb Dunnuck*) : *Le Côte-Rôtie Le Champon 2019 se caractérise par des arômes épiciés, graphites, de chocolat, et de cuir ainsi que de beaux fruits rouges et noirs. Légèrement fermé et serré en bouche au moment de la dégustation, il est mi-corsé à corsé. Il a des tanins mûrs et un style droit et précis qui devrait s'étoffer avec 4 à 5 ans de vieillissement en bouteille. Après 2035.*

Leyat 2019 : Vinifié pour la première fois en 2018, le Côte-Rôtie Leyat 2019 est un tueur et l'une des vedettes de la sélection de Lieux-Dits. Incroyable cassis, graphite, violette, fer et quelques nuances sanguines définissent le bouquet. Il frappe le palais avec une richesse moyenne à corsée, une sensation en bouche concentrée et puissante, des tanins en construction et une belle finale. Issu d'un petit lieu-dit entre la Côte Brune et La Landonne, juste au-dessus de la Côte-Bodin, ce brillant Côte-Rôtie se fera oublier pendant 4-5 ans et aura 25-30 ans de potentiel de vieillissement. MATURITE : 2027-2053.