

Domaine Michel et Stéphane Ogier "La Rosine" (syrah) rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2012

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Rosine (syrah)

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

La Rosine a fait la réputation initiale du domaine. Ces vieilles syrahs contigües à ses parcelles de Côte-Rôtie (et élevées 1 an dans les mêmes barriques) l'ont beaucoup aidé !

Description du produit :

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

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2015: Nez très pur, sur le poivre blanc, élégant, frais, subtil, gourmand, délicieux. Apogée de 2014 à 2016.

Notre commentaire:

La Rosine est la cuvée "de coeur" de Stéphane Ogier. Simple Indication Géographique Protégée (IGP, autrefois "vin de pays"), c'est la preuve qu'il est possible de vinifier de grands vins avec du talent et des moyens, même sans appellation. Le premier, dans les années 80, Michel Ogier a perçu l'immense potentiel qualitatif de son terroir granitique de **La Rosine**, situé juste à la limite de l'appellation **Côte-Rôtie**, sur les coteaux de Tupin et Semons, dans le sud de l'AOC. Il prend la décision de ne plus porter les raisins de cette parcelle à la coopérative, et se retrousse les manches pour sa première "mise en bouteilles au domaine". C'est le début d'une longue histoire de quête de la qualité ultime, aujourd'hui pérennisée par son fils Stéphane et encensée par le **Guide Bettane et Desseauve 2015**: "*Nous parions que dans 5 ans le domaine deviendra aussi culte que Chave sur l'Hermitage*" !

La Rosine est restée un symbole chez les Ogier, et bénéficie d'une **attention toute particulière**. Elle est maintenant élevée pendant 12 mois dans les fûts qui ont, lorsqu'ils étaient neufs, accueilli les grandes **Côte-Rôtie** du domaine. Une bonne façon d'appréhender à moindres frais tout le talent du vigneron, si on oublie l'appellation inscrite sur l'étiquette !

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, dec. 2014): Coming from a steep granite hillside near the village of Tupin-et-Semons, just on the outskirts of Côte Rôtie, the 2012 La Rosine Syrah VDP is 100% Syrah that was brought up in mostly older barrels. It's a beautiful wine that, unsurprisingly, bears more than a passing resemblance to a high-quality Côte Rôtie from the southern part of the appellation. Sweet raspberry, licorice, spice and crushed rock-like qualities flow nicely to a medium-bodied, sexy, supple 2012 that has outstanding purity of fruit and a terrific finish. It's hard to resist now, but I've no doubt it will evolve gracefully for upward of a decade.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Limitrophe de nos meilleures vignes et coteaux d'Ampuis, la Rosine est un terroir de pur granite unique au domaine Ogier. Nous lui apportons à chaque millésime, le travail et la passion qui font la réputation de nos grandes cuvées.

Surface du vignoble : 6 Ha.

Rendement : 40 HL/Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 20 à 30 ans.

Densité de plantation : 9 à 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Coteaux de Tupin-Semons.

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 : 12 mois en barrique, pas de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 5 / 10 ans.

