

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2023



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER


Millésime: 2023

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

 Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. Comme avec tout bon Côte-Rôtie qui se respecte, les amateurs de syrah adoucie par le temps pourront attendre 10 ans sans souci !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Côte-Rôtie "Mon Village" 2023 de Stéphane Ogier:

[Consultez cet article](#) pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette

cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): 94/100. *I must confess that I approached the 2023 Côte-Rôtie Mon Village without particular expectation, yet it proved one of the more arresting surprises of the tasting. Unfurling in the glass with aromas of mocha, freshly ground coffee, dark berries and spices, subtly framed by oak, it is medium- to full-bodied, layered and finely textured. A fleshy core of fruit is supported by velvety tannins, leading into a perfumed, lively finish redolent of licorice, violets and dark berries. Introverted at first, it gains amplitude and definition with air, concluding on a note that is both flamboyant and precise. Kudos ! DRINK 2026-2038*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Côte Rôtie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Côte Rôtie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Village

Couleur : Rouge.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

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

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.

Si vous aimez les vins de Stéphane Ogier, vous pourriez aimer les vins du [Domaine Rostaing](#) !