

Domaine Ogier Côte-Rôtie "Mes Grands Lieux" rouge 2016



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 98+/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

98+/100 Castaing/Parker. Assemblage de ses plus beaux lieux-dits de Côte Rôtie, "Mes Grands Lieux" est la nouvelle cuvée (2ème millésime) de Stéphane Ogier, commercialisée en 2026 après dix ans d'affinement dans les caves du domaine.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Ogier Côte-Rôtie "Mes Grands Lieux" rouge 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, avr. 2026) : **98+/100**. *Still reductive at this stage, the 2016 Mes Grands Lieux stands out as one of the most inherently complex, delicate and perfumed wines of the vertical tasting. It unwinds slowly in the glass, revealing aromas of dark berries, rose, timut pepper, mocha, tapenade and mulberries. Full-bodied yet remarkably poised, it is dense and deep, built around a multidimensional core of fruit framed by filigreed tannins and energized by incisive acidity, extending into a long, ethereal and seemingly endless finish. Here, acidity plays a defining role, conferring both lift and finesse while ensuring the wine's capacity to age gracefully for two decades or more. DRINK 2026-2056.*

Voici, pour expliquer la philosophie de la nouvelle cuvée "Mes Grands Lieux", sortie pour la première fois en 2025 après 10 ans de vieillissement au domaine, une **interview réalisée par la Revue du Vin de France** à l'occasion de la sortie du premier millésime, 2015. Ce millésime s'est arraché et nous n'en avons plus, mais nous voici en 2026 avec la sortie des 2016 !

La Revue du vin de France : *Pourquoi une nouvelle cuvée aujourd'hui ?*

Stéphane Ogier : *J'ai toujours gardé du vin pour le faire vieillir, mon père le faisait avant moi et je considère que c'est important car c'est le prolongement de notre métier ; certes un grand vin doit être bon tout de suite, mais le boire trop tôt peut nous faire rater des choses. Je souhaitais commercialiser ce vin au moment opportun, encore sur la jeunesse de son fruit, avec quelques prémices d'évolution mais toujours une belle capacité de garde.*

La RVF : *Comment a été pensée « Mes Grands Lieux » ?*

S.O : *Dans mon esprit, j'ai des terroirs que je qualifierais de « grands crus » et d'autres de « premiers crus », comme cela s'entend en Bourgogne, région où je me suis formé et qui m'a largement inspiré dans mon approche parcellaire. En 2010, j'ai créé ma côte-rôtie « Mon Village » comme une cuvée communale, et en 2012 j'ai commencé à isoler certains lieux-dits (j'en cultive plus de 20), dans une logique de Premiers Crus - Fongean, Côte-Bodin, La Viallière, But De Mont, Cognet, Bertholon, Montmain, Le Champon, Leyat, Montlis, tout en mettant de côté des lots de chacun. Aujourd'hui, j'ai décidé de les assembler dans « Mes Grands Lieux »,*

afin de réunir le meilleur de ces terroirs et de proposer une autre vision de Côte-Rôtie.

La RVF : *C'est donc une cuvée d'assemblage et non plus une cuvée parcellaire ?*

S.O : *Tout à fait. En réalité, je reviens à la tradition de Côte-Rôtie, à rebours en effet de la culture bourguignonne qui a constitué le socle de ma formation et qui continue de m'habiter dans mes parcelles, comme Lancement, La Côte Blonde ou La Belle-Hélène. Avec cette cuvée, je relie donc les deux cultures : elle est la synthèse de mes meilleurs lieux-dits, avec deux tiers des parcelles issus de la Côte Brune et un tiers de la Côte Blonde, et surtout une large part de vendange entière, plus de 50% en moyenne. Chaque lieu-dit est vinifié séparément, l'assemblage se décide ensuite, après un an de cave.*

La RVF : *Quel élevage privilégiez-vous ?*

S.O : *Cette cuvée est élevée comme toutes les autres, en demi-muids de 600 litres, un format particulièrement adapté à la syrah selon moi ; ce sont d'ailleurs ces questionnements sur l'élevage qui m'ont amené à généraliser ces grands contenants à toutes mes côtes-rôties, à partir de 2018.*

La RVF : *Qu'apporte t-elle à votre réflexion ?*

S.O : *J'ai surtout voulu montrer la folle diversité de l'appellation, sa capacité à ne pas se laisser enfermer dans une seule vision. J'essaie chaque fois d'exprimer l'identité de chaque terroir, c'est pourquoi je vinifie mes 35 parcelles séparément (le domaine compte 14 hectares de Côte Rôtie, ndlr). Il me tenait à cœur de créer une nouvelle cuvée qui, je l'espère, s'imposera comme la référence du domaine sur Côte-Rôtie. Mais ces vins ont besoin de temps : il me paraissait primordial de les commercialiser après dix ans.*

Fiche technique rédigée par Stéphane Ogier :

Une cuvée d'assemblage de lieux-dits

Depuis 1997, j'ai constitué mon vignoble autour de terroirs très différents, sur tous les types de sols de l'appellation. J'ai la chance de cultiver aujourd'hui plus de vingt lieux-dits répartis sur 35 parcelles et de forger des cuvées qui expriment avec finesse les spécificités de chacun de ces terroirs.

Depuis 2012, j'isole certains d'entre eux – Fongeat, Côte-Bodin, La Viallière, But De Mont, Cognet,

Bertholon, Montmain, Le Champon, Leyat, Montlis – dans une caisse bois, tout en réservant à part des jus de chacun.

J'avais à cœur d'en tirer la quintessence en les assemblant, dans une démarche totalement renouvelée pour moi, à rebours de la culture bourguignonne qui a constitué le socle de ma formation et m'a largement inspiré. Avec « Mes Grands Lieux », je retrouve ainsi la tradition séculaire de l'assemblage de Côte Rôtie.

Le vin : Des arômes mûrs de cassis et de mûre, des notes florales de violette ; des épices douces relèvent un nez intense et complexe. En bouche, l'attaque est ample, tendre et veloutée, avec une belle structure tannique, mûre et enrobée. L'équilibre général – entre puissance & fraîcheur – donne une superbe allonge au vin.

Appellation : Côte-Rôtie.

Taux Alcool : 13,5%.

Surface du vignoble : 11Ha.

Rendement : 40 Hl/Ha.

Cépage : 97% Syrah, 3% Viognier.

Age du vignoble : 20 à 40 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 4000 pieds/ha.

Terroir : 74 % Brune - micaschiste et 26% Blonde- granite et gneiss

Localisation : Assemblage de 11 lieux-dits situés en côte brune et blonde. (Lancement 17%, Leyat 15%, Montmain 10%, La Viallière 10%, But-de-Mont 9%, Le Champan 9%, Côte Bodin 7%, Cognet 7%, Fongeant 6%, Bertholon 5%, Côte Rozier 5%)

Exposition : Sud / Sud Est

Altitude : 150 à 320 mètres

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

Vinification : 32% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo régulées. Levures indigènes.

Élevage : 20 mois en fûts de chêne de 228 litres.

Vieillessement : 10 ans dans les caves du domaine

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