

Domaine Stéphane Ogier "La Rosine" (syrah) rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2013

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Rosine (syrah)

RVF: 14/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Rosine 2013 de Stéphane Ogier** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 14/20. Coup de Coeur. *Très épicé avec une fine amertume qui sous-tend une matière étonnante. Belle persistance. Apogée de 2016 à 2021.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2015) : *Tasted out of bottle, the 2013 Syrah l'Ame Soeur is outstanding. From the schist soils located just north of the town of Vienne and a south-facing, warmer site, it has lots of cassis and black cherry-styled fruit as well as notes of chocolate, bouquet garni and smoked earth. This medium-bodied, elegant yet authoritative Syrah has tons to like and will drink well for a decade. Drink 2015-2025.*

Notre commentaire:

La Rosine est la cuvée "de coeur" de Stéphane Ogier. Simple Indication Géographique Protégée (IGP, anciennement "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 Tupins 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 !

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Limitrophe de nos meilleurs 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.

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.

Description brève du produit :

La Rosine a fait la réputation initiale du domaine de Michel et Stéphane Ogier. Ces vieilles syrahs contigües à leurs parcelles de Côte-Rôtie (et élevées 1 an dans les mêmes barriques) l'ont beaucoup aidé ! 14/20 RVF. 90/100 Parker.
