Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Le Village" 2013

Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Village
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Côte-Rôtie Le Village 2013 de Stéphane Ogier :**

Consulter notre blog pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Nez encore discret, une dominante épicée finit par poindre, un jus dense aux tannins bien charnus prend le relais en bouche, intensité et droiture. Il offre un peu de charme dans un millésime dont ce n'est pourtant pas la première caractéristique. La fraîcheur finale est magnifique, ponctuée de notes salines légèrement iodées qui appelle une belle viande rouge persillée. Apogée de 2016 à 2028.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *C'est un vin qui possède une belle rondeur et une grande souplesse avec un fruit juteux.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2015): *Another fresh, elegant, yet classy and well-made wine is the 2013 Cote Rotie Le Village. Coming from the younger vines of the estate and geared for upfront and early drinking, it has loads of charm in its violets, spice box, smoked meats and assorted berry fruits. Medium-bodied, with bright acidity and ripe tannin, it can certainly be enjoyed now, but I also think it will drink nicely for a good 7-8 years as well.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

La richesse du vignoble de Cote Rotie 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 Cote Rotie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.
Cuvée : Le Village
Couleur : Rouge.
Millésime : 2012.
Taux Alcool : 13%.
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.

Description brève du produit :

Second millésime de cette nouvelle cuvée, qualité crescendo comme toujours chez Ogier. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune.

90/100 Parker. 17/20 B+D.