

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Lancement" rouge 2015

Prix du produit :

350,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lancement

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Ogier Côte-Rôtie "Lancement" rouge 2015:

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : **19/20**. *Des parfums intenses de fruits rouges (framboise), de pêche de vigne, d'épices douces. En bouche le tannin se fait soyeux, par son velouté il s'impose dans toute la série des côte-rôtie. Une persistance rare. La finesse de ce terroir est magique ! A boire entre 2020 et 2035.*

Accords mets-vins : Côte de boeuf, civet de lièvre, épaule d'agneau, côte de veau, sanglier, grillades et côtes d'agneau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, dec. 2017) : **98/100**. *IMy top pick among Ogier's 2015s is his 2015 Cote Rotie Lancement. It shows wonderful smoky, herbal and bacony*

complexity on the nose, then follows that up with a concentrated, medium to full-bodied wine that stays light on its feet through a nearly endless finish. A really spectacular effort, worth the search. Drink 2020-2035.

Jeb Dunnuck *: 100/100. *Le meilleur millésime de cette cuvée à ce jour, c'est à peine 4 barriques pour le Côte-Rôtie Lancement 2015, qui provient d'une parcelle située au sommet de la colline de la Côte Blonde. Complètement éraflé, il a le parfum classique que cette cuvée montre toujours, d'une couleur d'encre profonde, il est incroyablement concentré et long. Des fleurs exotiques, cerises noires, notes de cassis, d'olive, de tapenade et de poivre jaillissent de cette Côte-Rôtie corsée, harmonieuse et sans faille qui me rappelle ce que devait être La Mouline 1978 de Guigal avant sa mise en bouteille. Avec des tanins doux et soyeux, sans aucune dureté et d'une personnalité grandiose et majestueuse, buvez-le à tout moment au cours des 20 à 25 prochaines années.*

** **Jeb Dunnuck** est un ancien dégustateur du Robert Parker's Wine Advocate pour les vins français, il a maintenant créé son propre guide anglophone, cette traduction française nous a été communiquée par le domaine.*

Description brève du produit :

Avec "Belle Hélène", la cuvée parcellaire historique et de collection du Domaine Stéphane Ogier dans le grand millésime 2015. Pour les décennies futures ! **98/100** Czerwinski/Parker. 1 bouteille disponible.