

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2017

Prix du produit :

**45,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mon Village

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Côte-Rôtie "Mon Village" 2017 de Stéphane Ogier :**

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

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Possède une texture fine et élégante; il plaît.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92/100. *Plush, velvety and easy to drink, the 2017 Cote Rotie Village features mixed berry fruit and a gentle dusting of dried-spice complexity. It's medium to full-bodied, with ample concentration and depth while remaining juicy*

---

*and fresh on the finish. It should drink well for a decade or more. **Drink date 2019-2030.***

*My visit to Domaine Stéphane Ogier occurred the week before many of the 2017s were to be bottled, giving a good view of the wines before they went through the trauma of bottling and (potentially) shut down. It's a vintage that Ogier likes. "We can feel it's a warm year like 2009, but we don't have the powerful tannins like in 2015. Seventeen was more balanced in terms of weather.... It's in the style of 2016 but more charming, more finesse, with a step up in terms of density and intensity over '16." As Ogier owns numerous parcels across the entire slope of Côte Rôtie, barrel-tasting here is challenging but fun and instructive, with Ogier bouncing from barrel to barrel, climbing high into the stacks to pull various samples from his different lieux-dits. The oak seems toned down in recent years, or perhaps the fruit is more assertive. "We could say God is with us the last four years," said Ogier.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2018): 91-93/100. *The largest single component of the 2017 Cote Rotie Village came from the lieu-dit Besset. The wine is floral and dark fruited, medium to full-bodied and creamy in texture, with a long, silky, espresso-tinged finish. Drink date 2020-2035.*

*Lire les commentaires du millésime précédent*

#### **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.

**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 :**

**92/100 RVF.** Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. Les chauds 2017 peuvent cependant attendre 5 à 10 ans sans souci !