

Domaine Stéphane Ogier Côtes du Rhône "Le
Temps est Venu" (Grenache) rouge 2018
MAGNUM

Prix du produit :

23,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2018
Appellation: Côtes du Rhône (sud)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Temps est Venu
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier "Le Temps est Venu" (Grenache) rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 89/100. *A tank-aged blend of roughly 60% Grenache and 40% Syrah (although there are fractions of Mourvèdre and Cinsault), the 2018 Cotes du Rhone le Temps Est Venu is sourced from Plan de Dieu (two-thirds) and Visan (one-third). It's spicy and leathery up front, then opens to reveal notes of ripe cherries and garrigue. It's a solid effort, with silky tannins and a backbone of cranberryish acidity that lingers on the finish. **Drink date 2019-2023.***

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.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Temps est venu... pour une aventure plus au sud. Là-bas, ces vieux grenaches, cette colline calcaire, ce mistral, ce climat méditerranéen, tout s'oppose à mes terres d'origine. Seul le Rhône, lien inconditionnel de nos différences, et ma passion restent intacts. Le temps est venu... de vous faire partager ma nouvelle histoire.

Surface du vignoble : 7 Ha.

Production : 35 000 bouteilles.

Cépage : 60% grenache, 40% Syrah et Mourvèdre.

Age du vignoble : 30 à 50 ans.

Densité de plantation : 7.000 pieds/ha.

Terroir : Cailloutis calcaires sur argiles bleue.

Localisation : Violès (entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas).

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

Vinification : Vendange entière en cuves béton thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 10 mois en cuve béton.

Capacité de vieillissement : 5 / 8 ans.

Description brève du produit :

L'autre "petit" vin de Stéphane Ogier, à majorité grenache pour changer de l'illustre "syrah d'Ogier", avec toujours le même fameux rapport qualité - prix.