

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Lancement" rouge 2016

Prix du produit :

**350,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lancement

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 97/100

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 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Possède une sève et une allonge de qualité mais doit encore digérer son élevage, soyez patient.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2021) : **19/20**. *Un fruité pêche de vigne très syrah, très aérien, ce magnifique parfum persiste en bouche avec finesse et éclat, le tannin est d'une rare élégance, ce toucher de taffetas persiste longtemps. Dans ce millésime équilibré et digeste, il goûte déjà très bien ! A boire entre 2020 et 2036.*

*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, oct. 2018) : **97/100**. *There's something about Ogier's Lancement that strikes a chord with me. The 2016 Cote Rotie Lancement lacks a bit of power, but oh my, is it a silky, sexy mouthful of wine. Roses, black tea and raspberries set the stage on the nose, while the medium to full-bodied palate is supple, silky and complex. Just terrific stuff that's built more on elegance than power. Drink 2020-2035.*

**Jeb Dunnuck** \*: **98/100**. *Comme toujours, Lancement 2016 possède le bouquet singulier, exotique et le plus complexe de la gamme. Des notes de pétales de rose sèches, de framboises noires, de fruits de la passion (il y a presque un bord tropical) et de fleurs exotiques montent littéralement du verre. Mi-corsé à corsé, soyeux et sans couture, il est plein d'élégance et de nuance, avec beaucoup d'intensité ou de profondeur. Il bénéficiera de 2-4 ans de garde en bouteille et se conservera pendant deux décennies.*

\* **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.