

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2018



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2018 de Stéphane Ogier :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100. *"Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay est un condrieu de belle définition dans lequel le viognier, bien que mûr, perd ses notes variétales et exprime le terroir au travers d'un large spectre de saveurs fruitées, épicées et florales, avec une très belle longueur"*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski déc. 2019) : 95/100. *Ogier's 2018 Condrieu les Vieilles Vignes de Jacques Vernay boasts majestic, soaring aromas of jasmine, peach, pineapple and white pepper. Despite being medium to full-bodied, it comes across as fresh, airy and very drinkable, with a lovely, silky mouthfeel and tremendous persistence. It's easily the equal of the*

2016 version.

Commentaire du domaine : *Sur ces hauteurs confidentielles, les ceps se parent d'or. Cette petite parcelle inestimable cultive l'excellence. Fièremment enracinées sur leur piédestal de granit, les vieilles vignes dévoilent toute leur délicatesse. Vendangé plus tardivement, ce Condrieu n'en est que plus riche, plus vif et se garde, précieusement, comme le plus onctueux des trésors.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Condrieu.

Surface du vignoble : 0,3 Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 1 500 bouteilles.

Cépage : 100% Viognier.

Age du vignoble : 60 ans.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : Lieu-dit « La Combe »

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

Vinification : Pressurage direct. Fermentation en fût de gros contenant (350l et foudre). Levures indigènes.

Élevage : 10 mois sur lies fines.

Description brève du produit :

95/100 RVF. La Grande Cuvée parcellaire de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay.
