

# Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2022



Prix du produit :

**45,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2022

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024): 94/100.** *Le domaine nous a donné à déguster des cuvées de haut vol, tant en Condrieu qu'en Côte-Rôtie.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, février 2025) : 94/100.** *Ogier produced the 2022 Condrieu la Combe de Malleval from fully mature grapes planted in two lieux-dits, Veauvignière in the stunning commune of Malleval and La Combe in Saint-Pierre de Boeuf. This has shown very well today, evoking a flamboyant, vibrant bouquet of white peach, apricots, rose and mint mingled with lovely aromas of ripe pear. Full-bodied, dense and precise, it's enrobing and layered with a rich, fleshy core of fruit and a long, delicate and ethereal finish enhanced by gastronomic bitterness. It's built to age with grace. **Drink date 2024-2044.***

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Condrieu.

**Cuvée :** La Combe de Malleval.

**Couleur :** Blanc.

**Surface du vignoble :** 3 Ha.

**Rendement :** 35 Hl/Ha.

**Cépage :** 100% Viognier.

**Age du vignoble :** 25 ans.

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha.

**Terroir :** Granit.

**Localisation :** "Veauvignière" à Malleval et lieu-dit "La Combe" à St Pierre de Boeuf.

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

**Élevage :** 10 mois sur lies fines.

**Description brève du produit :**

Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. **94/100 RVF**