

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2018 JEROBOAM

Prix du produit :

350,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2018
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mon Village
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie "Mon Village" 2018 JEROBOAM de Stéphane Ogier

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

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 92/100. *Blended from seven lieux-dits (Coteaux de Bassenon, Le Goutay, L'Arselie, Besset, Gerine, Bourrier and Montlis) and aged in 20% new oak, the 2018 Cote Rotie Mon Village combines intriguing hints of olives, red raspberries and floral-stemmy notes on the nose. Medium to full-bodied, it's silky and supple on the palate, with a lingering, mocha-tinged finish. It's approachable now, yet has the substance to*

age gracefully for at least a decade. **Drink date 2021-2030.**

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 91-93/100. *Tasted from an assemblage of six lieux-dits in tank, the 2018 Cote Rotie Village boasts attractive aromas of peppery herbs, raspberries and cherries. Medium to full-bodied in the mouth, it's plush and easy to drink already, with notions of silk and olive on the finish. Best of all, it's fun to drink. **Drink date 2020-2030.***

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.

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 :

Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune .
En jéroboams, ils peuvent cependant attendre 20 ans sans souci !