

# Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) rouge 2013

Prix du produit :

**222,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2013

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Âme Soeur (syrah de Seyssuel)

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier "L'âme Soeur" (Syrah de Seyssuel) 2013 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** 16/20. *Il demande une solide aération pour libérer son fruité noir puis des notes plus fraîches de réglisse, il évolue sur le jus de viande. En bouche, le tannin est suave, parfaitement graissé, ce vin gainé et long glisse d'un trait. Apogée de 2016 à 2023.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (déc. 2015, Jeb Dunnuck): *"Tasted out of bottle, the 2013 Syrah l'Ame Soeur is outstanding. From the schist soils located just north of the town of Vienne and a south-facing, warmer site, it has lots of cassis and black cherry-styled fruit as well as notes of chocolate, bouquet garni and smoked earth. This medium-bodied, elegant yet authoritative Syrah has tons to like and will drink well for a decade."*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine:**

L'envie de traverser le Rhône a été plus forte... Sur les terres abruptes de Seyssuel, la similitude paraît évidente... Ces terrasses de schistes, exposées plein sud, brillent comme un trésor. Elles surplombent le fleuve, ainsi miroir de mes premiers terroirs. Je savais alors que j'avais trouvé l'âme soeur de mon village...

**Surface du vignoble** : 1.5Ha.

**Rendement** : 35 Hl/Ha.

**Production** : 7 000 bouteilles.

**Cépage** : 100% Syrah.

**Age du vignoble** : 13 ans.

**Densité de plantation** : 10.000 pieds/ha.

**Terroir** : Micaschiste.

**Localisation** : Seyssuel au nord de Vienne. Rive gauche du Rhône.

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

**Vinification** : Égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

**Élevage** : 18 mois en barrique, dont 20% de bois neuf la première année d'élevage.

**Capacité de vieillissement** : 10 à 15 ans.

**Accord mets et vin** : *Un terroir fort, élevé en barriques, mérite un plat qui lui résiste. Carré d'agneau, carré de porc, magret de canard. (B&D En Magnum n°11)*

## **Description brève du produit :**

La "curiosité" de Stéphane Ogier... Selon lui peut-être meilleur qu'un Côte-Rôtie... grâce à un terroir et une exposition exceptionnels, en attendant l'appellation "Seyssuel" officielle.