

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2014

Prix du produit :

153,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

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: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Stéphane Ogier** en général.*

Commentaires sur ce Condrieu **Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay** 2014 de Stéphane Ogier :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. Coup de Coeur. *Le Vieilles Vignes s'affirme, comme le 2013, avec une profondeur rare et une trame encore plus épurée que la Combe de Malleval. Un fruit bien défini, justement mûr, sans exubérances. La palette aromatique est délicate. Dans ce vin au style frais, le variétal s'efface devant le terroir. La bouche est élégante et bien gérée. Le boisé est nuancé.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Moins salin que la-combe-de-malleval, plus en finesse et en pureté de fruit, un autre style mais tout aussi séduisant, peut-être plus raffiné même. La persistance est intense. Apogée de 2016 à 2029.*

Commentaire du domaine : *Sur ces hauteurs confidentielles, les ceps se parent d'or. Cette petite parcelle inestimable cultive l'excellence. Fièrement 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 :

Hommage à Jacques Vernay.

Appellation : Condrieu.

Couleur : Blanc.

Millésime : 2014.

Taux Alcool : 13.5%

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 :

17/20 RVF. La Grande Cuvée de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay. 2014 est particulièrement frais, comme on aime les grands Condrieu !