

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Réserve" 2014

Prix du produit :

348,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Réserve

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE STEPHANE OGIER

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie Réserve 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Réserve 2014 n'affiche pas les stigmates du millésime mais se dégustera tout de même dans la jeunesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 93/100. *There are under 200 cases of the 2014 Côte Rôtie Réserve, which got all the grapes that would normally go into the Lancement and Belle Helene cuvées. Its deep ruby color is followed by a layered, complex,*

medium-bodied and nicely concentrated red that has terrific notes of dried flowers, blackcurrants, blackberries, black olives and Asian spices. Its tannin quality is first rate, and this classic 2014 has both elegance and richness. Drink it anytime over the coming decade or more. Drink 2016-2026.

Fiche technique rédigée par le Domaine:

La richesse de Cote Rotie naît de ses terroirs aussi diversifiés qu'exceptionnels. Ma passion pour cette terre se traduit dans cette cuvée, fruit de l'assemblage de nos meilleurs lieux-dits. La "Réserve du Domaine" exprime l'harmonie de Brune et de Blonde, dans un vin alliant force, finesse et complexité.

Surface du vignoble : 5 Ha.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de 15 parcelles situées en côte brune et blonde.

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

Vinification : Semi-égrappage et macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf les 12 premiers mois d'élevage.

Capacité de vieillissement : 20/25 ans.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le "1er Cru" du Domaine Stéphane Ogier, si on respecte la philosophie "bourguignonne" du vigneron (cf notre blog accessible depuis la fiche de ce vin). Un grand vin de garde, peut-être plus accessible dans sa jeunesse par rapport aux autres millésimes. 93/100 Parker.
