

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay" blanc sec 2016



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

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: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2015 de Stéphane Ogier :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : coup de cœur 18/20. *Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay est un des plus beaux condrieux de la région. Quelle belle définition ! le nez est précis, la bouche délicate et la puissance monte crescendo dans un style longiligne qui respecte la fraîcheur du millésime 2016. Il possède cette tension que nous aimerions voir plus souvent.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Apogée de 2020 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski oct. 2018) : 95/100. *I appear to have*

underestimated the quality of Ogier's 2016 Condrieu les Vieilles Vignes de Jacques Vernay when I reviewed it last year. It's matured beautifully, maintaining its freshness while broadening out into a lovely medium to full-bodied swathe of pineapple, apricot and citrus that finishes long and silky. Drink date 2018-2022

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski Dec, 2017) : 92/100. *From vines originally planted in 1948, the 2016 Condrieu les Vieilles Vignes de Jacques Vernay features ripe, honeyed notes of apricot but adds spicy notes reminiscent of white pepper and ginger. It stays fresh and vibrant through the long finish. Drink date 2018-2022*

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

Appellation : Condrieu.

Couleur : Blanc.

Millésime : 2015.

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 :

La Grande Cuvée parcellaire de Condrieu signée Stéphane Ogier, baptisée en hommage à Jacques Vernay. 18/20 RVF.