

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2016

Prix du produit :

264,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Stéphane OGIER
Millésime: 2016
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mon Village
Bettane + Desseauve: 15.5/20
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

Côte-Rôtie "Mon Village" 2016 de Stéphane Ogier :

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

Commentaire de Stéphane Ogier sur son millésime 2016 (à la sortie des chais du domaine, en février 2018): *Après des 2015 tout en puissance, le millésime 2016 s'oppose dans un style de grand charme, suave, profond, tout en élégance et extrêmement digeste. Fraîchement mis en bouteilles, il se goûte déjà à merveille.*

Sur l'échelle du plaisir immédiat (dans leur jeunesse), les 2016 détrôneront facilement les grands 2015 qui nécessitent une garde bien plus importante pour être accessibles.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 15,5/20. *Les différents terroirs de côte rôtie goûtent merveilleusement bien en 2016. Les tanins sont bien gainés, le fruité frais légèrement beurré, la bouche est gourmande et déjà très accessible.* Apogée : 2018-2026.

Accords mets et vins : côte de boeuf, civet de lièvre, épaule d'agneau, côte de veau, sanglier, grillades et côtes d'agneau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 90/100. *The medium-bodied 2016 Cote Rotie Village is a silky, easy-drinking wine that should be consumed over the next decade or so. It offers hints of cedar and vanilla framing mixed red berries and notes of tea leaves and black olives. It would make a solid introduction to the Ogier style, or even Côte Rôtie in general. Drink date 2018-2030.*

Jeb Dunnuck (ancien dégustateur du Robert Parker's Wine Advocate, aujourd'hui à la tête de son propre guide en ligne, très respecté aux Etats-Unis) : *présent dans le TOP 100 des meilleurs vins dégustés en 2019 !*

Lire les commentaires du millésime précédent

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. Les délicats 2016 devront être dégustés avant les structurés 2015.