

# Domaine Stéphane Ogier "La Rosine" (syrah) rouge 2016



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Rosine (syrah)

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur

**La Rosine (syrah) rouge 2016 signée Stéphane Ogier**

**Stéphane Ogier :** *Comme je vous l'avais présenté en mars dernier, 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.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2017): 88-90/100. *The 2016 Syrah la Rosine Vin de Pays is medium-bodied, with silky tannins and charming cherry-raspberry fruit. It should drink well young.*

---

## Notre commentaire:

**La Rosine** est la cuvée "de coeur" de Stéphane Ogier. Simple Indication Géographique Protégée (IGP, anciennement "vin de pays"), c'est la preuve qu'il est possible de vinifier de grands vins avec du talent et des moyens, même sans appellation. Le premier, dans les années 80, Michel Ogier a perçu l'immense potentiel qualitatif de son terroir granitique de **La Rosine**, situé juste **à la limite de l'appellation Côte-Rôtie**, sur les coteaux de Tupins et Semons, dans le sud de l'AOC. Il prend la décision de ne plus porter les raisins de cette parcelle à la coopérative, et se retrouve les manches pour sa première "mise en bouteilles au domaine". C'est le début d'une longue histoire de quête de la qualité ultime, aujourd'hui pérennisée par son fils Stéphane et encensée par le **Guide Bettane et Desseauve 2015**: "*Nous parions que dans 5 ans le domaine deviendra aussi culte que Chave sur l'Hermitage*" !

**La Rosine** est restée un symbole chez les Ogier, et bénéficie d'une **attention toute particulière**. Elle est maintenant élevée pendant 12 mois dans les fûts qui ont, lorsqu'ils étaient neufs, accueilli les grandes **Côte-Rôtie** du domaine. Une bonne façon d'appréhender à moindres frais tout le talent du vigneron, si on oublie l'appellation inscrite sur l'étiquette !

*Lire les commentaires du millésime précédent*

## Fiche Technique rédigée par le domaine:

Limitrophe de nos meilleurs vignes et coteaux d'Ampuis, la Rosine est un terroir de pur granite unique au domaine Ogier. Nous lui apportons à chaque millésime, le travail et la passion qui font la réputation de nos grandes cuvées.

**Surface du vignoble** : 6 Ha.

**Cépage** : 100% Syrah.

**Age du vignoble** : 20 à 30 ans.

**Densité de plantation** : 9 à 10.000 pieds/ha.

**Terroir** : Granit.

**Localisation** : Coteaux de Tupin-Semons.

**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** : 12 mois en barrique, pas de bois neuf.

**Capacité de vieillissement** : 5 / 10 ans.

**Description brève du produit :**

La Rosine a fait la réputation initiale du domaine de Michel et Stéphane Ogier. Ces vieilles syrahs sans appellation, contiguës à leurs parcelles de Côte-Rôtie (et élevées 1 an dans les mêmes barriques), l'ont beaucoup aidé !