

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Sélection de Lieux-Dits" 2015



Prix du produit :

**800,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Présentation de ce carton panaché "sur-mesure" de 7 bouteilles rédigée par le vigneron :

*"Certaines années précieuses, je conserve la mémoire de parcelles uniques, en préservant une partie de tout assemblage. Cette sélection, parmi mes meilleurs lieux-dits, invite à découvrir la subtilité et la pureté de ces parcelles incomparables. A millésime exceptionnel, une sélection exceptionnelle... un coffret de 7 bouteilles, sur mesure et uniquement pour cette récolte 2015"*

*"Fongeaing", "Montmain", "La Viallière", "Bertholon", "Côte-Bodin", "Cognet" et "Le Champon" sont les 7 terroirs vinifiés séparément en 2015, à découvrir dans ce coffret panaché unique.*

**Viallière 2015** : en vente aussi à l'unité ici (s'il en reste !). 97/100 Jeb Dunnuck\* : "Le Côte-Rôtie La Viallière 2015 ne fait pas seulement partie du coffret de sélection de lieux-dits mais sera aussi commercialisé tout seul. Après l'avoir goûté, je comprends certainement mieux pourquoi, car c'est un vin incroyable. Possédant une magnifique pureté dans ses arômes de mûre, de cassis, de charbon de bois, de viande et de fleurs séchées, il est généreux, concentré et sexy, tout en étant parfaitement équilibré, harmonieux et élégant. C'est un Côte-Rôtie classique et complet qui

*bénéficiera de 3 à 4 années de garde et se conservera pendant deux décennies."*

**Montmain 2015** : 95/100 (Jeb Dunnuck\*), 92/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"Ogier doesn't destem the fruit from this lieu-dit. The 2015 Côte Rôtie Montmain is floral, herbal and even a bit vegetal as a result, yet it's also full-bodied, creamy in texture and has a tannic but velvety finish. It just needs some time to come together. Try it after 2025. Drink date : 2025-2040".*

**Bertholon 2015** : 95/100 (Jeb Dunnuck\*), 94/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"The 2015 Côte Rôtie Bertholon is dense and meaty on the nose, giving way to a full-bodied, savory palate of black olives and dark chocolate. Full-bodied, muscular and chewy, fresh purple berries come through on the finish, suggesting better things in 5+ years. Drink date : 2023-2040".*

**Fongeaent 2015** : 95/100 (Jeb Dunnuck\*), 92/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"Seemingly less concentrated than some of the other lieu-dits that went into the 2015 Cote Rotie Reserve, the 2015 Côte Rôtie Fongeaent combines attractive notes of espresso and red raspberries in a medium to full-bodied wine that's velvety in texture and almost approachable. Drink date : 2020-2035".*

**Côte Bodin 2015** : 95/100 (Jeb Dunnuck\*), 93/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"One of the more elegant components that make up the Côte Rôtie Reserve, the 2015 Cote Rotie Cote Bodin offers scents of roses, tea leaves, olives and red berries. It's medium to full-bodied but velvety, long and even silky on the finish. Drink date : 2020-2035".*

**Cognet 2015** : 93+/100 (Jeb Dunnuck\*), 92/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"Fermented with the stems, the 2015 Côte Rôtie Cognet offers lovely herbal, floral complexity on the nose, but it also comes off as a bit hard and drying on the palate. Medium to full-bodied, it finishes long, with attractive cherry and licorice flavors. Drink date : 2025-2035".*

**Le Champon 2015** : 96/100 (Jeb Dunnuck\*), 93/100 Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski) : *"Ogier's 2015 Cote Rotie le Champon is a dense, muscular example of Côte Rôtie. Full-bodied and loaded with dark fruit reminiscent of cola, chocolate fudge and black olive, it finishes long, tannic and chewy, with adequate freshness to support long-term cellaring. Drink date : 2025-2040".*

\* **Jeb Dunnuck** est un ancien dégustateur du Robert Parker's Wine Advocate pour les vins français, il a maintenant créé son propre guide anglophone, cette traduction française nous a été communiquée par le domaine.

**Description brève du produit :**

---

Comme à la Romanée Conti, avec ses cuvées rares, Stéphane Ogier a décidé de ne proposer qu'une dégustation horizontale de ses lieux-dits vinifiés séparément. En caisse bois.