

# Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "La Belle Hélène" rouge 2015

Prix du produit :

**350,00 €**



**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

Cuvée: La Belle Hélène

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Côte-Rôtie "La Belle Hélène" 2015 de Stéphane Ogier :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 19/20. *Les 2015 ne manquent pas de caractère. Ils sont, comme souvent dans ce millésime, concentrés et intenses, mais présentent des tanins un peu en relief. Belle Hélène, ferme et racé, possède la densité et la matière pour intégrer son boisé.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : **18,5/20**. *Complet par son équilibre entre la gourmandise du fruit noir et la finesse de la touche saline, l'harmonie du tannin et la fraîcheur de fin de bouche. Complet mais à attendre. Superbes tannins. A boire entre 2022 et 2035. Accords mets-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, dec. 2017) : 96/100. *The 2015 Cote Rotie La Belle Helene is smoky, dark and brooding, almost fruitcake-like in its density and complexity. It flirts with surmaturité and dried-fruit notes yet stays just this side of over-ripeness. It's not as aromatically complex or as elegant as the Lancement but may be longer-lived. Drink 2022-2040.*

**Jeb Dunnuck \*: 100/100.** *Un des vins du millésime. Le Côte-Rôtie La Belle Hélène 2015 est là en haut parmi les meilleurs syrah 2015 que j'ai eu assez de chance de goûter. Provenant du lieu-dit "Côte-Rozier" dans la partie brune de l'appellation, juste au-dessus du lieu-dit "La Landonne", ce vin majestueux offre d'incroyables notes de fruits des bois, de violette, de fruits noirs, de tapenade et des viandes mûres. Un vin corsé, ultra-fin, profond, concentré, harmonieux et d'une grande pureté. Il est déjà accessible (ce qui est rare pour cette cuvée) en raison de ses tanins parfaitement mûrs, mais il va demander 7 à 8 ans de garde et pourra se conserver jusqu'à 20 ou 30 ans. Maturité 2025-2055.*

#### **Description brève du produit :**

**19/20 RVF et 96/100 Czerwinski/Parker.** Avec "Lancement", la cuvée parcellaire historique et de collection du Domaine Stéphane Ogier dans le grand millésime 2015. Pour les décennies futures ! 2 bouteilles disponibles.