

# Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2018



Prix du produit :

**114,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier de Rosine

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Stéphane Ogier "Viognier de Rosine" blanc 2018**

*Lire les commentaires du millésime précédent*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 88/100. *Aged in stainless steel (25%) and older oak (75%), the 2018 IGP Collines Rhodaniennes Viognier de Rosine offers up a generous bouquet of flowery scents, apricot and pineapple. It's fleshy and plump in the mouth, but it seems a bit austere on the chalky, austere finish. **Drink date 2019-2021.***

*My visit to Domaine Stéphane Ogier occurred the week before many of the 2017s were to be bottled, giving a good view of the wines before they went through the trauma of bottling and (potentially) shut down. It's a vintage that Ogier likes. "We can feel it's a warm year like 2009, but we don't have the powerful tannins like in 2015. Seventeen was more balanced in terms of*

---

*weather.... It's in the style of 2016 but more charming, more finesse, with a step up in terms of density and intensity over '16." As Ogier owns numerous parcels across the entire slope of Côte Rôtie, barrel-tasting here is challenging but fun and instructive, with Ogier bouncing from barrel to barrel, climbing high into the stacks to pull various samples from his different lieux-dits. The oak seems toned down in recent years, or perhaps the fruit is more assertive. "We could say God is with us the last four years," said Ogier.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Un IGP des Collines Rhodaniennes digne d'un Condrieu, élaboré avec le même cépage, le viognier.

**Cépage** : 100% Viognier.

**Terroir** : granitique

**Vinification** : Egrappage/pressurage ou pressurage direct. Fermentation pour un 1/3 en cuve inox, et 2/3 en barrique de 225 litres, avec système de contrôle de température barrique par barrique.

**Élevage** : 10 mois sur lies fines avec bâtonnage. 15% de bois neuf.

**Capacité de vieillissement** : 3/5 ans.

**Description brève du produit :**

Ce vin "en jette". La parcelle historique du domaine Stéphane Ogier, certes pas située dans l'appellation Condrieu, mais vinifiée comme telle et bichonnée toute l'année avec les mêmes soins... pour les amateurs d'exubérance et de fraîcheur, en toute simplicité, à prix modéré !