

Domaine Stéphane Ogier Condrieu "La Combe de Malleval" blanc sec 2018



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Combe de Malleval

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Stéphane Ogier Condrieu Combe de Malleval 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Arbore une belle définition aromatique, avec une bouche large, sauvée par la salinité et les amers de la finale; de la maîtrise, sans exubérance !*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 93/100. *The 2018 Condrieu la Combe de Malleval is floral, honeyed and enticing on the nose, then delivers a rich, weighty feel on the medium to full-bodied palate, yet it somehow manages to remain fresh and appealing. Drink it over the next 3-4 years (2019-2023).*

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 :

Appellation : Condrieu.

Cuvée : La Combe de Malleval.

Couleur : Blanc.

Taux Alcool : 13.5%

Surface du vignoble : 3 Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Cépage : 100% Viognier.

Age du vignoble : 25 ans.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Terroir : Granit.

Localisation : "Veauvignière" à Malleval et lieu-dit "La Combe" à St Pierre de Boeuf.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Élevage : 10 mois sur lies fines.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Le "simple" Condrieu de Stéphane Ogier dans un grand millésime, qui a su rester à

un niveau de prix abordable pour une qualité irréprochable.